

# MODULES E-LEARNING WEBALIM TRANSFORMATION DU LAIT

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES 2 MODULES DE COURS EN LIGNE

### 1. Préambule

Ces cours en ligne, modules de formation, ne rentrent pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donneront pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

### 2. Publics cibles

Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

### 3. Pré-requis

Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler).

### 4. Niveau des cours en ligne

Niveau CAP et BEP. Ces cours s'adressent aux débutants.

### 5. Temps de réalisation de chaque module de cours en ligne

3 heures de visionnage en moyenne par module.

# OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE DÉCOUVERTE

## 3.0 PF00 - À LA DÉCOUVERTE DU LAIT

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• caractériser la production laitière française ;</li><li>• expliquer la collecte et donner la composition du lait ;</li><li>• préciser le rôle des micro-organismes dans la transformation laitière ;</li><li>• citer les principaux produits laitiers et les étapes de fabrication ;</li><li>• caractériser la filière de transformation laitière française ;</li><li>• justifier les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans les entreprises laitières.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Production laitière</li><li>2. Collecte et préparation du lait</li><li>3. Composition du lait et des aliments</li><li>4. Notion de microbiologie laitière et alimentaire</li><li>5. Produits laitiers</li><li>6. Filière laitière française</li><li>7. Hygiène et sécurité</li></ol>

# OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE INTRODUCTIF

## 3.0 PF01 - INTRODUCTION À LA TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION LAITIÈRE

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• citer les principaux ingrédients entrant dans la composition des produits laitiers ;</li><li>• énumérer les principaux produits laitiers ;</li><li>• décrire les grandes étapes de fabrication des produits laitiers.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Introduction à la transformation laitière</li><li>2. Lait de consommation</li><li>3. Yaourts et laits fermentés</li><li>4. Fromages</li><li>5. Desserts laitiers frais et crèmes glacées</li><li>6. Crèmes et beurres</li><li>7. Poudres de lait</li><li>8. Conditionnement des produits laitiers</li></ol>

## APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



[www.webalim.fr](http://www.webalim.fr)

