

FORMATION

Maîtriser l'affinage des fromages



Public concerné

Exploitants agricoles, producteurs fermiers fromagers



Durée

1 jour(s) / 7h



Lieux / dates

09/01/2025 > Chambre d'agriculture de l'Indre (36300)

Responsables de stage :

Jean-Luc ROY

Contacts :



Pré-requis

Avoir une expérience en fromagerie



Objectifs

Approfondir les techniques d'affinage et maîtriser les différentes étapes de la fabrication.



Contenu / Programme

Rappel sur le principe général de l'affinage.
Les microorganismes d'affinage.
Les différentes phases de l'affinage et leur rôle
Les défauts d'affinage et les moyens de prévention pour les réduire



Méthodes pédagogiques

Exposé, apports techniques, témoignage d'un producteur fermier, applications pratiques à partir de fromages présentant des défauts, échanges questions-réponses.



Modalités d'évaluations

Exercice sur l'analyse des défauts d'affinage et à partir d'un questionnaire d'évaluation des acquis



Tarifs & Financement

Selon CGV

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

