

2024-39 – Défauts, accidents et actions correctives en fabrication et affinage



26/03/2024



Formateur,
PIETRI Victoria, formatrice
diplômée de l'ENILV la
Roche-sur-Foron

231 € TTC



Altiani



Durée : 07h, 9h00-17h00

Possibilités de
financement par Vivéa,
OPCO, fonds propres

CONTEXTE ET OBJECTIF GENERAL

La formation porte sur les accidents et les défauts de fabrication et d'affinage ainsi que sur les actions correctives à mettre en œuvre pour contrôler la fabrication et/ou l'affinage. 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.

Objectifs :

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

PUBLIC et PRE-REQUIS

Éleveurs et producteurs de fromages fermiers en Corse ou en parcours d'installation.

Pré-requis : aucun

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

CONTENU

Tour de table

QCM

- Les défauts de fabrication
 - 1.Ce qu'il faut savoir...
 - 2.La fermentation lactique
 - 3.Les bactéries lactiques
 - 4.Principe de la coagulation
 - 5.Identification des types d'accidents de fabrication

Fiche d'exercice

- Les défauts d'affinage
 - 1.Les défauts et actions correctives du format des fromages
 - 2.Les défauts et actions correctives du croûtage des fromages
 - 3.Les défauts et actions correctives du croûtage morgé des fromages
 - 4.Les défauts et actions correctives des Pseudomonas
 - 5.Les défauts et actions correctives du Mucor
 - 6.Les défauts et actions correctives du Bleu
 - 7.Les défauts et actions correctives Peau de crapaud
 - 8.Les défauts des fromages à la coupe
 - 9.Les défauts de goût des fromages

Fiche d'exercices

Temps d'échange

METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS MATERIELS

QCM d'évaluation des connaissances / Exposé théorique / Questions – Réponses / Partage d'expérience et difficultés rencontrées / Fiches d'exercices

2024-39 – Défauts, accidents et actions correctives en fabrication et affinage

MODALITES D'EVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION

Evaluation par la formatrice via un questionnaire (QCM) en début et fin de formation

CONTACT/INSCRIPTION

- Inscription obligatoire auprès de Casgiu Casanu, possible jusqu'au jour de la formation dans la limite des places disponibles (Cf. Demande de financement Vivéa - 12 stagiaires maximum) :
Jokin DARRIEUMERLO - 06.25.62.18.34 / animation@casgiucasanu.fr
- Si vous êtes en situation de handicap, afin que nous puissions adapter le suivi de votre formation dans les meilleures conditions, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins spécifiques !

Sylvie Deloye- 07.88.42.41.28 / contact@casgiucasanu.fr