

Maitriser la fabrication des fromages de type pâtes molles

2 jours de formation, avec Cédric Albert, formateur indépendant : From'AC.

Public cible

fromagers ou porteurs de projet

Objectifs

Processus et mise en œuvre de fabrications de pâtes molles (type camembert, caillé doux, fromage de pays, reblochon, feta, ...) □ Etre capable de mettre en œuvre une fabrication de pâte molle. □ Etre capable d'utiliser des ferments lactiques et d'affinage □ Etre capable de raisonner l'affinage des fromages □ Etre capable d'identifier et raisonner les principaux défauts et altérations des pâtes molles.

Enjeux

Mieux comprendre et maîtriser fabrication de vos fromages à pâte molle Mise en pratique avec 3 technos différentes Appréhender les bases théoriques de la fabrication et d'approfondir les réactions d'affinage. Donner des astuces pratiques pour les soins et comprendre les origines des réussites et défauts. Elle donnera les connaissances et compétences pour mieux gérer les paramètres d'affinage et améliorer la gestion/conception de sa cave.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

- Qualité du lait à mettre en œuvre.
 - Présentation des différentes pâtes molles
 - La maturation des laits en pâtes molles.
 - Diagramme de fabrications et points clés à maîtriser.
 - Salage et affinage des pâtes molles.
 - Défauts et accidents de fabrication.
 - Les opérations de fabrication en cuve de façon autonome.
 - Salage et affinage de ce type de fromages.
 - Dégustation
- Mise en pratique avec 3 technos différentes

Modalité d'enseignement

présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques, avec supports de formation. Mise en pratique avec 3 technos différentes Retours d'expériences. Échanges collectifs entre participants. Visite de fromageries et caves.

Moyens matériels

Diapo Ferme qui accueille salle de fab'

Modalités d'évaluation des acquis

En continu au cours des interventions et des mises en situation. L'évaluation se fera avec un questionnaire bilan écrit de fin de formation portant sur le contenu et la forme de la formation.

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

ARDEAR
82690566569

Références qualités

qualicert

Dates, lieux et intervenants

01 févr 2024 sur une ferme
09:00 - 17:00 (7hrs) 38000 Proche grenoble

02 févr 2024 sur une ferme
09:00 - 17:00 (7hrs) 38000 Proche grenoble

Avec Cédric Albert, formateur indépendant :
From'AC.
Animation : Charlène Mignot, ADDEAR38.

Avec Cédric Albert, formateur indépendant :
From'AC.
Animation : Charlène Mignot, ADDEAR38.

Co-organisateur(s)



Financier(s)



Infos complémentaires

Organisée par ADDEAR 38

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 29/01/2024

Tarifs

Adhérent 0€
Non adhérent 50€
Non agricole 50€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Non éligibles VIVEA, porteurs de projets : nous contacter svp !

Plus de renseignements

Mignot Charlène
contact@addear38.fr
Tél. : 09 60 03 50 14 / 07 66 79 68 60
Addear 38
117, rue des Alliés
38 030 Grenoble

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

Taux de satisfaction : 92%

Repas à apporter.



Modalités d'accès : Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Accessibilité aux personnes handicapées : nous vous invitons à nous contacter

Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à