

MODULES E-LEARNING WEBALIM TRANSFORMATION DU LAIT

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES 2 MODULES DE COURS EN LIGNE

1. Préambule

Ces cours en ligne, modules de formation, ne rentrent pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donneront 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).

4. Niveau des cours en ligne

Niveau CAP et BEP. Ces cours s'adressent aux débutants.

5. Temps de réalisation de chaque module de cours en ligne

3 heures de visionnage en moyenne par module.

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE DÉCOUVERTE

3.0 PF00 - À LA DÉCOUVERTE DU LAIT

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• caractériser la production laitière française ;• expliquer la collecte et donner la composition du lait ;• préciser le rôle des micro-organismes dans la transformation laitière ;• citer les principaux produits laitiers et les étapes de fabrication ;• caractériser la filière de transformation laitière française ;• justifier les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans les entreprises laitières.	<ol style="list-style-type: none">1. Production laitière2. Collecte et préparation du lait3. Composition du lait et des aliments4. Notion de microbiologie laitière et alimentaire5. Produits laitiers6. Filière laitière française7. Hygiène et sécurité

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE INTRODUCTIF

3.0 PF01 - INTRODUCTION À LA TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION LAITIÈRE

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• citer les principaux ingrédients entrant dans la composition des produits laitiers ;• énumérer les principaux produits laitiers ;• décrire les grandes étapes de fabrication des produits laitiers.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction à la transformation laitière2. Lait de consommation3. Yaourts et laits fermentés4. Fromages5. Desserts laitiers frais et crèmes glacées6. Crèmes et beurres7. Poudres de lait8. Conditionnement des produits laitiers

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



www.webalim.fr

