

Maitriser la fabrication des fromages de type pâtes molles

2 jours de formation, avec Cédric Albert, formateur indépendant : From'AC.

PUBLIC CIBLE

fromagers ou porteurs de projet

OBJECTIFS

Processus et mise en œuvre de fabrications de pâtes molles (type camembert, caillé doux,, fromage de pays, reblochon, feta, ...)

- ☐ Etre capable de mettre en œuvre une fabrication de pâte molle.
- ☐ Etre capable d'utiliser des ferments lactiques et d'affinage
- ☐ Etre capable de raisonner l'affinage des fromages
- ☐ Etre capable d'identifier et raisonner les principaux défauts et altérations des pâtes molles.

ENJEUX

Mieux comprendre et maîtriser fabrication de vos fromages à pâte molle

Mise en pratique avec 3 technos différentes

Appréhender les bases théoriques de la fabrication et d'approfondir les réactions d'affinage.

Donner des astuces pratiques pour les soins et comprendre les origines des réussites et défauts.

Elle donnera les connaissances et compétences pour mieux gérer les paramètres d'affinage et améliorer la gestion/conception de sa cave.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- ☐ Qualité du lait à mettre en œuvre.
- ☐ Présentation des différentes pâtes molles
- ☐ La maturation des laits en pâtes molles.
- ☐ Diagramme de fabrications et points clés à maîtriser.
- ☐ Salage et affinage des pâtes molles.
- ☐ Défauts et accidents de fabrication.
- ☐ Les opérations de fabrication en cuve de façon autonome.
- ☐ Salage et affinage de ce type de fromages.
- ☐ Dégustation

Mise en pratique avec 3 technos différentes

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, avec supports de formation.

Mise en pratique avec 3 technos différentes

Retours d'expériences.

Échanges collectifs entre participants.

Visite de fromageries et caves.

MOYENS MATÉRIELS

Diapo

Ferme qui accueille

salle de fab'

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADDEAR 38

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 29/01/2024

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes.

Accessibilité aux personnes handicapées : nous vous invitons à nous contacter

TARIFS

Non adhérent **50 €**

Non agricole **50 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Non éligibles VIVEA, porteurs de projets : nous contacter svp !

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Mignot Charlene

contact@addear38.fr

Tél. : 09 60 03 50 14 / 07 66 79 68 60

Addear 38

117, rue des Alliés

38 030 Grenoble

MENTIONS

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

SATISFACTION : 92

NOTE : Repas à apporter.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

En continu au cours des interventions et des mises en situation. L'évaluation se fera avec un questionnaire bilan écrit de fin de formation portant sur le contenu et la forme de la formation.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR
82690566569

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
02/02/2024	sur une ferme 38000 Isère	Avec Cédric Albert, formateur indépendant : From\\'AC. Animation : Charlène Mignot, ADDEAR38.
01/02/2024	sur une ferme 38000 Isère	Avec Cédric Albert, formateur indépendant : From\\'AC. Animation : Charlène Mignot, ADDEAR38.

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques	Autres	Agriculture biologique
Alimentation, conduite d'élevage	Approche globale	
Pratiques d'élevage	Autonomie	
Commercialisation, circuits courts		

FINANCEURS



☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))