



## DTF23 : TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX PATES PRESSEES CUITES



### ORGANISATION

<b>DATE :</b>	5 au 9 décembre 2011
<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 :

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

### PROGRAMME (par journée)

Accueil des participants  
Production et consommation de fromage  
Composition du lait vu sous l'aspect fromager

Composition microbiologique des laits  
La préparation des laits de fromagerie  
La préparation des laits de fromagerie (suite)  
Coagulation et coagulants

Les ferments en fromagerie : étude de leur préparation, contrôles à effectuer  
Coagulation : rappel des mécanismes  
Egouttage, mécanisme, contrôles, accidents maîtrise de l'affinage

Visite des ateliers technologiques  
Le salage des fromages  
Nettoyage et désinfection  
Démarche HACCP

Les rendements en fromagerie  
Bilan

### Remarque :