



Technologie fromagère appliquée aux Pâtes Pressées Cuites & Non Cuites

Format hybride



14 sept au 7 oct 2026

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre la technologie des pâtes pressées cuites et non cuites
- ✓ Analyser l'impact des facteurs technologiques sur la qualité du produit
- ✓ Identifier les principaux défauts et altérations des pâtes pressées

Programme :

Le lait cru : une matière première vivante et riche (à distance)

- Chimie et microbiologie du lait :
 - Analyse de la composition : matières grasses, protéines, minéraux, lactose, eau
 - Étude des équilibres physico-chimiques : pH, interactions moléculaires, ...
- Microbiote du lait cru :
 - Identification des bactéries utiles et des micro-organismes responsables de défauts
 - Impact sur l'acidification, le développement des arômes et la texture du fromage

Préparation du lait et contrôle des paramètres clés (à distance)

- Traitements possibles :
 - Thermisation, pasteurisation, bactofugation : raisons et moments d'application
- Gestion des levains et maturation :
 - Choix du levain selon le type de fromage
 - Préparation, ensemencement et suivi de la maturation
- Influence de ces paramètres sur la coagulation, l'égouttage et les caractéristiques sensorielles

Principales étapes de fabrication fromagère (à distance)

- Transformations essentielles : coagulation, découpe et égouttage du caillé, acidification
- Salage et affinage : techniques, contrôle microbiologique et optimisation de l'affinage

Performance et mise en pratique (présentiel)

- Réalisation de fromages selon plusieurs méthodes technologiques
- Observation des comportements du lait, du caillé et du fromage final
- Analyse et optimisation des rendements de fabrication



Durée 28 h, 4 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Hybride



Tarifs 1475 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU