



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