



## DTF16 : TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX PATES PRESSEES NON CUITES



### ORGANISATION

<b>DATE :</b>	12 au 16 novembre 2012
<b>DUREE :</b>	4 jours
<b>PUBLIC :</b>	Chef d'équipe, responsable production, technicien fromager
<b>ANIMATEUR :</b>	Henri GARCON henri.garcon@educagri.fr
<b>TARIF :</b>	1100 €
<b>LIEU :</b>	LA ROCHE SUR FORON

### RENSEIGNEMENTS

ENIL LA ROCHE SUR FORON

Tel 04 50 03 47 13

Fax 04 50 97 61 23

Email cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr

### INSCRIPTION

ANFOPEIL

Tél. 03-84-37-27-24

Fax. 03-84-37-08-61

mail. anfopeil.enils@wanadoo.fr



### MOYENS PEDAGOGIQUES

Le stage alterne entre des exposés théoriques illustrés par des exemples concrets, et des mises en pratiques sous forme d'études de cas portant sur la fabrication de produits laitiers.

### OBJECTIFS GENERAUX

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

- Être capables d'analyser la technologie fromagère de la préparation du lait à l'affinage.
- Être capables de maîtriser les paramètres et auxiliaires pour l'élaboration d'un produit de qualité.
- Être capables de préciser les différentes technologies applicables et la gestion économique d'une fabrication.

### PROGRAMME

Le lait, matière première de fromagerie - rappel

Préparation des laits pour la fabrication de PPNC

- Standardisation
- Traitements thermiques
- Maturation

Le travail en cuve

- Coagulation
- Égouttage
- Maîtrise de l'acidification

Salage des PPNC

Affinage des PPNC

Les défauts des PPNC

- Caractérisation
- Origine probable

Gestion appliquée à l'atelier PPNC - Rendement de fabrication

Une observation de la fabrication de fromages se fera sur les ateliers technologiques de production (PM, PP, PPC) de l'école.

Synthèse et bilan du stage

### Remarque :