

2024-69- Diversification en produits frais ; Yaourts et Fromages Blancs



Date : 28/05/2024



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 diversification en fromagerie et les produits frais. 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 diversification doit permettre d'augmenter le revenu sur les exploitations par l'augmentation de l'offre.

Objectifs généraux :

Appréhender et maîtriser les paramètres technologiques des yaourts
Appréhender et maîtriser les paramètres technologiques des fromages blancs
Assurer la qualité sanitaire et organoleptique des produits.
Prévenir et résoudre les éventuels défauts de fabrication.

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 fabrications d'un fromage blanc
- Maîtriser les différentes étapes d'une fabrication de yaourt
- Assurer la qualité sanitaire et organoleptique des produits
- Prévenir et résoudre les éventuels défauts de fabrication
- Appréhender les résultats physico-chimiques des produits

CONTENU

Module 1 :

Accueil des participants

Tour de table, exposé des attentes et motivations des participants

QCM

1. Théorie : la technologie des produits frais ; Fromages Blancs et Yaourts

- Définition et classification des fromages blancs
- Les différentes étapes de fabrication d'un fromage blanc
- Les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication
- Les défauts et actions correctives des fromages blancs
- Définition et classification de yaourts
- Les différentes étapes de fabrication d'un yaourt
- Les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication
- Les défauts et actions correctives des yaourts
- Maîtrise des temps de conservation des produits frais
- Présentation et choix des fournisseurs de matériel et de fournitures

Module 2 :

1. Pratique : cas pratique du fromage blanc

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

2. Théorie : Evaluation et Bilan de formation

- Fiche d'exercices
- QCM

METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS MATERIELS

2024-69- Diversification en produits frais ; Yaourts et Fromages Blancs

QCM d'évaluation des connaissances / Exposé théorique / Questions-Réponses / Mise en pratique avec une transformation / 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 - 12 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