

Affinage des fromages



Réaliser la fabrication et l'affinage de fromages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires en vigueur

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Acquérir les connaissances à la conduite de l'affinage des différents fromages**
- **Connaitre le fonctionnement des équipements de production de froid**
- **Connaitre les éléments nécessaires à la conception des locaux d'affinage**

PROGRAMME

1. Théorie

- Définition, schéma de principe de l'affinage
- Les effets de l'affinage
- Les étapes de l'affinage (ressuyage, séchage, affinage) : définition
- Aspects microbiologiques, biochimiques et physiques, conduite, paramètres à respecter
- Connaitre les flores d'affinage, savoir les élever pour mieux les maîtriser

2. Hygiène

- Contrôler l'affinage d'un fromage
- Entretenir des locaux
- Entretenir une machine ou un équipement
- Entreposer des produits
- Les équipements frigorifiques : définition, entretien

Durée

16 HEURES

Tarif

800 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

**2 à 4 semaines selon
financement**

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

**-Accueil des apprenants dans une
salle dédiée à la formation.**

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

**-Formulaires d'évaluation de la
formation.**

**-Certificat de réalisation de
l'action de formation.**



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2025 - juin
2026)

Données insuffisantes



3.Pratique

- Procéder au caillage du lait après sa mise en cuve
- Confectionner et affiner un fromage
- Réaliser le moulage d'un fromage
- Conditionner un produit
- Conception des locaux d'affinage