

Technologie des pâtes molles, cas pratique du casgiu Venachese



Date : 16/04/2024



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

231 € TTC



Lieu : Altiani



Durée : 07h en présentiel
9h00-17h00

Possibilités de
financement par Vivéa,
fonds propres

CONTEXTE ET OBJECTIFS GENERAUX

La formation porte sur la fabrication des fromages à pâtes molles dans les conditions d'un atelier laitier fermier, dans le but d'améliorer les compétences techniques des producteurs fermiers en Corse, dans un contexte de perfectionnement et/ou de diversification de leur production. La formation se concentre aussi sur les spécificités en Venachese.

Objectifs généraux :

Appréhender et maîtriser les paramètres technologiques des pâtes molles

Assurer la qualité sanitaire et organoleptique du produit

Prévenir et résoudre les accidents et les défauts de fabrication et mettre en place les actions correctives

Connaître les spécificités traditionnelles en Venachese

PUBLIC et PRE-REQUIS

Cette formation s'adresse aux producteurs transformateurs laitiers, aux futurs producteurs, ainsi qu'aux conjoints ou associés d'exploitation, aides familiaux, et salariés d'exploitation de la région Corse.

Pré-requis : aucun

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Maîtriser les différentes étapes de fabrication des pâtes molles
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Adapter le type d'ensemencement à la technologie concernée
- Appréhender les paramètres physico-chimiques pour assurer la qualité du produit
- Travailler les spécificités traditionnelles en Venachese
- Utiliser les différents outils nécessaires à la fabrication

CONTENU

Module 1 :

Accueil des participants

Tour de table, exposé des attentes et motivations des participants

QCM

1. Théorie : la technologie des pâtes molles, cas du Venachese

- Les différents types de pâtes molles
- Les différentes étapes de fabrication d'un fromage type pâte molle
- Les différentes étapes d'un fromage à pâte molle type Venachese

2. Pratique : cas pratique du Venachese

- Contrôle du pH et Acidité Dornic du lait
- Chauffage du lait, ensemencement, coagulation

Module 2 :

1. Pratique : cas pratique du Venachese

- Décaillage du caillé, moulage et égouttage des fromages

2. Théorie : la technologie des pâtes molles ; cas du Venachese

- Maîtrise de l'égouttage d'un fromage type pâte molle ; cas du Venachese
- Maîtrise du salage d'un fromage type pâte molle ; cas du Venachese
- Maîtrise de l'affinage d'un fromage type pâte molle ; cas du Venachese

Technologie des pâtes molles, cas pratique du casgiu Venachese

- Choix des fournisseurs, du matériel et des fournitures
- 3. Pratique : cas pratique du Venachese
- Retournements et salage des fromages
- 4. Théorie : Evaluation et Bilan de formation
- Fiche d'exercices
- QCM

METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS MATERIELS

QCM d'évaluation des connaissances / Exposé théorique / Questions-Réponses / Mise en pratique avec une transformation de fromage type Venachese à la fromagerie expérimentale / Partage d'expériences et difficultés rencontrées

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 - XX stagiaires maximum) :

Jokin DARRIEUMERLOU - 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