

NIVEAU

E

DTF27

945euros HT
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE : YOLANDE MOULEM

☎ 04 92 34 78 43

ANIMATEUR PRINCIPAL : ERIC NOTZ TÉL. 03-81-55-92-92

DATES : DU 6 AU 8 SEPTEMBRE 2010 (3 JOURS) SEMAINE 36

LIEU DE FORMATION : ACTILAIT - POLIGNY

MAITRISE DE LA QUALITE DES FROMAGES A PATE PRESSEE ET A PATE PRESSEE CUITE



OBJECTIFS GÉNÉRAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront

- Être capables de caractériser les produits en blanc et finis
- Préciser les mécanismes d'élaboration de la qualité des fromages
- Analyser la lecture des descripteurs qualité
- Orienter les moyens pour garantir une qualité optimale



PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ REQUIS

- La formation s'adresse à des ingénieurs et des techniciens possédant une expérience professionnelle et un niveau au minimum de bac scientifique.



CONDITIONS DE FORMATION

- La formation se déroule sur 2 ou 3 journées complètes soit environ 14 à 21 heures de formation par stagiaire.



MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Le formateur utilisera différentes méthodes pédagogiques :

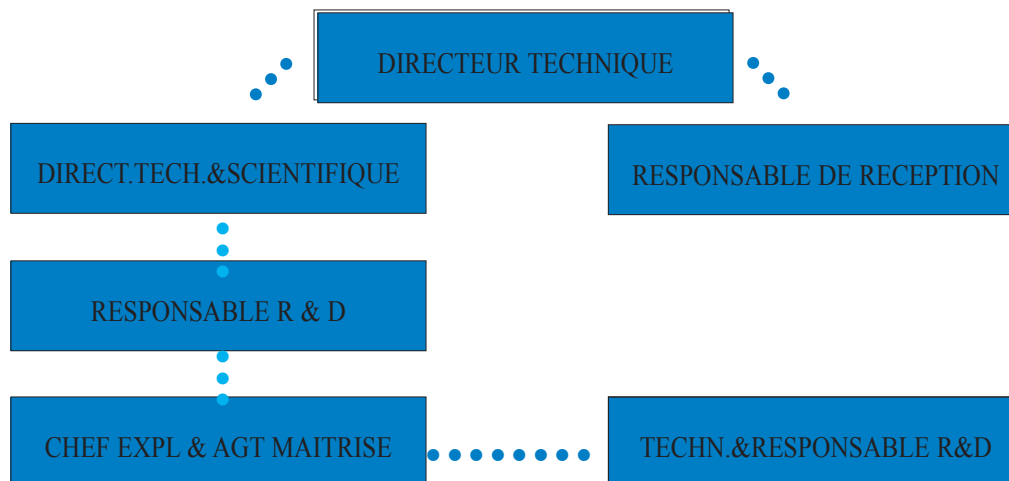
* affirmatives * Déductives * Inductives * Etudes de cas



OPTIONS



POSITIONNEMENT TECHNIQUE



PROGRAMME DE LA FORMATION



A- LES MECANISMES ET LES FACTEURS DE MAITRISE DE LA QUALITE DES FROMAGES A PATE PRESSEE ET PRESSEE CUITE AVANT L’AFFINAGE

Introduction : Tour de table et présentation générale

1- Typologie générale des fromages et moyens analytiques pour leur caractérisation

11- Typologie générale des fromages

12- Moyens analytiques de caractérisation

13- Stratégie pour la lecture d’une technologie et pour la caractériser

14- Positionnement des phénomènes élaborant la qualité des fromages

2- Mécanisme d’élaboration de la qualité potentielle des fromages avant l’affinage

21- Les caractéristiques des fromages avant l’affinage

22- Mécanismes d’élaboration de la structure de base des fromages avant l’affinage

23- Elaboration du potentiel fermentaire, protéolytique et lipolytique des fromages

3- Facteurs de maîtrise de la qualité potentielle des fromages avant l’affinage

31- Facteurs de maîtrise de la structure de base des fromages

32- Facteurs de maîtrise du potentiel microbien et enzymatique des fromages.

B- LES MECANISMES ET LES FACTEURS DE MAITRISE DE LA QUALITE DES FROMAGES A PATE PRESSEE ET PRESSEE CUITE DURANT L’AFFINAGE

1- Les mécanismes d’acquisition de la qualité finale des fromages durant l’affinage

11- Evolution de la structure de base durant l’affinage : Formation de la pâte

12- Evolution des fermentations pendant l’affinage et formation des ouvertures

13- Mécanismes de formation du goût des fromages

2- Facteurs de maîtrise de l’acquisition de la qualité finale des fromages

21- Facteurs de maîtrise des activités microbiennes et enzymatiques durant l’affinage

22- Stratégie de conduite de l’affinage

Conclusion générale et évaluation des connaissances