CURSUS FABRICATION

NIVEAU 1

INITIATION A LA FABRICATION

CIBLE
- Porteur de projet
- Fabricant / Affineur / Vendeur débutant

OBJECTIFS
- Connaître les bases de la technologie fromagère

THÈMES
- Traite & qualité du lait
- Microbiologie du fromage
- Produits laitiers frais : yaourts, beurre, crème
- Ateliers production de fromages
- Gestion de la production
- Traçabilité

ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques
- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques

Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation
- Feuilles de présence
- Formulaires d'évaluation de la formation

DUREE
- 5 JOURS

FORMATEUR
- IVAN LARCHER

TARIF & LOGISTIQUE
- Contacter LONG PADDOCK CHEESESCHOOL en Australie

Pour francophones et anglophones.

larcherivan@yahoo.fr

NIVEAU 2

SPECIALISATION EN FABRICATION

CIBLE
- Toute personne ayant validé le NIVEAU 1
- Fabricant / Affineur / Vendeur initié

OBJECTIFS
- Connaître les différentes techniques de fabrication fromagère
- Elaborer une recette de fabrication
- Réaliser une fiche recette

THÈMES
- Bases physico chimiques du lait
- Composition du lait optimale
- Fiches fabrication
- Outils spécifiques selon la spécialité fromagère fabriquée
- Notions d'affinage par spécialités techniques

ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques
- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques

Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation
- Feuilles de présence
- Formulaires d'évaluation de la formation

DUREE
- 5 JOURS

FORMATEUR
- IVAN LARCHER

TARIF & LOGISTIQUE
- Contacter LONG PADDOCK CHEESESCHOOL en Australie

Pour francophones et anglophones.

larcherivan@yahoo.fr

CURSUS FABRICATION

NIVEAU 3

OOP'S CHEESE

CIBLE
- Toute personne ayant validé le NIVEAU 1 + NIVEAU 2
- Affineur expert
- Fabricant expert

OBJECTIFS
- Expertiser ses fromages
- Mettre en place des solutions pour améliorer la qualité de ses fromages
- Adapter ses outils de production et d'affinage

THÈMES
- Les bases technologiques et sensorielles
- Différenciation "accidents" et "défauts" du fromage
- Les défauts de fabrication
- Les défauts d'affinage
- Analyse des produits des stagiaires par nos formateurs

ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques
- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques

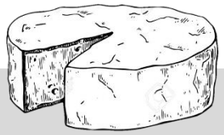
Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation
- Feuilles de présence
- Formulaires d'évaluation de la formation

DUREE
- 5 JOURS

FORMATEUR
- Laurent MONS & IVAN LARCHER

TARIF
- 3 200 € HT / PERSONNE (en France – MONS FORMATION)

Pour francophones et anglophones.



Transport, hébergement et déjeuners inclus

(Hors dîners)

Min. 4 stagiaires - Max. 8 stagiaire

contact@mons-formation.com

+ 33 4 77 64 05 14

www.mons-formation.com