

# 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
- Connaître le fonctionnement des équipements de production de froid
- Connaître 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
- Connaître 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

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (mai 2023 -  
novembre 2023)

**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