Les pâtes pressées

Améliorer sa fabrication de fromages à pâte pressée - dispensée par FROM'AC

PUBLIC CIBLE

Exploitants agricoles, paysan.nes
Personnes en cours d'installation,
Chef.fes d'entreprise,
Salarié.es, Crémier.ères,
Demandeurs d'emploi.

OBJECTIFS

Acquérir les bases théoriques et donner les astuces pratiques afin de mettre en place ou d'améliorer sa fabrication de pâtes pressées.

ENJEUX

Identifier les critères de qualité du lait cru pour la fabrication des pâtes pressées,
Expliquer les étapes de la fabrication des pâtes pressées,
Reconnaitre et résoudre un défaut de fabrication,
Présenter l'affinage des pâtes pressées

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience en fabrication et/ou avoir suivi la formation "bases" ou "levains indigènes"

CONTENU

Qualité du lait à mettre en œuvre en technologie pâtes pressées.
Caractéristiques de chaque technologie de pâtes pressées.
Diagrammes rapides des fabrications.
Préparation du lait en pâtes pressées, ensemencement.
Fabrication des différentes pâtes pressées (PP non cuite souple et ferme, PP mi cuite, broyée) en cuve de 30 litres.
Coagulation et égouttage en pratique.
Retournements et suivis des acidifications.
Suivi des fabrications de la veille (pH ; minéralisation, poids),
Démoulage et salage des fromages.
Coagulation et égouttage en théorie.
Organisation du moulage et du pressage et retournements.
Le salage en pâtes pressées : à sec, saumure, dans le caillé.
Ressuyage des pâtes pressées : Temps/ T°C.
Les bases de l'affinage des pâtes pressées.
Organisation des soins, gestion des caves.
Défauts et altérations des pâtes pressées.
Schéma bilan de la fabrication des pâtes pressées.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Tour de table des attentes de participants

MOYENS MATÉRIELS

Paperboard
Mise en pratique : fabrication de différents fromages à pâte pressée

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR 38

DURÉE : 2 jour(s)

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

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Juliette BELLAY
pratiquespaysannes@addear38.fr
ADDEAR38

MENTIONS
Pour réussir votre formation, notre organis me est en capacité d'adapter ses prestati ons aux éventuelles situations de handica p, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble le s possibilités d'adaptation.

SATISFACTION : 92% de nos stagiaires sont satisfait·e·s de nos formations

NOTE : Repas tiré du sac, sur place. Apporter son pique nique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Tour de table en fin de formation

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR
82690566569

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
24/01/2025	38000 Isère	Cédric Albert - FROM'AC
23/01/2025	38000 Isère	Cédric Albert - FROM'AC

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