PARCOURS E-LEARNING WEBALIM
FROMAGES À PÂTES PRESSÉES

PRÉSENTATION DU PARCOURS E-LEARNING

1. Préambule
Ce parcours ne rentre pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donnera pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

2. Publics cibles
Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

3. Pré-requis
Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler), avoir des notions de base en microbiologie alimentaire.

4. Niveau du parcours
Niveau CAP et BEP. C'est une formation théorique qui s'adresse aux débutants.

5. Temps de réalisation du parcours complet
18 heures (6 modules de 3 heures de visionnage en moyenne chacun).

6. Objectifs du parcours
Apporter les aspects théoriques concernant des différentes étapes de fabrication professionnelle des fromages à pâtes pressées non cuites et des fromages à pâtes pressées cuites en précisant les préparations du lait nécessaires en amont du process de fabrication.
Exemple de fromages à pâtes pressées non cuites : Raclette, Gouda, Cheddar, Reblochon.
Exemple de fromages à pâtes pressées cuites : Emmental, Comté, Beaufort, Parmigiano.

7. Débouchés possibles
Travailler dans toutes les entreprises agroalimentaires.

8. Présentation rapide des notions abordées
Ce parcours composé de 6 modules vous permettra de découvrir comment le lait est préparé pour fabriquer les fromages à pâtes pressées non cuites et les fromages à pâtes pressées cuites : entre autre, l'homogénéisation, les traitements thermiques, les opérations de standardisation chimique. Puis, dans ce parcours, seront abordés le process de fabrication des fromages à pâtes pressées non cuites et le process de fabrication des fromages à pâtes pressées cuites : de la préparation des matières premières, au conditionnement des fromages, en passant par le salage et l'affinage, en vous précisant, à chaque étape, les bonnes pratiques à suivre pour fabriquer des fromages de qualité et éviter les défauts de fabrication.

9. Plan du parcours

- MC02 : TRAITEMENTS THERMIQUES
- PF03 : PRÉPARATION PHYSIQUE DES LAITS
- PF05 : PRÉPARATION CHIMIQUE DES LAITS
- PL03 : PÂTES PRESSÉES NON CUITES
- PL04 : PÂTES PRESSÉES CUITES
- MC06 : MATERIAUX D'EMBALLAGE ET D'ÉTIQUETAGE

10. Stages pratiques en option

En complément de ce parcours e-learning, il est possible de suivre des séquences pratiques en centre de formation dans nos écoles (ENIL) pour approfondir les aspects théoriques.
Nous vous invitons à nous contacter pour toute information à ce sujet : contact@webalim.fr.

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DES MODULES CONCERNÉS

3.0 MC02 - TRAITEMENTS THERMIQUES

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • connaître les généralités des différents traitements thermiques et leurs incidences ; • expliquer la destruction microbienne et les notions de transfert de chaleur ; • expliquer les principes de fonctionnement généraux de matériels de traitement thermique.	1. Introduction aux traitements thermiques 2. Généralités sur les traitements thermiques 3. Différents traitements thermiques 4. Destruction microbienne au cours d'un traitement thermique 5. Transferts de chaleur 6. Principe de fonctionnement des différents matériels 7. Principaux matériels utilisés 8. Échangeur à plaque : fonctionnement, révisions et contrôles

3.0 PF03 - PRÉPARATION PHYSIQUE DES LAITS

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • définir et d'expliquer les processus de standardisation ; • citer les conditions de transport et de stockage des laits ; • énumérer les principales conséquences chimiques et bactériologiques défavorables à la conservation du lait au froid positif et d'en citer les mesures correctives ; • définir les notions de dégazage et d'homogénéisation.	1. Introduction 2. Transport et stockage des laits 3. Conséquences chimiques et bactériologiques de la conservation au froid 4. Filtration des laits 5. Dégazage 6. Mesures et contrôles des laits 7. Homogénéisation 8. Traitements thermiques

Un titre de module précédé de 3.0 vous indique que le module concerné a été réédité dans une nouvelle version en 2020, 2021 ou 2022.

3.0 PF05 - PRÉPARATION CHIMIQUE DES LAITS

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • expliquer les rôles de la standardisation chimique des laits ; • définir l'opération de standardisation en matière grasse ; • définir l'opération de standardisation en matière azotée protéique des laits ; • définir l'opération de standardisation du pH en fromagerie.	1. Introduction à la préparation chimique des laits 2. Standardisation chimique en matière grasse 3. Standardisation chimique en matière protéique 4. Standardisation en pH et minérale des laits de fromagerie

3.0 PL03 - PÂTES PRESSÉES NON CUITES (PPNC)

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • présenter la famille des pâtes pressées non cuites ; • décrire les étapes technologiques (rôle et paramètres) ; • identifier les principaux défauts des pâtes pressées non cuites et leurs causes.	1. Présentation de la famille des PPNC 2. Préparation des laits 3. Coagulation et travail en cuve 4. Égouttage, pressage et acidification en moules 5. Résultats physico-chimiques 6. Démoulage, salage, affinage et conditionnement 7. Défauts des PPNC

3.0 PL04 - PÂTES PRESSÉES CUITES (PPC)

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • présenter la famille des pâtes pressées cuites ; • écrire les étapes technologiques (rôle et paramètres) ; • identifier les principaux défauts des pâtes pressées cuites et leurs causes ; • acquérir des éléments de réflexion sur la conduite des paramètres technologiques.	1. Présentation de la famille des pâtes pressées cuites 2. Préparation des laits 3. Coagulation et travail en cuve 4. Égouttage, pressage et acidification en moule 5. Résultats physico-chimiques 6. Démoulage, salage, affinage et conditionnement 7. Défauts des PPC

MC06 - MATÉRIAUX D'EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

➢ **Objectifs**	☑ **Sommaire**
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • choisir un emballage en fonction du type de matériaux, de l'information consommateur et de la protection du produit alimentaire.	1. Introduction 2. Catégories d'emballages 3. Fonction de l'emballage 4. Étiquetage 5. Matériaux d'emballage 6. Quel emballage pour quel produit ?

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC

www.webalim.fr