PARCOURS E-LEARNING WEBALIM
FROMAGES À PÂTES FRAICHES ET PÂTES MOLLES

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
21 heures (7 modules de 3 heures de visionnage en moyenne chacun).

6. Objectifs du parcours
Apporter les aspects théoriques concernant des différentes étapes de fabrication professionnelle des fromages à pâtes fraiches et des fromages à pâtes molles en précisant bien les préparations du lait nécessaires.
Exemple de fromages à pâtes fraiches : fromage blanc, fromage frais ail et fines herbes, Petit Suisse.
Exemple de fromages à pâtes molles : Camembert, Chaource, Mont d'Or.

7. Débouchés possibles
Travailler dans toutes les entreprises agroalimentaires.

8. Présentation rapide des notions abordées
Ce parcours composé de 7 modules vous permettra de découvrir comment le lait est préparé pour fabriquer les fromages à pâtes fraiches et les fromages à pâtes molles : entre autre, l'homogénéisation, les traitements thermiques, les opérations de standardisation chimique. Puis, dans ce parcours, seront abordés le process de fabrication des fromages à pâtes fraiches et le process de fabrication des fromages à pâtes molles : de la préparation des matières premières, au conditionnement des fromages, en vous précisant, à chaque étape, les bonnes pratiques à suivre pour fabriquer des fromages de qualité et éviter les défauts de fabrication.

9. Plan du parcours

- MC02 : TRAITEMENTS THERMIQUES
- PF03 : PRÉPARATION PHYSIQUE DES LAITS
- PF05 : PRÉPARATION CHIMIQUE DES LAITS
- PL01 : FROMAGES FRAIS
- PL02A : PÂTES MOLLES
- PL02B : PÂTES MOLLES
- 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

3.0 PL01 - PÂTES FRAÎCHES

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • définir la notion de fromage frais ; • citer les caractéristiques des matières utiles pour la fabrication des fromages frais ; • expliquer les étapes de fabrication d'un fromage frais ; • expliquer les différents contrôles de fabrication sur les fromages frais ; • expliquer les particularités du procédé de fabrication du fromage frais de chèvre ou de brebis.	1. Introduction 2. Préparation des matières premières 3. Procédé de fabrication des fromages frais avec égouttage traditionnel 4. Procédé de fabrication des fromages frais avec égouttage centrifuge 5. Nouveau procédé de fabrication : ultrafiltration de lait coagulé 6. Critères qualité 7. Cas particulier 8. Conditionnement

3.0 PL02A - PÂTES MOLLES 1/2

Objectifs	Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • présenter la famille des pâtes molles ; • décrire les étapes technologiques (rôle et paramètres) ; • identifier les principaux défauts des pâtes molles et leurs causes ; • acquérir des éléments de réflexion sur la conduite des paramètres technologiques.	1. Introduction 2. Préparation des laits 3. Pilotage de la coagulation 4. Travail en cuves 5. Procédé de moulage 6. Égouttage en moules

3.0 PL02B - PÂTES MOLLES 2/2

Objectifs	Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • présenter la famille des pâtes molles ; • décrire les étapes technologiques (rôle et paramètres) ; • identifier les principaux défauts des pâtes molles et leurs causes ; • acquérir des éléments de réflexion sur la conduite des paramètres technologiques.	1. Résultats physico-chimiques 2. Démoulage, salage 3. Affinage 4. Procédés de conditionnement 5. Matériaux de conditionnement 6. Défauts des pâtes molles

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