



2021_97 – Défauts de fabrication et actions correctives


 **Victoria PIETRI,**
Technicienne fromagère

 145,83 € HT
175 € TTC

Possibilités de financement par
Vivéa, OPCO, fonds propres, etc

 Lieu A définir

 Durée : 7h soit 1 jour
en présentiel
9h00 / 12h30 13h-16h30

 25 octobre 2021

CONTEXTE ET OBJECTIF GENERAL

La formation porte sur les accidents et les défauts de fabrication ainsi que sur les actions correctives à mettre en oeuvre pour contrôler la fabrication. Cette formation a pour but d'améliorer les compétences techniques et théoriques des producteurs fermiers en Corse, dans un contexte de perfectionnement, de maîtrise et/ou de diversification de leur production. Cette action de formation s'inscrit dans un projet de filière indispensable lors du parcours d'installation.

Les objectifs de cette formation sont :

- Appréhender et maîtriser les paramètres technologiques.
- Prévenir, comprendre et résoudre des accidents et défauts de fabrications.
- Mettre en place des actions correctives.

PUBLIC et PRE-REQUIS

Éleveurs et producteurs de fromages fermiers en Corse ou en parcours d'installation ayant inscrit la formation dans leur PPP, conjoint(e)s d'exploitants travaillant sur l'exploitation ou salariés des entreprises agricoles.

Pré-requis : aucun

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître les principales étapes de fabrication
- Être capable de reconnaître les principaux défauts et accidents de fabrication
- Savoir mettre en place des actions de prévention et des actions correctives

CONTENU

Accueil des stagiaires, présentation de la formatrice et du déroulé de la formation.

Tour de table et échanges sur les attentes et motivations des participants.

1. Défauts, prévention et actions correctives du format des fromages

-Format / Poids

- Casquette / Cuvette

- Gonflé

- Détalonné / Talon droit

2. Défauts, prévention et actions correctives du croutage des fromages

- Croutage insuffisant

- Croutage épais

- Croutage humide

3. Défauts, prévention et actions correctives du croutage morgé des fromages

- Croutage morgé

- Coloration anormale

- Morge collante

- Création d'une morge

4. Défauts, prévention et actions correctives des Pseudomonas

- Coloration anormale

- Goût

5. Défauts, prévention et actions correctives du Mucor

- Reconnaître le mucor

- Prévenir le mucor

- Actions correctives

6. Défauts, prévention et actions correctives du bleu

- Reconnaître le bleu

- Prévenir le bleu

- Actions correctives

2021_97 – Défauts de fabrication et actions correctives

7. Défauts, prévention et actions correctives Peau de crapaud

- Reconnaître la peau de crapaud
- Prévenir l'apparition de peau de crapaud
- Actions correctives

8. Les défauts des fromages à la coupe

- Gonflements précoces
- Gonflements tardifs
- Milles trous
- Trous tardifs
- Lainures
- Les ouvertures mécaniques
- Les ouvertures microbiennes
- Pate bicolore
- Pate crayeuse
- Pate coulante

9. Les défauts de goût des fromages

- Goût rance
- Amertume
- Goût terreux
- Goût champignon

METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS MATERIELS

- Exposé théorique
- Questions/Réponses
- Partage d'expériences et difficultés rencontrées
- En fonctions des disponibilités, exemples concrets de défauts de fromages de producteurs

MODALITES D'EVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION

- Evaluation par la formatrice via un questionnaire (QCM) et auto-évaluation par le stagiaire, en début et en fin de formation.
- Questionnaire de satisfaction et tour de table pour un bilan final de la formation.

CONTACT/INSCRIPTION

- Inscription obligatoire auprès de Casgiu Casanu, possible jusqu'au jour de la formation dans la limite des places disponibles (10 stagiaires maximum) :

Audrey Tirroloni - 06.25.62.18.34 / animation@casgiucasanu.fr

- Si vous êtes en situation de handicap, afin que nous puissions organiser votre venue dans les meilleures conditions, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins spécifiques !