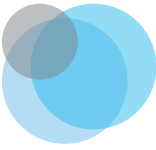


Formation analytique

Détermination de la teneur en matière sèche sur les produits laitiers

Méthodes par étuvage et par microondes



OBJECTIFS

- Être capable de maîtriser la réalisation de cette analyse sur les produits laitiers
- Être capable d'identifier les points critiques de cette analyse



PUBLIC

- Cette formation est destinée à des techniciens de laboratoire laitier



DURÉE

- 1 journée 7 heures (2 heures théoriques et 5 heures pratiques)



DATES

- Le mercredi 01/10/2025



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- La formation reposera sur une partie théorique de 2h00 en salle équipée de vidéoprojecteur et 5h00 pour la partie pratique en salle technique.
- Il sera proposé différentes méthodes pédagogiques (questionnement direct, QCM... afin que la formation soit dynamique et explicite.

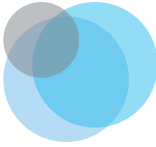
Formation analytique

Détermination de la teneur en matière sèche sur les produits laitiers

Méthodes par étuvage et par microondes



PROGRAMME



I-Partie théorique : 2 heures

Présentation de la composition du lait
Replacer le paramètre matière sèche dans son contexte

1. Présentation de la NF ISO 6731 (lait, crème et lait concentré), la NF EN ISO 5534 (fromage) et de la méthode par microondes (Smart 6)

- Domaine d'application
- Principe
- Mode opératoire
 - Préparation de l'échantillon
 - Prise d'essai
 - Réactifs
 - Appareillage
 - Détermination
 - Calcul
 - Expression des résultats
- Domaine d'application
 - Échantillons
 - Réactifs
 - Consommable
 - Locaux
 - Équipement
 - Méthode
- Suivi qualité
 - Fidélité
 - Justesse

2. Partie pratique : 5 heures

- Préparation des échantillons
- Réalisation d'essai avec les stagiaires à partir de MRE
- Calcul et expression des résultats
- Échanges

Formation analytique

Détermination de la teneur en matière sèche sur les produits laitiers

Méthodes par étuvage et par microondes

ÉVALUATION

- L'évaluation des connaissances sera réalisée à l'aide d'un QCM à la fin de la formation.
- L'évaluation des pratiques sera réalisée à partir de lait ou de solution de référence.



Formation analytique

Détermination de la teneur en azote sur les produits laitiers

Méthode kjeldahl selon la NF EN ISO 8968 et l'ISO 17997



OBJECTIFS

- Être capable de maîtriser la détermination de la teneur en azote protéique et non protéique selon la NF EN ISO 8968 (1 et 4)
- Être capable de maîtriser la détermination de la teneur en azote non caséique selon l'ISO 17997-1
- Être capable de maîtriser Les différents points critiques de ces analyses



PUBLIC

- Cette formation est destinée à des techniciens de laboratoire laitier



DURÉE

- 2 journées 14 heures (4 heures théoriques et 10 heures pratiques)



DATES

- Le mercredi 15/10/2025 au jeudi 16/10/2025



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- La formation reposera sur une partie théorique de 4h00 en salle équipée de vidéoprojecteur et de 10h00 pour la partie pratique en salle technique.
- Il sera proposé différentes méthodes pédagogiques (questionnement direct, QCM...) afin que la formation soit dynamique et explicite.



Formation analytique

Détermination de la teneur en azote sur les produits laitiers

Méthode kjeldahl selon la NF EN ISO 8968 et l'ISO 17997

PROGRAMME

I-Partie théorique : 4 heures

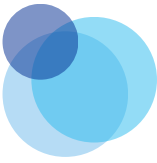
Présentation de la composition du lait
Replacer les paramètres Azotes dans leurs contextes

1. Présentation de la NF EN ISO 8968-1, de la NF EN ISO 8968-4 et de l'ISO 17997-1

- Domaine d'application
- Principe
- Mode opératoire
 - Préparation de l'échantillon
 - Prise d'essai
 - Réactifs
 - Appareillage
 - Détermination
 - Calcul
 - Expression des résultats
- Évaluation des points critiques
 - Échantillons
 - Réactifs
 - Consommable
 - Locaux
 - Équipement
 - Méthode
- Suivi qualité
 - Fidélité
 - Justesse

2. Partie pratique : 10 heures

- Préparation des échantillons
- Réalisation d'essai avec les stagiaires à partir de MRE
- Calcul et expression des résultats
- Échanges



Formation analytique

Détermination de la teneur en azote sur les produits laitiers

Méthode kjeldahl selon la NF EN ISO 8968 et l'ISO 17997



ÉVALUATION

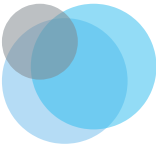
- L'évaluation des connaissances sera réalisée à l'aide d'un QCM à la fin de la formation.
- L'évaluation des pratiques sera réalisée à partir de lait ou de solutions de référence.



Formation analytique

Détermination de la teneur en matière grasse sur les produits laitiers

Méthode gravimétrique – Röse Gottlieb



OBJECTIFS

- Être capable de maîtriser la réalisation de cette analyse sur les produits laitiers
- Être capable d'identifier les points critiques de cette analyse



PUBLIC

- Cette formation est destinée à des techniciens de laboratoire laitier



DURÉE

- 2 journées 14 heures (4h00 théorique et 10h00 pratique)



DATES

- Du mardi 18 novembre 2025 au mercredi 19 novembre 2025



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- La formation reposera sur une partie théorique de 4h00 et d'une partie pratique de 10h00.
- Il sera proposé différentes méthodes pédagogiques (travail de groupe, QCM...) afin que la formation soit dynamique et explicite.

Formation analytique

Détermination de la teneur en matière grasse sur les produits laitiers

Méthode gravimétrique – Röse Gottlieb



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pour la partie théorique, salle de réunion équipée de vidéoprojecteur.
- Pour la partie pratique, zone technique dédiée à la formation.

PROGRAMME

I-Partie théorique : 4 heures

Présentation de la composition du lait

Replacer le paramètre Matière sèche dans son contexte

1. Présentation de la NF EN ISO 1211 - Détermination de la teneur en matière grasse par méthode gravimétrique (méthode de référence)

- Domaine d'application
- Principe
- Mode opératoire
 - Préparation de l'échantillon
 - Prise d'essai
 - Réactifs
 - Appareillage
 - Détermination
 - Calcul
 - Expression des résultats
- Évaluation des points critiques
 - Échantillons
 - Réactifs
 - Consommable
 - Locaux
 - Équipement
 - Méthode

Formation analytique

Détermination de la teneur en matière grasse sur les produits laitiers

Méthode gravimétrique – Röse Gottlieb



PROGRAMME

- Suivi qualité
 - Fidélité
 - Justesse

2 Partie pratique : 10 heures

- Préparation des échantillons
- Réalisation d'essai avec les stagiaires à partir de MRE
- Calcul et expression des résultats
- Échanges

ÉVALUATION

- L'évaluation des connaissances sera réalisée à l'aide d'un QCM à la fin de la formation.
- L'évaluation des pratiques sera réalisée à partir de lait ou de solution de référence.



Formation microbiologique « Initiation pratique à la microbiologie laitière »



OBJECTIFS

- Connaître le contexte de la microbiologie laitière
- Acquérir les techniques de base en microbiologie laitière
- Connaître les principes des méthodes microbiologiques
- Être capable de pratiquer les dénombrements



PUBLIC

- Cette formation n'exige pas de prérequis en microbiologie



DURÉE

- 5 journées 32 heures



DATES

- Date sur demande



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- La formation reposera sur une partie théorique et d'une partie pratique
- Il sera proposé différentes méthodes pédagogiques (travail de groupe, QCM...) afin que la formation soit dynamique et explicite.

Formation microbiologique « Initiation pratique à la microbiologie laitière »



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pour la partie théorique, salle de réunion équipée de vidéoprojecteur.
- Pour la partie pratique, zone technique dédiée à la formation.

PROGRAMME

I-Partie théorique :

1. Principe de base de la microbiologie alimentaire

2. Bonnes pratiques en microbiologie

- Techniques aseptiques : respects des conditions stériles durant la préparation et l'analyse
- Techniques de culture
 - Principes
 - Appareillages et verrerie
 - Échantillonnage
 - Préparation de l'échantillon
 - Modes opératoires
 - Expression des résultats
 - Suivi qualité

3. Partie pratique, réalisations analytiques :

- Flore aérobie mésophile
- Entérobactérie
- *Escherichia coli*
- Staphylocoques à coagulase positive
- Levures et moisissures

ÉVALUATION

- L'évaluation des connaissances sera réalisée à l'aide d'un QCM à la fin de la formation.
- L'évaluation des pratiques sera réalisée à partir de lait ou de solutions de référence.