



## **MODULE DE FORMATION CONTINUE**

### **TEXTURATION DES PATES FROMAGERES MIP 17-18 – M6**

#### **Objectifs pédagogiques**

---

Connaitre les spécificités technologiques de la production des fromages fondus et fromages à pâte filée  
Savoir identifier les principaux défauts de ces produits  
Connaitre les leviers pour maîtriser ces technologies de transformation

#### **Public cible et pré-requis**

---

Cadres et techniciens des industries laitières.  
Minimum : niveau Bac + 2.

#### **Dates et durée de la formation**

---

Le module est d'une durée de 24h du 18/12/2017 au 21/12/2017

#### **Lieu**

---

ENIL de Mamirolle

#### **Contenu**

---

##### Fromages fondus

- Présentation, définition et réglementation des fromages fondus
- Rôles des matières premières utilisées et impact des paramètres de fabrication
- Formulation
- Principales étapes de fabrication d'un fromage fondu en conditions industrielles
- Mises en œuvre
- Analyse de la qualité des produits finis

##### Pates Filées

- Préparations des laits : standardisation
- Coagulation : Moyens de maîtrise du paramètre clef de la fromagerie
- Texturation et filage

#### **Moyens pédagogiques et animation**

---

Le module est conçu et animé par : M Jamal Kebchaoui, enseignant à l'ENIL de Mamirolle  
Modalités pédagogiques : cours et interventions de professionnels des industries laitières, travaux pratiques

#### **Evaluation**

---

Etude de cas et restitution individuelle.

#### **Tarif**

---

850€ (non assujetti à la TVA)