



Public concerné

Producteurs fermiers laitiers des Pays de Loire.



Durée

1 jour(s) / 7h



Lieux / dates

16/10/2024 > Rochefort-sur-Loire

Responsables de stage :

Nelly CHARGE

Contacts :

Geraldine DANNENHOFFER

FORMATION

Maitriser la fabrication des desserts lactés en transformation laitière



Objectifs

- Maitriser le choix des ingrédients en fonction du produit
- Maitriser les étapes de fabrication des desserts lactés
- Choisir les équipements en atelier produits frais
- Comprendre et résoudre un défaut de fabrication



Prérequis

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



Contenu

- Les différentes technologies des desserts lactés
- La qualité du lait en produit frais
- Diagrammes de fabrication des produits :
 - Écrémage du lait
 - Fabrication de préparation pour chantilly
 - Cuisson de la confiture de lait
 - Préparation des mix et pasteurisation des crèmes desserts et flans
- Équipements pour préparation et cuisson du riz et semoule au lait
- Fabrication de lait emprésuré
- Conditionnement des confitures de lait
- Choix des ingrédients en fonction du produit
- Défauts de fabrication : reprise des diagrammes de fabrication
- Identification et causes des défauts et altérations



Méthodes pédagogiques

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



Modalités d'évaluation

- En début et fin de formation : mise en situation et questionnaire d'évaluation

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

