



## Public concerné

Chefs d'exploitation, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants de solidarité, futurs jeunes agriculteurs, salariés d'exploitation ou d'entreprises agricoles de la Région Corse.



## Durée

1 jour(s) / 7h



## Lieux / dates

>

Responsables de stage :

Contacts :

## Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode



## FORMATION

# Agir efficacement face aux défauts et accidents de fabrication du fromage



## Pré requis

Aucun



## Contenu

### 1 - Identifier le rôle de la flore bactériologique du lait et son évolution

- **Origine de la flore du lait**
  - Rappel de la composition
  - Les principales bactéries présentes
  - Paramètres de développement des bactéries
- **Les différentes flores du lait**
  - Les flores utiles,
  - Les flores nuisibles et pathogènes
- **Rôle et importance des flores en fromagerie**
- **L'évolution recherchée des flores lors de la fabrication des fromages corses**

### 2 - Identifier les accidents de fabrication

- **Les principaux risques technologiques :**
  - Symptômes
  - Origine
  - Actions correctives
- **Les principaux risques sanitaires :**
  - Les principales bactéries

### 3 - Maîtriser les accidents de fabrication

- **Analyse de situation problème**
  - Recherche de la source
  - Les actions correctives à mettre en œuvre
- **Les éléments de maîtrise**
  - Procédure de nettoyage et de désinfection
- **Une méthode d'analyse des risques : le GBPH**
  - Contenu
  - Méthode d'élaboration



## Méthodes pédagogiques

- Présentation numérique, exposés ciblés, échanges et méthodes interrogatives,
- Démonstration,
- Travail individuel ou en sous-groupe autour de différentes expérimentations,
- Pratique de la transformation fromagère,
- Réalisation de synthèse.



## Nos intervenants

**Votre Responsable de stage à la Chambre d'Agriculture de Haute Corse :**

**Gilles RIONDET - Conseiller spécialisé en transformation fromagère fermière**



## Evaluation

- Questions orales
- Questions écrites
- Mise en situation, exercices
- QCM de validation de certificat
- Fiche d'évaluation de la formation
- Bordeau de score ou attestation réglementée
  
- Attestation de fin de formation et assiduité
- Feuille de présence



## Votre référente administrative

Vous n'arrivez pas à vous inscrire, une demande d'attestation, ou toute autre question, contactez Nathalie, votre référente administrative

**Nathalie Righetti**

04 95 32 91 40 - [nathalie.righetti@haute-corse.chambagri.fr](mailto:nathalie.righetti@haute-corse.chambagri.fr)

