

NIVEAU

P

DTF014

545 euros HT  
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE : C. ARSAC

☎ 04 71 46 26 75

ANIMATEUR PRINCIPAL : J.FRANCOIS COMBES (Formateur en technologie fromagère)

DATES : DU 10 AU 12 MAI 2010 (2 JOURS) SEMAINE 19

LIEU DE FORMATION : ENILV - BP 537 - 15000 AURILLAC CEDEX

## L’AFFINAGE DES PÂTES PRESSÉES



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

A l’issue de la formation, les stagiaires devront

- Être capables de caractériser les produits en blanc et finis.
- Être capables de préciser les paramètres adaptés d’affinage.
- Être capables maîtriser la qualité des produits finis.



### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ REQUIS

- Opérateurs qualifiés, chefs d’équipe, techniciens.



### CONDITIONS DE FORMATION

- L’action se déroule sur 2 journées consécutives.
- Une salle aménagée sera mise à disposition à l’ENILV.
- Des supports de cours seront remis aux stagiaires.



### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- La formation comprend des exposés théoriques fondamentaux ainsi que des phases appliquées et études de cas.
- Les interventions sont réalisées par les enseignants de l’ENILV ainsi que des techniciens extérieurs.

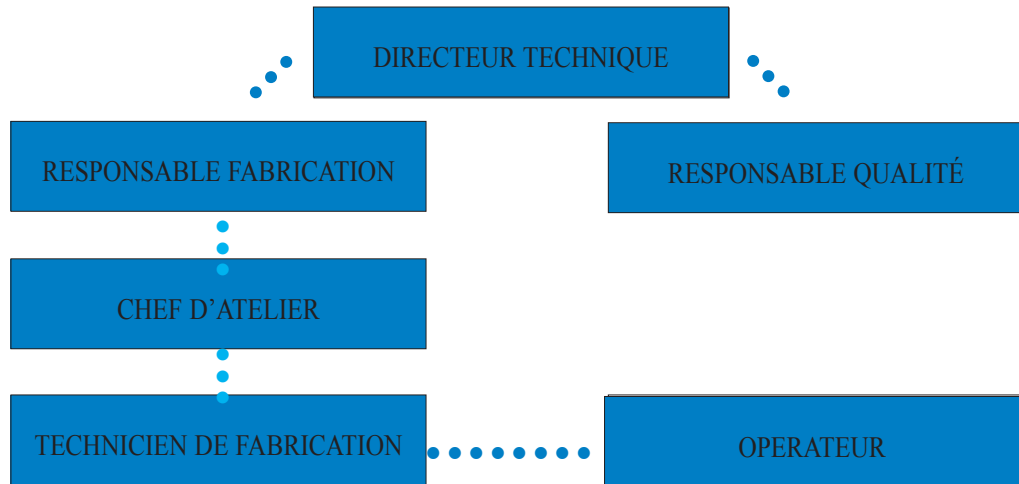


### OPTIONS

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



## POSITIONNEMENT TECHNIQUE



## PROGRAMME DE LA FORMATION

Caractérisation des fromages avant affinage

- Descripteurs technologiques
- Incidences sur l'affinage

Caractérisation des produits affinés

Les différents processus de dégradation des fromages durant l'affinage

Maîtrise des différents paramètres d'affinage

- Température
- Humidité
- oxygénation et renouvellement d'air
- Les flores de surface...

Les soins et auto-contrôles à effectuer en cours d'affinage

Principaux accidents rencontrés

- Identification
- Méthodologie de résolution