

PARCOURS E-LEARNING WEBALIM

FABRICATION D'UN FROMAGE

PRÉSENTATION DU PARCOURS E-LEARNING

1. Préambule

Ce parcours ne rentre pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donnera 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), avoir des notions de base en microbiologie alimentaire.

4. Niveau du parcours

Niveau CAP et BEP. C'est une formation théorique qui s'adresse aux débutants.

5. Temps de réalisation du parcours complet

33 heures (11 modules de 3 heures de visionnage en moyenne chacun).

6. Objectifs du parcours

Apporter les aspects théoriques concernant des différentes étapes de fabrication professionnelle d'un fromage : de la collecte du lait, aux soins apportés aux fromages lors de son affinage.

7. Débouchés possibles

Travailler dans toutes les entreprises agroalimentaires.

8. Présentation rapide des notions abordées

Ce parcours composé de 11 modules vous permettra de découvrir, tout d'abord, le lait : ses caractéristiques, sa collecte, son stockage et les différents traitements qu'il subit pour entrer dans la fabrication des différents fromages. Puis, ce parcours mettra en lumière chaque étape du process de fabrication des fromages en précisant : les mécanismes et procédés utilisés, et les bonnes pratiques à suivre pour fabriquer des fromages de qualité et éviter les défauts de fabrication.

9. Plan du parcours

- PF01 : INTRODUCTION À LA TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION LAITIÈRE
- PF02 : COLLECTE, TRANSPORT, RÉCEPTION ET STOCKAGE DU LAIT
- PF03 : PRÉPARATION PHYSIQUE DES LAITS
- PF04 : PRÉPARATION BIOLOGIQUE DES LAITS
- PF05 : PRÉPARATION CHIMIQUE DES LAITS
- PF06 : COAGULATION
- BA08 : LES AGENTS COAGULANTS
- PF07 : ÉGOUTTAGE
- PF08 : DÉMOULAGE, SALAGE
- MA03 : FERMENTS D’AFFINAGE
- PF09 : AFFINAGE, SÉCHAGE

10. Stages pratiques en option

En complément de ce parcours e-learning, il est possible de suivre des séquences pratiques en centre de formation dans nos écoles (ENIL) pour approfondir les aspects théoriques.

Nous vous invitons à nous contacter pour toute information à ce sujet : contact@webalim.fr.

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DES MODULES CONCERNÉS

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">• citer les principaux ingrédients entrant dans la composition des produits laitiers ;• énumérer les principaux produits laitiers ;• décrire les grandes étapes de fabrication des produits laitiers.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction à la transformation laitière2. Lait de consommation3. Yaourts et laits fermentés4. Fromages5. Desserts laitiers frais et crèmes glacées6. Crèmes et beurres7. Poudres de lait8. Conditionnement des produits laitiers

3.0 PF02 - COLLECTE, TRANSPORT, RÉCEPTION ET STOCKAGE DU LAIT



➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• présenter les caractéristiques organisationnelles et économiques de la collecte laitière ;• citer les principaux contrôles réalisés tout au long de la collecte laitière ;• présenter les critères pris en compte pour le paiement du lait.	<ol style="list-style-type: none">1. Le lait : une denrée périssable2. Les laits écartés de la collecte3. Production laitière mondiale4. Organisation de la collecte5. À la ferme : traite et stockage du lait6. Collecte et transport du lait7. À l'usine : réception du lait8. Paiement du lait

Un titre de module précédé de 3.0 vous indique que le module concerné a été réédité dans une nouvelle version en 2020, 2021 ou 2022.



3.0 PF03 - PRÉPARATION PHYSIQUE DES LAITS

 Objectifs	 Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir et d'expliquer les processus de standardisation ;• citer les conditions de transport et de stockage des laits ;• énumérer les principales conséquences chimiques et bactériologiques défavorables à la conservation du lait au froid positif et d'en citer les mesures correctives ;• définir les notions de dégazage et d'homogénéisation.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Transport et stockage des laits3. Conséquences chimiques et bactériologiques de la conservation au froid4. Filtration des laits5. Dégazage6. Mesures et contrôles des laits7. Homogénéisation8. Traitements thermiques



3.0 PF04 - PRÉPARATION BIOLOGIQUE DES LAITS

 Objectifs	 Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• expliquer les rôles de la standardisation biologique des laits ;• citer différents procédés de standardisation biologique ;• citer les différents modes de maturation des laits ;• connaître les conséquences de ces traitements sur le lait et les incidences technologiques qui en découlent.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction à la préparation biologique des laits2. Différents procédés de standardisation microbiologique3. Modes de maturations4. Ferments lactiques et ensemencement



3.0 PF05 - PRÉPARATION CHIMIQUE DES LAITS

 Objectifs	 Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• expliquer les rôles de la standardisation chimique des laits ;• définir l'opération de standardisation en matière grasse ;• définir l'opération de standardisation en matière azotée protéique des laits ;• définir l'opération de standardisation du pH en fromagerie.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction à la préparation chimique des laits2. Standardisation chimique en matière grasse3. Standardisation chimique en matière protéique4. Standardisation en pH et minérale des laits de fromagerie

3.0 PF06 - COAGULATION

 Objectifs	 Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir la coagulation et la situer dans le procédé de fabrication ;• connaître la structure de la micelle et en comprendre les facteurs de stabilité ;• décrire les phases de la coagulation acide et enzymatique ;• citer les principales caractéristiques des coagulums lactiques et présure ;• connaître les facteurs influençant la coagulation.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Composition et structure de la micelle de caséine3. Coagulation4. Mécanismes de la coagulation acide5. Mécanismes de la coagulation enzymatique6. Contrôle de la coagulation : les temps de la coagulation7. Caractérisation des gels en industrie laitière8. Facteurs de coagulation

BA08 - LES AGENTS COAGULANTS

 Objectifs	 Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir agent coagulant, enzyme et présure ;• citer les différents agents coagulants utilisés en fromagerie ;• expliquer le rôle et les facteurs influant l'activité des enzymes coagulantes ;• choisir un agent coagulant et calculer les doses à mettre en œuvre.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Définitions des agents coagulants3. Composition des préparations coagulantes et réglementation4. Fabrication des agents coagulants5. Rôle et mécanisme d'action d'une préparation coagulante

3.0 PF07 - ÉGOUTTAGE

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• identifier les étapes du travail en cuve ;• énoncer les différents procédés de moulage ;• décrire l'étape d'égouttage en moule.	<ol style="list-style-type: none">1. Définition et rôle de l'égouttage2. Étapes en cuve : évacuation du lactosérum « intragranulaire »3. Moulage du caillé4. Étapes en moule : évacuation du lactosérum "intergranulaire"5. Autres procédés d'égouttage6. Evolution du gel et aptitude à l'égouttage7. Éléments de réflexion sur la conduite de l'égouttage



3.0 PF08 - DÉMOULAGE, SALAGE

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• énoncer les différents procédés de démoulage ;• décrire les différentes techniques de salage.	<ol style="list-style-type: none">1. Définition et incidences du salage2. Salage en saumure3. Entretien des saumures4. Salage à sec5. Autres procédés de salage

3.0 MA03 - FERMENTS D’AFFINAGE

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• connaître les caractéristiques des levures, des moisissures et des bactéries utiles lors de l'affinage ;• comprendre leurs rôles pour les différentes technologies laitières ;• citer les noms des micro-organismes utiles lors de l'affinage ;• expliquer les différents modes d'ensemencement.	<ol style="list-style-type: none">1. Définition et rôles des ferments d'affinage2. Exemples de ferments d'affinage3. Levures4. Moisissures5. Bactéries6. Différentes présentations de ferments

3.0 PF09 - AFFINAGE, SÉCHAGE

 Objectifs	 Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir l'affinage et de citer les paramètres conditionnant cette étape de fabrication ;• citer les différents soins réalisés pendant l'affinage et d'en expliquer l'intérêt ;• citer les différents agents d'affinage et d'en préciser l'importance.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction à l'affinage2. Étude des paramètres d'affinage3. Influence des caractéristiques des fromages jeunes sur l'affinage4. Les agents responsables de l'affinage5. Soins apportés aux fromages en cours d'affinage6. Devenir des composés du fromage7. Principaux défauts des fromages

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



www.webalim.fr

