PARCOURS E-LEARNING WEBALIM
CRÈMES GLACÉES ET DESSERTS LACTÉS

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
18 heures (6 modules de 3 heures de visionnage en moyenne chacun).

6. Objectifs du parcours
Apporter les aspects théoriques concernant des étapes de fabrication professionnelle des crèmes glacées et les techniques de fabrication des différents desserts lactés (laits gélifiés aromatisés, crèmes dessert, mousses, liégois, flans aux oeufs).

7. Débouchés possibles
Travailler dans toutes les entreprises agroalimentaires.

8. Présentation rapide des notions abordées
Ce parcours composé de 6 modules vous permettra de découvrir comment le lait est préparé pour fabriquer les crèmes glacées et les différents desserts lactées du marché : entre autre, l'homogénéisation, les traitements thermiques, les opérations de standardisation chimique. Puis, dans ce parcours, seront abordés les différentes techniques de fabrication des desserts lactées selon leur texture et les étapes de fabrication des crèmes glacées : caractéristiques des ingrédients utilisés dans la recette, traitements thermiques, conditionnement et stockage au froid. Ce parcours sera aussi l'occasion de connaître les bonnes pratiques de fabrication et les mesures de contrôle pour réaliser des produits de qualité.

9. Plan du parcours
- MC02 : TRAITEMENTS THERMIQUES
- PF03 : PRÉPARATION PHYSIQUE DES LAITS
- PF05 : PRÉPARATION CHIMIQUE DES LAITS
- PL13 : DESSERTS ET SPÉCIALITÉS LAITIÈRES
- PL14 : CRÈMES GLACÉES
- MC06 : MATERIAUX D'EMBALLAGE ET D'ÉTIQUETAGE

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 MC02 - TRAITEMENTS THERMIQUES

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • connaître les généralités des différents traitements thermiques et leurs incidences ; • expliquer la destruction microbienne et les notions de transfert de chaleur ; • expliquer les principes de fonctionnement généraux de matériels de traitement thermique.	1. Introduction aux traitements thermiques 2. Généralités sur les traitements thermiques 3. Différents traitements thermiques 4. Destruction microbienne au cours d'un traitement thermique 5. Transferts de chaleur 6. Principe de fonctionnement des différents matériels 7. Principaux matériels utilisés 8. Échangeur à plaque : fonctionnement, révisions et contrôles

3.0 PF03 - PRÉPARATION PHYSIQUE DES LAITS

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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.	1. Introduction 2. Transport et stockage des laits 3. Conséquences chimiques et bactériologiques de la conservation au froid 4. Filtration des laits 5. Dégazage 6. Mesures et contrôles des laits 7. Homogénéisation 8. Traitements thermiques

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 PF05 - PRÉPARATION CHIMIQUE DES LAITS

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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.	1. Introduction à la préparation chimique des laits 2. Standardisation chimique en matière grasse 3. Standardisation chimique en matière protéique 4. Standardisation en pH et minérale des laits de fromagerie

PL13 - DESSERTS LACTÉS ET AUTRES SPÉCIALITÉS LAITIÈRES

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • citer les caractéristiques générales des desserts laitiers frais ; • décrire le procédé de fabrication d'un dessert laitier frais spécifique ; • citer les principales innovations en matière de desserts laitiers frais.	1. Introduction 2. Typologie des desserts laitiers frais 3. Techniques de fabrication 4. Exemple de préparation 5. Innovations

PL14 - CRÈMES GLACÉES

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • citer les différentes catégories de glaces et les exigences réglementaires correspondantes ; • décrire le process de fabrication des crèmes glacées ; • présenter les principaux ingrédients utilisés en crèmes glacées ; • présenter les principaux défauts des crèmes glacées ; • présenter les contrôles qualité relatifs aux crèmes glacées.	1. Introduction 2. Foisonnement 3. Ingrédients des crèmes glacées 4. Stabilisants d'une crème glacée 5. Process de fabrication des crèmes glacées 6. Matériel de glaçage 7. Conditionnement 8. Qualité et contrôle des crèmes glacées

MC06 - MATÉRIAUX D'EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

➢ **Objectifs**	☑ **Sommaire**
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • choisir un emballage en fonction du type de matériaux, de l'information consommateur et de la protection du produit alimentaire.	1. Introduction 2. Catégories d'emballages 3. Fonction de l'emballage 4. Étiquetage 5. Matériaux d'emballage 6. Quel emballage pour quel produit ?

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC

www.webalim.fr