



## DPF 30 – TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTES



### ORGANISATION

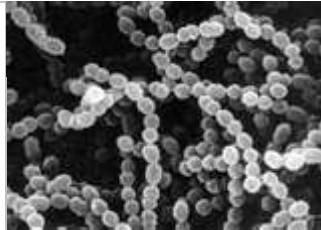
<b>DATE :</b>	Du 12 au 16 Novembre 2012 (semaine 46)
<b>DUREE :</b>	4 jours soit 28h
<b>PUBLIC :</b>	Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installations, techniciens.
<b>ANIMATEUR :</b>	Franck Neyers – franck.neyers@educagri.fr
<b>TARIF :</b>	1100 € HT par stagiaire, hors hébergement et restauration
<b>LIEU :</b>	ENILIA – ENSMIC de SURGERES Avenue François Mitterrand – BP 49 17700 SURGERES

### RENSEIGNEMENTS

ENILIA/ENSMIC  
Avenue François Mitterrand – BP 29  
17700 SURGERES  
Mr Emmanuel AUDEBERT  
enil.surgeres@educagri.fr

### INSCRIPTION

ANFOPEIL  
Tél. 03-84-37-27-24  
Fax. 03-84-37-08-61  
anfopeil.enils@wanadoo.fr



### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours et travaux pratiques sont assurés par un animateur principal assurant l'encadrement de travaux pratiques dans l'atelier laitier. Les expérimentations menées traitent de l'utilisation et de la fonctionnalité des ingrédients laitiers dans les laits fermentés étuvés et brassés.

### OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront :

- Citer les différents ingrédients laitiers et leur fonctionnalités respectives dans les laits fermentés ;
- Citer les rôles spécifiques de chaque étape de fabrication, ses conséquences sur les qualités sanitaires, fonctionnelles et nutritionnelles des ingrédients ;
- Citer et mettre en œuvre les contrôles relatifs à la production de laits fermentés étuvés et brassés ;
- Citer les principaux défauts des laits fermentés et mettre en œuvre une démarche de résolution de problème en cas de non conformités sur les fabrications étudiées ;

### CONTENU de la FORMATION

#### Accueil des stagiaires et présentation de la formation (0,5 heure)

#### Composition et législation (3.5 h)

- Les différentes catégories de laits fermentés et la réglementation.

#### Les ingrédients utilisés en fabrication de laits fermentés (3,5h)

- Les ingrédients laitiers - les ingrédients non laitiers,
- Fonctionnalité des ingrédients, tableurs de recettes.

#### Hygiène et HACCP en production (3,5h)

- Les souillures et les sources de contamination, les CCP – Mise en place d'un plan de nettoyage et mise en place d'un plan de contrôles.

#### Applications pratiques : fabrication de laits fermentés : 8h

- Préparation des bases blanches, contrôle des fabrication des produits étuvé et brasés, nature et aux fruits (conditionnement sur conditionneuse Erecam) ;

#### Etapas de fabrication, matériels utilisés : 9h

- Rôles des étapes et maîtrise des paramètres technologiques ;
- Rôle des matériels de fabrication et paramètres de conduites – Contrôles en production.

#### Synthèse et bilan du stage : 0,5h

**Remarque :** Possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant