

# PARCOURS E-LEARNING WEBALIM YAOURTS ET LAITS FERMENTÉS

## 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

15 heures (5 modules de 3 heures de visionnage en moyenne chacun).

### 6. Objectifs du parcours

Apporter les aspects théoriques concernant la fermentation lactique et les étapes de fabrication professionnelle des yaourts (fermes, brassés, à boire) et plus largement des produits à base de lait fermenté (exemple : lait fermenté au bifidus, lait Ribot/babeurre).

### 7. Débouchés possibles

Travailler dans l'industrie laitière.

### 8. Présentation rapide des notions abordées

Ce parcours composé de 5 modules vous permettra de découvrir comment le lait est préparé pour fabriquer des produits alimentaires à base de lait fermenté, de vache et de chèvre, comme les yaourts.

Ce parcours sera l'occasion de mieux comprendre le rôle de ferments et le processus de fermentation lactique. Vous y apprendrez également le déroulement des étapes de fabrication des produits à base de laits fermentés et leur rôle, ainsi que les bonnes pratiques et les mesures de contrôle à suivre pour fabriquer des produits alimentaires de qualité et prévenir les défauts sur les produits finis.

## 9. Plan du parcours

- MC02 : TRAITEMENTS THERMIQUES
- PF03 : PRÉPARATION PHYSIQUE DES LAITS
- PF05 : PRÉPARATION CHIMIQUE DES LAITS
- PL08 : YAOURTS ET LAITS FERMENTÉS
- MC06 : MATÉRIAUX 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](mailto:contact@webalim.fr).

# OBJECTIFS ET SOMMAIRES DES MODULES CONCERNÉS

## MC02 - TRAITEMENTS THERMIQUES

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• connaître les généralités des différents traitements thermiques et leurs incidences ;</li><li>• expliquer la destruction microbienne et les notions de transfert de chaleur ;</li><li>• expliquer les principes de fonctionnement généraux de matériels de traitement thermique.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Introduction aux traitements thermiques</li><li>2. Généralités sur les traitements thermiques</li><li>3. Différents traitements thermiques</li><li>4. Destruction microbienne au cours d'un traitement thermique</li><li>5. Transferts de chaleur</li><li>6. Principe de fonctionnement des différents matériels</li><li>7. Principaux matériels utilisés</li><li>8. Échangeur à plaque : fonctionnement, révisions et contrôles</li></ol>

## 3.0 PF03 - PRÉPARATION PHYSIQUE DES LAITS

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• définir et d'expliquer les processus de standardisation ;</li><li>• citer les conditions de transport et de stockage des laits ;</li><li>• énumérer les principales conséquences chimiques et bactériologiques défavorables à la conservation du lait au froid positif et d'en citer les mesures correctives ;</li><li>• définir les notions de dégazage et d'homogénéisation.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Introduction</li><li>2. Transport et stockage des laits</li><li>3. Conséquences chimiques et bactériologiques de la conservation au froid</li><li>4. Filtration des laits</li><li>5. Dégazage</li><li>6. Mesures et contrôles des laits</li><li>7. Homogénéisation</li><li>8. Traitements thermiques</li></ol>

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
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• expliquer les rôles de la standardisation chimique des laits ;</li><li>• définir l'opération de standardisation en matière grasse ;</li><li>• définir l'opération de standardisation en matière azotée protéique des laits ;</li><li>• définir l'opération de standardisation du pH en fromagerie.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Introduction à la préparation chimique des laits</li><li>2. Standardisation chimique en matière grasse</li><li>3. Standardisation chimique en matière protéique</li><li>4. Standardisation en pH et minérale des laits de fromagerie</li></ol>

### PL08 - LAITS FERMENTÉS

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• citer les principaux laits fermentés et leurs caractéristiques ;</li><li>• présenter le process de fabrication des laits fermentés ;</li><li>• citer les principaux contrôles qualité réalisés sur les laits fermentés ;</li><li>• présenter l'impact économique des laits fermentés.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Introduction</li><li>2. Différents types de laits fermentés</li><li>3. Fermentation lactique</li><li>4. Caractéristiques des laits fermentés</li><li>5. Process général de fabrication</li><li>6. Conditionnements des laits fermentés</li><li>7. Qualité du produit fini lait fermenté</li><li>8. Développement économique des laits fermentés</li></ol>

### MC06 - MATÉRIAUX D'EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• choisir un emballage en fonction du type de matériaux, de l'information consommateur et de la protection du produit alimentaire.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Introduction</li><li>2. Catégories d'emballages</li><li>3. Fonction de l'emballage</li><li>4. Étiquetage</li><li>5. Matériaux d'emballage</li><li>6. Quel emballage pour quel produit ?</li></ol>

## APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



[www.webalim.fr](http://www.webalim.fr)

