INSTITUT UNIVERS
Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia |Site Web: institut-univers.com

fabrication de fromage

Formation Conventionnée

Durée: 04 jours

Coût: 17 000

Tranches: 02 tranches de 8 500 Da

Cible:

Toute personne intéressée par cette formation.

Pré-requis:

Savoir lire et écrire.

Objectif:

- Bien connaître le lait fromageable et les auxiliaires technologiques.
- Etre capable de fabriquer des fromages lactiques (fromages frais) de qualité.
- Caillage et moulage : réviser les bases pour des fromages réussis.
- Suivre la qualité de sa production par l'évaluation sensorielle.

Programme:

Partie 01: données générales sur les matières prmières.
parite 02 : conception atelier fromage.
partie 03: fabrication des différents types de fromage:

- Fromage frais.
- Mozzarella.

- Camembert.
- Buchette de chèvre.
- Fromage rouge (Edam).
- Rockford.
- Cheddar.
- Gouda.
- Halloumi.
- Boursin et Ricotta.
- Fromage à tartiner.
- Le mascarpone, buratta.