



PROGRAMME DE FORMATION

CFPL | L'ÉCOLE
FRANÇAISE
DU FROMAGE

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



PROGRAMME DE FORMATION

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