Affinage et gestion de sa cave en transformation fromagère fermière

PUBLIC CIBLE

Producteurs fermiers installés ou en cours d'installation, salariés, crémiers, demandeurs d'emploi.

OBJECTIFS

Comprendre les processus d'affinage des fromages pour limiter les défauts d'affinage, savoir gérer la cave et les soins aux fromages.
-Comprendre les réactions de l'affinage
-Gérer les paramètres d'ambiance de la cave
-Gérer les soins des fromages en affinage
-Comprendre l'origine des défauts en affinage

PRÉ-REQUIS

Avoir déjà fabriqué du fromage ou reçu une formation de base en fromagerie

CONTENU

PROGRAMME : MAITRISER L'AFFINAGE DES FROMAGES

Jour 1 : 9:00 – 12:30
Théorie
Introduction et tour de table ; attente des stagiaires
Rappels sur la technologie fromagère
Les réactions d'affinage : protéolyse, lipolyse, neutralisation
Les flores d'affinage

Un certificat de réalisation sera remis à chaque stagiaire

Jour 1 : 13:30 – 17:00
Théorie
Paramètres technologique et affinage : pH/sel/Aw/
Paramètres d'ambiance en affinage et leur gestion :
Température , Froid statique, ventilé, systèmes D
Humidification : Nébulisation, systèmes D
Gestion de l'air

Jour 2 : 9:00 – 12h30
Théorie et pratique
Réveil Pédagogique
Supports en cave , soins des planches , dimensionnement des caves d'affinage
Visite d'une cave d'affinage

Jour 2 : 13 30 – 17:00
Théorie
Les soins en affinage : lavage, frottage, retournements
Organisation des soins, outils
Défauts et altérations des fromages
Questions diverses
Evaluation et Conclusion.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR Rhône

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 15/11/2024

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

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea
Formation finançable par les différents OPCO

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Charlotte Penel
charlotte.penel@addear69.org
ADDEAR du Rhône

MENTIONS
Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

SATISFACTION : 100
NOTE : Repas partagé le midi

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Questionnaire d'évaluation

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR Auvergne Rhône-Alpes. N° d'organisme de formation : 82420117742

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
19/11/2024	69870 Rhône	From'AC
18/11/2024	69870 Rhône	From'AC

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