

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

VIVEA

Gratuit

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