

PRATIQUE **Curriculum**

TECHNOLOGIE LAITIÈRE ET FROMAGERIE · TEMPS PLEIN

TRANSFORMATION LAITIÈRE & FROMAGERIE



Un programme de formation complet, fondé sur le travail en atelier.

Du lait réel, de vraies meules, une qualité et des produits commercialisables.

LE PROGRAMME

Le fromage est une chaîne de production complète dans un espace réduit.



Transformation laitière & Fromagerie est un programme à temps plein en technologie laitière, fondé sur le travail en atelier.

Au fil de vingt-sept modules, les apprenants progressent pas à pas de la réception du lait cru et de l'hygiène au traitement thermique et à la conduite des cultures, jusqu'aux fromages au lait de vache et de chèvre, à la conduite de l'affinage et à la gestion de l'exploitation.

L'accent est mis sur la pratique du début à la fin.

Les compétences s'acquièrent sur du lait réel et des lots réels, avec environ 1 500 heures d'atelier et 81 exercices évalués.

Chaque module se conclut par une pièce pratique évaluée, de sorte que la compétence se démontre par un travail réel et non sur le papier.

Le programme est proposé sous forme de curriculum, de spécification d'équipement correspondante ou de solution clé en main pour le site.

27
MODULES

1 500_h
HEURES D'ATELIER

+60
EXERCICES PRATIQUES

300
POSTES D'ÉQUIPEMENT

24 mois
TEMPS PLEIN

MODULE

M01 – M27 • SÉQUENTIEL

PRATIQUE Curriculum

Vingt-sept modules

De la matière première et de l'hygiène aux produits de base, puis aux fromages au lait de vache et de chèvre, pour finir par un cycle de production complet.



M01	Sécurité & santé au travail FONDAMENTAUX	M10	Beurre & beurre clarifié PRODUITS DE BASE	M19	Fromage de chèvre affiné FROMAGE • LAIT DE CHEVRE
M02	Le lait, matière première FONDAMENTAUX	M11	Bases de la technologie fromagère FROMAGE • LAIT DE VACHE	M20	Conduite de l'affinage & soins FROMAGE • LAIT DE CHEVRE
M03	Traite & chaîne du froid FONDAMENTAUX	M12	Fromage frais au lait de vache FROMAGE • LAIT DE VACHE	M21	Valorisation du lactosérum QUALITÉ & EXPLOITATION
M04	Hygiène des locaux & du personnel FONDAMENTAUX	M13	Pâte molle & pasta filata FROMAGE • LAIT DE VACHE	M22	HACCP & traçabilité QUALITÉ & EXPLOITATION
M05	Analyse du lait & laboratoire FONDAMENTAUX	M14	Pâte pressée au lait de vache FROMAGE • LAIT DE VACHE	M23	Analyse sensorielle & évaluation QUALITÉ & EXPLOITATION
M06	Traitement thermique PRODUITS DE BASE	M15	Pâte dure & affinage long FROMAGE • LAIT DE VACHE	M24	Emballage & distribution QUALITÉ & EXPLOITATION
M07	Écrémage & standardisation PRODUITS DE BASE	M16	Moulage, pressage & salage FROMAGE • LAIT DE VACHE	M25	Gestion d'entreprise & création QUALITÉ & EXPLOITATION
M08	Cultures & coagulants PRODUITS DE BASE	M17	Lait de chèvre, matière première FROMAGE • LAIT DE CHEVRE	M26	Maintenance & énergie QUALITÉ & EXPLOITATION
M09	Yaourt & lait fermenté PRODUITS DE BASE	M18	Fromage de chèvre frais FROMAGE • LAIT DE CHEVRE	M27	Projet final QUALITÉ & EXPLOITATION

ÉQUIPEMENT

Formés sur du matériel réel.



01

Réception du lait & préparation

Réception, pesée, filtration, chauffage et refroidissement du lait cru.

04

Hygiène & documentation

Technique de nettoyage, instruments de mesure et traçabilité.

02

Fabrication du fromage

Cuves de fabrication, outils de découpe et de brassage, moules et presses.

05

Laboratoire & analyse sensorielle

Prélèvement, détermination de la matière grasse et de la matière sèche, poste de contrôle.

03

Salage & stockage

Bain de saumure et technique de saumurage, zone d'égouttage, affinage climatisé.

06

Théorie & démonstration

Zone de démonstration, poste de formation et équipements de protection.

~300 POSTES • 6 CATÉGORIES

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

LANÇONS-NOUS.

DISPONIBLE EN • **Clé en main** (Conseil + Équipement + Livraison + Curriculum + Installation)

