

NIVEAU

P

DTF13

275 euros HT
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE : YOLANDE MOULEM

☎ 04 92 34 78 43

ANIMATEUR PRINCIPAL : THIERRY JOUVET

DATES : LE 7 MAI 2010 (1 JOUR) SEMAINE 18

LIEU DE FORMATION : ACTILAIT - 74805 LA ROCHE SUR FORON

MATURATION BIOLOGIQUE DES LAITS



OBJECTIFS GÉNÉRAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront

- Être capables de maîtriser les différentes techniques de maturation.
- Être capables d'élaborer un ensemencement spécifique complexe pour la conduite de la maturation.



PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ REQUIS

- Techniciens, Ingénieurs, Producteurs fromagers.



CONDITIONS DE FORMATION

- Cette formation se déroule sur une journée en salle.



MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

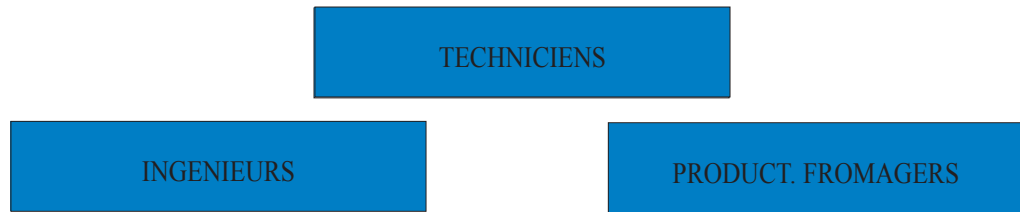
- Documents, diaporama.
- Mise en situation théorique.



OPTIONS



POSITIONNEMENT TECHNIQUE



PROGRAMME DE LA FORMATION

- Description de 3 pratiques de maturation.
- Introduction à la maturation.
- Les différentes techniques de maturation.
- Le rôle des bactéries lactiques et les ferments du commerce, préparation des levains sur la maturation.
- Les moyens de contrôles directs et indirects de la maturation.
- Cas spécifiques des maturations des laits crus.