PARCOURS E-LEARNING WEBALIM
TRANSFORMATION LAITIÈRE À LA FERME

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
30 heures (10 modules de 3 heures de visionnage en moyenne chacun).

6. Objectifs du parcours
Apporter les connaissances théoriques spécifiques à la fabrication de produits laitiers en milieu fermier : favoriser la qualité des laits crus, fabriquer dans de bonnes conditions d'hygiène cohérentes avec la réglementation, connaître les process de fabrication des différents fromages et desserts lactées et comment les adaptés à son atelier de fabrication à la ferme.

7. Débouchés possibles
Travailler dans la fabrication alimentaire en milieu fermier.

8. Présentation rapide des notions abordées
Ce parcours de 10 modules vous permettra de découvrir comment fabriquer professionnellement différents produits laitiers dans le contexte d'une exploitation fermière.
Dans un premier temps, vous comprendrez comment obtenir un lait de qualité et des ferments utilisables pour vos fabrications fromagères. Ensuite, vous aborderez les notions théoriques des process de fabrication des différents produits laitiers : fromages lactiques et frais (ex : faisselle), fromages à pâtes molles (ex : Camembert), fromages à pâtes pressées (ex : Tomme de vache) et à pâtes persillées (ex : Fourme d'Ambert), yaourts et autres desserts lactés. Ce parcours sera aussi l'occasion de connaître les bonnes pratiques de fabrication à suivre pour réaliser des produits de qualité, prévenir les défauts de fabrication et respecter la réglementation en vigueur concernant les mesures d'hygiène à appliquer par le personnel lors d'une fabrication alimentaire dans l'environnement fermier.

9. Plan du parcours

- TF01 : QUALITÉ DES LAITS CRUS EN MILIEU FERMIER
- TF02 : FERMENTS EN MILIEU FERMIER
- TF03 : LACTIQUES ET FROMAGES FRAIS EN MILIEU FERMIER
- TF04 : PÂTES MOLLES EN MILIEU FERMIER
- TF05 : PÂTES PRESSÉES EN MILIEU FERMIER
- TF06 : PÂTES PERSILLÉES EN MILIEU FERMIER
- TF07 : LAITS FERMENTÉS ET DESSERTS LACTÉS EN MILIEU FERMIER
- TF08 : CRÈMES GLACÉES EN MILIEU FERMIER
- TF09 : INTRODUCTION À LA RÈGLEMENTATION HYGIÈNE EN MILIEU FERMIER
- TF10 : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN MILIEU FERMIER

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 TF01 - QUALITÉ DES LAITS CRUS EN MILIEU FERMIER

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • définir l'origine du lait et sa composition ; • comprendre le rôle de chaque constituant en technologie laitière et fromagère ; • maîtriser le fonctionnement et le nettoyage de la machine à traire ; • définir les moyens de limiter les contaminations du lait cru ; • différencier flore utile, flore d'altération et flore pathogène ; • donner les orientations pour lutter contre les flores d'altérations et pathogènes.	1. Les origines du lait 2. La composition chimique des laits 3. Les facteurs de variation de la qualité chimique du lait 4. Origine des micro-organismes du lait cru 5. Les flores utiles du lait cru 6. La flore d'altération du lait 7. La flore pathogène du lait

3.0 TF02 - FERMENTS EN MILIEU FERMIER

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • définir ce qu'est un micro-organisme ; • citer les différents rôles et décrire l'action des bactéries lactiques et de la flore d'affinage ; • citer les différents modes d'ensemencement en ferments et donner leurs avantages et inconvénients ; • justifier le choix d'un souche de ferments en fonction du produit fabriqué.	1. Présentation des micro-organismes 2. Bactéries lactiques 3. Flores d'affinage 4. Méthodes d'ensemencement commerciales 5. Méthodes d'ensemencement indigènes 6. Choix des ferments en fonction des technologies

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 TF03 - LACTIQUES ET FROMAGES FRAIS EN MILIEU FERMIER

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • caractériser et classer les fromages lactiques ; • comprendre le process général ; • connaître les moyens d'ensemencement et de coagulation ; • identifier les différents moyens d'égouttage ; • appréhender le salage du lactique ; • connaître les différents paramètres de l'affinage lactique.	1. Présentation et caractéristiques des fromages lactiques 2. Acidification et coagulation en technologie lactique 3. Processus d'égouttage en technologie lactique 4. Le salage en technologie lactique 5. L'affinage des fromages lactiques

3.0 TF04 - PÂTES MOLLES EN MILIEU FERMIER

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • caractériser et classer les différentes pâtes molles ; • énoncer les conditions de préparation du lait en technologie « pâtes molles » ; • définir et décrire les différentes phases et paramètres de fabrication des différentes pâtes molles ; • nommer les différents contrôles et techniques de salage à réaliser au démoulage des pâtes molles ; • identifier les différents soins à réaliser pour affiner les pâtes molles ; • décrire les différents matériaux d'emballage et les méthodes de stockages des pâtes molles.	1. Les différentes familles de fromages à pâtes molles 2. Préparation des laits des fromages à pâtes molles 3. Coagulation et travail en cuve des pâtes molles 4. Moulage et égouttage en moules des pâtes molles 5. Démoulage, contrôles et salage 6. Affinage des fromages à pâte molle 7. Conditionnement et stockage des fromages à pâte molle

3.0 TF05 - PÂTES PRESSÉES EN MILIEU FERMIER

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • présenter la famille des pâtes pressées ; • décrire les étapes technologiques d'une pâte pressée (rôle et paramètres) ; • identifier les principaux défauts et leurs causes ; • définir les leviers technologiques en fonction des typologies de pâte et des laits mis en œuvre.	1. Présentation de la famille des pâtes pressées 2. La préparation des laits 3. Coagulation/Égouttage 4. Moulage/Pressage/Acidification 5. Démoulage/Salage/Affinage/Défaut

3.0 TF06 - PÂTES PERSILLÉES EN MILIEU FERMIER

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • présenter la famille des pâtes persillées ; • maîtriser les étapes technologiques (rôle et paramètre à surveiller) • acquérir les éléments de réflexion sur la conduite des paramètres technologiques • identifier les principaux défauts des pates persillées et leurs origines.	1. Présentation et caractéristiques des pâtes persillées 2. Préparation des laits 3. Coagulation et travail en cuve 4. Égouttage en moules 5. Salage, démoulage et piquage 6. Résultats physico-chimiques des pâtes persillées 7. Affinage et conditionnement 8. Défauts des pâtes persillées

3.0 TF07 - LAITS FERMENTÉS ET DESSERTS LACTÉS EN MILIEU FERMIER

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • découvrir les produits et leurs procédés de fabrication.	1. Classification et définition 2. Aspects réglementaires 3. Généralités sur les laits fermentés 4. La fermentation lactique 5. Procédés de fabrication des fermentés 6. Contrôles et défauts des laits fermentés 7. Desserts lactés frais

3.0 TF08 - CRÈMES GLACÉES EN MILIEU FERMIER

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • citer les différentes catégories de glaces ; • énoncer les exigences réglementaires correspondantes à chaque glace ; • décrire le process de fabrication des crèmes glacées artisanales ; • présenter les principaux ingrédients utilisés dans la fabrication des crèmes glacées traditionnelles ; • présenter les potentiels défauts des crèmes glacées ; • présenter les contrôles qualité relatifs aux crèmes glacées.	1. Introduction 2. Ingrédients des crèmes glacées 3. Process de fabrication des crèmes glacées 4. Qualité et contrôles des crèmes glacées

3.0 TF09 - INTRODUCTION À L'HYGIÈNE EN MILIEU FERMIER

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • décrire la réglementation en vigueur ; • identifier les principaux composants du PMS ; • situer votre activité par rapport aux conditions d'agrément sanitaire ; • classifier les différents dangers alimentaires et les associer à leur famille ; • définir les constituants d'un plan de contrôle et expliquer son intérêt ; • expliquer la notion de traçabilité et son intérêt ; • définir un lot et sa gestion.	1. Réglementation, éléments de langage et obligations 2. Danger en transformation fermière 3. Plan de contrôle 4. Traçabilité et gestion des non-conformités

3.0 TF10 - BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN MILIEU FERMIER

➢ **Objectifs**	☑ **Sommaire**
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • identifier les bonnes pratique d'hygiène ; • appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.	1. Conception hygiénique de l'atelier de transformation 2. Hygiène du personnel 3. Gestion de l'environnement de travail 4. Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux 5. Transport et point de vente 6. Gestion des matières

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC

www.webalim.fr