

NIVEAU

P

DPF9

1080 euros HT

(par personne)

PERSONNE RESSOURCE :  
FRANCK NEYERS  
TEL 05 46 27 69 20

ANIMATEUR PRINCIPAL :  
FRANCK NEYERS (ENSEIGNANT EN TECHNOLOGIE LAITIÈRE AU CFPPA, DESS INDUSTRIE LAITIÈRE)

DU 15 AU 19 NOVEMBRE 2010 (4 JOURS) SEMAINE 46

LIEU DE FORMATION : ENILIA - BP 49 - 17700 SURGERES

# TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTES



## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- . Etre capables de citer les principaux composants du lait.
- . Etre capables de citer les facteurs du développement des ferments.
- . Etre capables de citer les différentes catégories de laits fermentés.
- . Etre capables de raisonner les étapes majeures d'un lait fermenté (incidence des paramètres technologiques).



## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- Conducteurs d'installation, Techniciens, Chefs d'équipe.



## CONDITIONS DE FORMATION

- Les cours sont encadrés par un animateur principal possédant une expérience confirmée en technologie laitière.
- Des documents de synthèse sont remis aux stagiaires.



## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- L'ENILIA mettra à disposition l'ensemble des moyens pédagogiques nécessaires.



## OPTIONS

- Une action à la carte peut être menée en entreprise sur site pour un groupe de salariés.



## POSITIONNEMENT TECHNIQUE



## PROGRAMME DE LA FORMATION

- \* Composition du lait
- \* Législation des laits fermentés
- \* Rôle des étapes de fabrication
- \* Rôle des ingrédients techno-fonctionnels
- \* Défauts des produits
- \* Contrôles en fabrication
- \* Hygiène en fabrication
- \* Résolution de problème en fabrication
- \* Exposés de 2 fournisseurs
  - Ferments lactiques
  - Lactoreplaceurs
- \* Critère de choix des souches

### APPLICATIONS PRATIQUES CONDUITES - 2 jours

- \* Réalisation de fabrications ( ) de yaourts brassés et étuvés (différents essais portant sur les paramètres de composition de la base lactée, le type de souche de ferments lactiques seront conduits)
- \* Bilan du stage
- \* Dégustation d'une gamme de laits fermentés représentative du marché.