Maîtriser l'affinage des fromages et échanger sur ses problématiques de transformation

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

CONTENU

J1
- Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires
- Tour d'horizon des problématiques de chacun et échanges
- Rappels sur la technologie fromagère
- Les réactions d'affinage : protéolyse, lipolyse, neutralisation
- Les flores d'affinage
- 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

J2
- Réveil Pédagogique
- Supports en cave , soins des planches , dimensionnement des caves d'affinage
- Visite d'une cave d'affinage
- Les soins en affinage : lavage, frottage, retournements
- Organisation des soins, outils
- Défauts et altérations des fromages
- Questions diverses
- Évaluation et Conclusion

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR Auvergne-Rhône-Alpes
82690566569

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR de l'Ain

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 10/01/2025

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

TARIFS
Pris en charge intégralement par Vivea pour les contributeurs à jour du paiement de leur cotisation. Autre public : nous contacter. Adhésion à l'Addear demandée.

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Claudine Pitiot-Bêche
pratiquespaysannes@addear01.fr
ADDEAR de l'Ain
4 Allées des Brotteaux
01006 BOURG EN BRESSE
Tel. 07 70 19 76 58

SATISFACTION : 92% de nos stagiaires sont satisfaits par notre offre de formation

NOTE : Repas partagé avec les produits de chacun

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
21/01/2025	01 Ain	Cédric Albert, Fromager et formateur à From'ac
20/01/2025	01 Ain	Cédric Albert, Fromager et formateur à From'ac

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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