



DTF19 - TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX PATES PERSILLEES



ORGANISATION

DATE :	Du lundi 10 après-midi au jeudi 13 octobre matin 2011
DUREE :	3 jours
PUBLIC :	Fromagers, techniciens de fabrication
ANIMATEUR :	Jean-François COMBES – Cédric ALBERT
TARIF :	850 € HT
LIEU :	ENILV- Lycée G Pompidou Aurillac Rue de Salers-BP 537 15005 AURILLAC CEDEX

RENSEIGNEMENTS

ENILV

Tel : 04 71 46 26 75

Fax : 04 71 46 26 45

Contact : Céline ARSAC

Email : celine.arsac@educagri.fr

INSCRIPTION

ANFOPEIL

Tél. 03-84-37-27-24

Fax 03-84-37-08-61

Mail. anfopeil.enils@wanadoo.fr



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les stages se déroulent dans les locaux de l'ENILV dans une salle équipée (vidéo, tableau blanc, ...).
Les cours théoriques sont complétés par des travaux pratiques réalisés en atelier de fabrication et en laboratoire de technologie.

Une comparaison des technologies est effectuée à l'issue de la formation.

OBJECTIFS GENERAUX

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

- Etre capable de mieux comprendre et maîtriser la technologie des pâtes persillées
- Etre capable d'appréhender le poids des facteurs technologiques ayant une incidence sur la qualité finale des produits.
- Etre capables de justifier et utiliser les descripteurs technologiques actuellement employés.

CONTENU de la FORMATION

Accueil et présentation de la formation (0.5 heures)

Connaissances théoriques : (4 heures)

- Caractéristiques des fromages à pâtes persillées
- Les microorganismes mis en œuvre dans la fabrication des pâtes persillées
- Les principaux schémas de fabrication rencontrés en pâtes persillées

Connaissances appliquées : (10 heures)

- Standardisation des laits physico-chimiques et microbienne.
- Mise en œuvre de la coagulation (caractère plus ou moins lactique).
- Les spécificités des pâtes persillées : le coiffage des grains, l'ouverture dans les fromages en cours d'égouttage, le piquage des fromages, la naissance du *Penicillium Roqueforti*.
- Travail en cuve (équipements) et les différentes opérations : décaillage, phase et repos et brassage, aérations du caillé sur tapis, moulage.
- Le salage des fromages : principes et moyens mis en œuvre.
- L'affinage des fromages : paramètres de maîtrise, activités microbiennes et enzymatiques.
- Les principaux défauts rencontrés en pâtes persillées.

Technologie fromagère comparée : (6 heures)

Mise en œuvre au laboratoire de technologie fromagère de différentes fabrications en vue d'étudier l'impact des paramètres de fabrication étudiés auparavant .

Synthèse et bilan du stage (0.5 heure)

Remarque : Nous prenons en compte les parcours professionnels des stagiaires, pour adapter nos applications en cours de formation.