



## Atelier en ligne – Module n°1 : La fabrication du fromage

**Public :** Tout public

**Prérequis :** Aucun prérequis exigé

**Durée :** 6h (3 séances de 2h)

**Format :** En ligne

**Jour :** Le lundi ou le jeudi, de 20h à 22h

**Objectifs pédagogiques :**

- Distinguer les différentes étapes de fabrication d'un fromage ;
- Différencier les fromages selon leur technique de fabrication et leur famille ;
- Détailler les principes de l'affinage ;

**Destinataire :** Particulier, actif.ve ou pensionné.e, en reconversion, professionnel.le d'autres secteurs...

**Ressources :** Les modules proposés sont des ateliers de formation en ligne. Un support informatique (ordinateur, tablette, téléphone), une connexion internet de bonne qualité et l'installation d'un logiciel de visioconférence vous seront donc nécessaires.

**Modalités pédagogiques :** Face à face pédagogique, découverte de la filière, supports théoriques remis aux participants.

**Prix :** 235,95€ TTC

# **Programme**

## **Séance n°1 : Du lait aux produits laitiers**

- Identifier les composants d'un lait
- Expliquer les différences selon le type de lait, l'origine et le traitement physique
- Distinguer les différentes transformations du lait en produits laitiers

## **Séance n°2 : Les principes de la transformation fromagère**

- Distinguer coagulation lactique et coagulation enzymatique
- Détailler les étapes de fabrication d'un fromage
- Identifier les étapes spécifiques de fabrication selon les familles de fromages

## **Séance n°3 : L'affinage « en règle(s) »**

- Définir « l'affinage » et ses paramètres
- Déterminer les matériaux d'affinage selon la famille de fromage
- Distinguer les micro-organismes à l'œuvre au cours de l'affinage