

NIVEAU  
E

DTF024

625 euros HT  
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE : YOLANDE MOULEM

☎ 04 92 34 78 43

ANIMATEUR PRINCIPAL : ANIMATEUR PRINCIPAL : JEAN RENE KERJEAN  
PARTICIPATION : ROMAIN RICHOUX

DATES : DU 2 AU 3 FEVRIER 2010 (2 JOURS) SEMAINE 5

LIEU DE FORMATION : ACTILAIT - MAISONS DU GOUT - 55 BD D'ARMORIQUE 35700 RENNES

# LES APTITUDES CULINAIRES A CHAUD DES FROMAGES A PATE PRESSEE NON CUITE ET A PATE PRESSEE CUITE



## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront

- Être capables de déterminer l'objectif qualité en matière d'aptitude culinaire.
- Être capables de déterminer les paramètres principaux des aptitudes culinaires en situation concrète.
- Être capables de proposer des méthodes de contrôle des aptitudes culinaires.



## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ REQUIS

- Techniciens et Ingénieurs de Recherche et développement et des fromageries PPC, PPNC.



## CONDITIONS DE FORMATION

- Une journée à Rennes 8h - 12h et 13h - 17h.



## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Diaporamas.
- Présence d'un animateur (JR Kerjean), modules réalisés par Romain RICHOUX (ACTILAIT).



## OPTIONS



## POSITIONNEMENT TECHNIQUE

TECHNICIEN R.D ET DE  
FROMAGERIE



INGENIEUR R.D ET DE  
FROMAGERIE



## PROGRAMME DE LA FORMATION

- Définition des aptitudes culinaires des fromages.
- Moyens de mesure des aptitudes culinaires des fromages.
- Principaux facteurs des aptitudes culinaires des fromages.
- Interactions entre les facteurs et mécanismes.
- Contrôle et gestion pratique des aptitudes culinaires. Exemples.