

	<h1 style="text-align: center;">PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
PROG CFTECO5	Version 3	Mise à jour : 03/01/2023	

INTITULE DE LA FORMATION :

LES BASES DE L’AFFINAGE EN CREMERIE-FROMAGERIE

PUBLIC :

Chefs d’entreprise du secteur laitier
Vendeur débutant ou confirmé du secteur laitier
Porteur de projet

DUREE : 7 H

PRE-REQUIS : Avoir suivi la formation connaissances des produits laitiers et fromages français, ou bien pouvoir justifier d’une expérience d’au moins un an en crèmerie fromagerie

OBJECTIFS :

- ↳ Identifier les principaux facteurs influant l’affinage des fromages ;
 - ↳ Identifier les principales techniques de soins d’affinage et leur rôle ;
 - ↳ Evaluer les durées moyennes d’affinages selon les types de fromage et les qualités sensorielles recherchées ;
 - ↳ Déterminer les principales conditions climatiques et équipements des caves d’affinage selon les fromages à affiner.
 - ↳ Distinguer les principaux microorganismes jouant un rôle en affinage
- Afin d’appliquer correctement des soins d’affinage, de mettre en place une bonne organisation dans les caves, et de suivre l’évolution des fromages en cours d’affinage.

CONTENU

15 min. : Présentation de la formation et tour de table

- Evaluation du niveau et des attentes des participants

1h : Définition et généralités

2h : L’affinage par famille de fromage

Les fromages affinés et leurs caractéristiques par familles technologiques

1h : Pause déjeuner

2h : Les soins d’affinage

- ↳ Les techniques
- ↳ Leurs rôles
- ↳ Les supports et outils

45 min. : Locaux et équipements d’affinage

Les types de cave, leurs rôles et leurs paramètres
↳ Température, hygrométrie, matériaux...

45 min. : Les flores d’affinage

- ↳ Les principaux micro-organismes d’affinage

23, rue des Lavandières Sainte-Opportune – 75001 PARIS

Tél. : 01 55 43 31 85 - info@cfpl.fr

Siret : 418 011 946 00062 – SARL au capital de 15 244,90 € – RCS Paris B 418 011 946 – APE 8559A

	<h1 style="text-align: center;">PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
	PROG CFTECO5	Version 3	Mise à jour : 03/01/2023

- ↳ Conditions de développement et maîtrise
- ↳ Rôles des flores sur l'évolution des fromages

15 min. : Fiche d'évaluation et bilan de la formation

MOYENS : Apport théorique, questions et remédiations, support stagiaire

MODE D'EVALUATION : Quizz de fin de formation