

FORMATION

Maitriser les accidents de fromagerie en technologie fromagère



Objectifs

- Savoir reconnaître et nommer les paramètres clés d'une fabrication de fromages lactiques, tomme (PPNC) et yaourt réussie
- Savoir utiliser l'outil adéquat pour réaliser un diagnostic : les autocontrôles
- Savoir détecter et identifier les accidents de fromagerie en technologie lactique et PPNC
- Savoir détecter et identifier les accidents de fromagerie en technologie yaourts
- Acquérir une démarche de diagnostic et de maîtrise des risques
- Savoir mettre en place des moyens de maîtrise efficace : documents d'enregistrement de fabrication
- Être capable de résoudre des accidents de fabrication



Pré-requis

Aucun



Contenu

- Les paramètres étapes par étapes et les différents repères clés des technologies : de la qualité du lait au produit fini (repères analytiques et sensoriels)
- Les différents outils internes ou externes de suivi et de maîtrise des paramètres de fabrication
- Les différents accidents : description et détail sur les causes principales et les remèdes
- Accidents de caillé, accidents de geotrichum, de bleus, pseudomonas, poils de chat, défauts de goût, défauts de texture, défauts de couleur...
PPNC : défaut de pâte, de goût, de croustade et remèdes
- Les accidents classiques en yaourt : texture, goûts et visuels et les remèdes
- Les différents "symptômes" et les questions à se poser comme informations dans la résolution de l'accident
- La réalisation d'une fiche de fabrication avec suivi des paramètres, seuils et actions correctives
- Mise en situation de résoudre un accident de fromagerie



Méthodes pédagogiques

- Apports et échanges
- Exposé et travaux pratiques (lavage machine à traire, diagnostic lait UHT...)
- Exposé oral avec support powerpoint si possible avec illustration par des fromages avec des défauts

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode



- Echanges et apports à partir de situations rencontrées par les stagiaires
- Photos et dégustations éventuelles
- Illustration avec des exemples de caillés à problème
- Exposé oral avec support powerpoint si possible avec illustration par des yaourts avec des défauts
- Echanges et apports à partir de situations rencontrées par les stagiaires
- Photos et dégustations éventuelles
- Apports et échanges : exercices , rédaction de fiches de fabrication avec repères chiffrés, jeu de rôle "Technicien fromager et fromagers par petits groupes"



Modalités d'évaluation

- En début de formation : tour de table des acquis et des attentes
- En fin de formation : exercices de dégustation critique et validation des acquis en fin de journée

