

## ORGANISATION

<b>DATE :</b>	Du 21/05/12 (14h) au 25/05/12 (12h)
<b>DUREE :</b>	28 heures
<b>PUBLIC :</b>	Fromagers, Techniciens de fabrication, Chefs d'équipe
<b>PRE-REQUIS :</b>	Les personnes auront déjà suivi la formation DTF7 ou une formation en technologies fromagères (initiation)
<b>ANIMATEUR :</b>	Thierry LERENDU Sylvain COSSE
<b>TARIF :</b>	1 100 € HT
<b>LIEU :</b>	Hall Technologique St Lô Thère 383, rue Popieljuko 50 000 SAINT LO

## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

### ENIL

Tel : 02 33 77 80 82

Fax : 02 33 77 80 84

Contact : Agnès DESCHENES

Email : [agnes.deschenes@educagri.fr](mailto:agnes.deschenes@educagri.fr)



## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des ateliers pâtes molles avec notamment la fabrication de camembert. Une dégustation de produits permettra de mettre en évidence les différentes caractéristiques.

## OBJECTIFS GENERAUX

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

- analyser la technologie fromagère des pâtes molles de la préparation du lait à l'affinage
- maîtriser les paramètres, auxiliaires pour l'élaboration d'un produit de qualité
- préciser les différentes technologies applicables
- analyser les facteurs influant les rendements fromagers en fabrication pâtes molles

## CONTENU de la FORMATION

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

### Rappels de physico-chimie et de microbiologie laitière (3 heures)

### La préparation des laits (4 heures)

- les étapes de préparation des laits
- la standardisation biologique et chimique

### Identification des paramètres influant la qualité du produit (18 heures)

- rappels des étapes de fabrication fromagère
- les différentes technologies pâtes molles : tendance lactique/mixte/présure
- les paramètres influant : la coagulation, l'égouttage et l'affinage
- réalisation de travaux pratiques et d'essais, suivi et analyse des résultats (fabrication d'un camembert et d'un fromage à pâte...(carré))

### Les rendements fromagers (2 heures)

- principe de calcul
- les facteurs influant les rendements

### Bilan de la formation (0,5 heure)

### Remarque :

Une option « à la carte » est réalisable pour un groupe de salariés sur un site industriel

