



Public concerné

Producteurs fermiers laitiers des pays de Loire



Durée

2 jour(s) / 14h



Lieux / dates

Du 17/10/2024 au 18/10/2024 > Rochefort-sur-Loire

Responsables de stage :

Nelly CHARGE

Contacts :

Geraldine DANNENHOFFER

FORMATION

Maitriser la fabrication des pâtes filées en transformation fromagère



Objectifs

- Maitriser la qualité du lait cru pour la fabrication des pâtes filées
- Maitriser l'ensemencement des pâtes filées
- Maitriser les étapes de fabrication des pâtes filées
- Comprendre et résoudre un défaut de fabrication



Prérequis

- Avoir déjà pratiqué en fromagerie ou reçu une formation de base en fromagerie



Contenu

- Suivi des fabrications de la veille (pH, minéralisation, rendements)
- Filage des pâtes filées affinées
- Fabrication de pâtes filées fraîches (mozzarella, burrata)
- Coagulation et égouttage en théorie
- Organisation des fabrications sur les fermes
- Défauts et altérations
- Schéma bilan des fabrications



Méthodes pédagogiques

- Exposé théorique et mise en pratique / échanges et questions réponses avec les stagiaires.



Modalités d'évaluation

- En début et fin de formation

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

