

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.

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">• 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.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction aux traitements thermiques2. Généralités sur les traitements thermiques3. Différents traitements thermiques4. Destruction microbienne au cours d'un traitement thermique5. Transferts de chaleur6. Principe de fonctionnement des différents matériels7. Principaux matériels utilisés8. Échangeur à plaque : fonctionnement, révisions et contrôles

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">• 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.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Transport et stockage des laits3. Conséquences chimiques et bactériologiques de la conservation au froid4. Filtration des laits5. Dégazage6. Mesures et contrôles des laits7. Homogénéisation8. 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
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction à la préparation chimique des laits2. Standardisation chimique en matière grasse3. Standardisation chimique en matière protéique4. Standardisation en pH et minérale des laits de fromagerie

PL08 - LAITS FERMENTÉS

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• citer les principaux laits fermentés et leurs caractéristiques ;• présenter le process de fabrication des laits fermentés ;• citer les principaux contrôles qualité réalisés sur les laits fermentés ;• présenter l'impact économique des laits fermentés.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Différents types de laits fermentés3. Fermentation lactique4. Caractéristiques des laits fermentés5. Process général de fabrication6. Conditionnements des laits fermentés7. Qualité du produit fini lait fermenté8. Développement économique des laits fermentés

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">• choisir un emballage en fonction du type de matériaux, de l'information consommateur et de la protection du produit alimentaire.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Catégories d'emballages3. Fonction de l'emballage4. Étiquetage5. Matériaux d'emballage6. Quel emballage pour quel produit ?

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



www.webalim.fr

