

INTITULE DE LA FORMATION: SAVOIR-FAIRE DE L'AFFINEUR

PUBLIC :

- Chefs d'entreprises,
- Salarié confirmé en crèmerie fromagerie,
- Autres professionnels confirmés du secteur laitiers.

PREREQUIS : Avoir suivi la formation aux Bases de l'affinage ou justifier d'une expérience en cave d'affinage

DUREE : 3 jours (3 x 7h)

OBJECTIFS :

- Expliquer les principes biochimiques et physico-chimiques liés à l'affinage
- Identifier les caractéristiques sensorielles considérées comme des qualités ou défauts dus aux phénomènes de l'affinage
- Choisir des équipements de locaux d'affinage en fonction des types de fromage, de la durée et des volumes à affiner
- Contrôler les conditions d'ambiance d'affinage souhaitables selon les types de fromages à affinés
- Pratiquer les soins d'affinage spécifiques à chaque type de fromages avec les outils, supports et intrants adaptés
- Identifier les flores utiles à l'affinage et connaître leurs conditions optimales de développement et leurs moyens de maîtrise

Dans le but de maîtriser l'affinage d'un grand nombre de fromages, de mettre en place des protocoles de soin et de suivi d'affinage, ainsi que de concevoir et d'équiper des locaux d'affinage adaptés aux produits.

CONTENU :

JOUR 1

LES PRINCIPES DE L'AFFINAGE

- 9h-9h30 : Tour de table et présentation des 3 jours de formation
Evaluation du niveau et des attentes des participants
- 9h30-11h : Rappels des connaissances sur la fabrication et la composition des fromages à affiner
- 11h - 12h : Les processus biochimiques et physico-chimiques dues à l'affinage
- 12h - 13h : Importance de l'analyse sensorielle en affinage pour la gradation des produits.
Rappel de la méthode de dégustation et exercice d'analyse sensorielle de fromages affinés
- 13h-14h : Pause déjeuner

- 14h – 17h Visites des différents locaux d'affinage : identification du rôle de chaque cave, de la conception, des matériaux, des équipements de climatisation et des supports d'affinage

JOUR 2

LES GESTES DE L'AFFINAGE - TP1

- 9h- 12h : Pratique de soins d'affinage sur les produits avec encadrement (les participants sont séparés par groupes de 3 maximum répartis chacun sur différents types de soin)
- 12h – 13h : Exercice d'analyse sensorielle : identification de l'évolution des caractéristiques sensorielles de plusieurs fromages d'âges différents, et interprétation des transformations et de leur degré d'affinage
- 13h-14h : Pause déjeuner

LES ENVIRONNEMENT D'AFFINAGE

14h- 17h : Leurs rôles, intérêts et inconvénients

- Présentation des différents équipements d'affinage (caves)
- Moyens de contrôles et de maîtrise des environnements,
- Outils et supports d'affinage

JOUR 3

LES GESTES DE L'AFFINAGE - TP2

- 8h- 11h : Pratique de soins d'affinage sur les produits avec encadrement (les participants sont séparés par groupes de 3 maximum répartis chacun sur différents types de soin - alternance des groupes par rapport à la journée précédente)
- 11h – 12h : Exercice d'analyse sensorielle : identification de défauts sensorielles sur plusieurs fromages, et interprétation des accidents d'affinage et évaluation de leur valeur marchande
- 12h- 13h : Pause déjeuner

LES FLORES D'AFFINAGE ET DÉFAUTS

- 13h- 14h30 : Les principaux micro-organismes d'affinage, leurs origines, leurs rôles, leur mode de développement
 - Les bactéries
 - Les levures
 - Les moisissures
- 14h30 – 15h30 : Les principaux défauts d'affinage, leur origine et moyen de maîtrise

EVALUATION

- 15h30 – 16h : Quizz d'évaluation de connaissances et bilan de formation

MOYENS

- Apport théorique
- Mise en situation
- Dégustations

- Caves d'affinage, matériel et fromages à disposition pour la pratique des soins.
- Livret stagiaire

MODE D'EVALUATION

- Quizz de fin de formation