



Formation Continue

Techniques pratiques de fabrication de fromages frais et traditionnels – de l'analyse du lait à la transformation

Durée de la formation : 3 jours (18 à 20 heures)



Introduction

La transformation fromagère représente un savoir-faire à la croisée de la science et de la tradition, où se rencontrent innovation, qualité et valorisation des pratiques locales. Dans cet esprit, la formation « Techniques pratiques de fabrication de fromages frais et traditionnels » offre une expérience concrète et enrichissante, depuis l'analyse du lait jusqu'à la dégustation du produit fini. À travers la pratique, l'expérimentation et l'échange, elle invite les participants à découvrir l'art et la science de la transformation fromagère, tout en renforçant leurs compétences techniques et leur créativité. Professionnelle, conviviale et formatrice, cette initiative vise à promouvoir une production fromagère authentique, durable et ancrée dans le savoir-faire local.

Public cible : Industriels du secteur laitier, ingénieurs et techniciens de laboratoires agroalimentaires, enseignants, étudiants en sciences alimentaires et biotechnologie.

Objectifs de la formation :

- ✓ Réaliser les principales analyses physicochimiques du lait.
- ✓ Maîtriser la technique de pasteurisation et son impact sur la qualité.
- ✓ Comprendre les principes technologiques de la transformation fromagère.
- ✓ Fabriquer en pratique différents types de fromages.
- ✓ Évaluer la qualité sensorielle et technologique des produits finis.

Méthodes pédagogiques

Cours interactifs, fabrication expérimentale en laboratoire , dégustation et analyse sensorielle.

PROGRAMME

1er JOUR

Principes technologiques, analyses du lait et fabrication des fromages frais

--- Matinée ---

Introduction au programme et aux objectif

Comprendre les principes technologiques de la transformation fromagère

Analyses physicochimiques du lait

Fabrication des fromages frais : lancement de la coagulation

--- Après-midi ---

Surveillance de la coagulation

Égouttage

Moulage et assaisonnement des fromages

2ème JOUR

Traitement thermique et fabrication de fromages fondus crèmeux

--- Matinée ---

Traitement thermique du lait (pasteurisation) : objectifs, techniques et paramètres de contrôle

Lancement de la fabrication des fromages fondus/crémeux : coagulation et préparation de la base fromagère

--- Après-midi ---

Poursuite de la fabrication

Discussion sur la texture, la saveur et la conservation des fromages

3ème JOUR

Fromages traditionnels

--- Matinée ---

Fabrication des fromages traditionnels : coagulation, égouttage et pressage

--- Après-midi ---

Finition des fromages traditionnels (salage, mise en forme)e

Dégustation et analyse sensorielle

Bilan global et conseils pour reproduction autonome



Inscrivez-vous via ce lien

Nous contacter : formations@essaia.dz