

FRANCE PROCESS

ИНЖИНИРИНГ И ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПИЩЕВОГО И ХИМИЧЕСКОГО
ПРОИЗВОДСТВ

Общество с ограниченной ответственностью «Франс Процесс»

Россия, 129090, Москва, ул. Щепкина, д. 28, пом. 13

Почтовый адрес: 129090, Москва, ул.Щепкина, 28, оф. 506

Тел./факс +7 (495) 684 90 05

info@fprocess, www.fprocess.ru

ОКПО 80797969, ОГРН 5077746730485

ИНН 7701720458, КПП 770201001



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

2 сентября - 15 сентября 2018 года

Технологии производства

мягких сыров с белой и голубой плесенью на козьем и коровьем молоке

на базе ретентата **УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИИ**
сроком **2 недели в ЭНИЛЬ**

для российских специалистов

группа 8 специалистов + руководитель
группы Юлия Чистова



Технологии производства

ЭНИЛЬ – Ля Рош сюр Форон

212, rue Anatole France

BP 141

74805 LAROCHE SUR FORON CEDEX-

France

tél +33 4 50 03 01 03

www.enilv74.com

Руководитель обучения - Hugo

FRANQUELIN, директор производства

ENIL La Roche sur Foron

FRANCE

+33 7 88 78 60 35

hugo.franquelin@enilv.fr

www.enilv74.com

2 недели,

**приезд 2 сентября (воскресенье) – отъезд
15 сентября(суббота)**

Практическое обучение в виде производства мягких сыров с белой и голубой плесенью из коровьего молока, таких как Камамбер и Бри, традиционные и стабилизированные, Бле д’Овернь, Горгонзола дольче, Кроттен, Пикодон, Валансен, свежие сыры без созревания, для намазывания, на базе ретентата УФ.

38 часов

Теоретическая часть по критическим точкам технологии производства мягких сыров с белой и голубой плесенью из коровьего молока:

35 часов

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ: 1 неделя 03/09/2018 – 07/09/2018

semaine 1 /неделя 1 (Fabrication au lait pasteurisé – производство на пастеризованном молоке)					
	Lundi/Пн 03/09/18 JT	Mardi/Вт 04/09/18 AS	Mercredi/Ср 05/09/18 AS	Jeudi/Чт 06/09/18 JT	Vendredi/Пт 07/09/18 JT
Matin/ Утро	<p>9h00-12h30 <u>Cours en salle :</u> Introduction à la technologie fromagère, définitions et réglementation Descripteurs fromagers Univers des fromages à pâte molle (lactique, présure, mixte, bleu ...) Rappel sur la composition du lait, différence entre le lait de vache (V) et le lait de chèvre (C) Nadège Bel</p> <p><u>Теория :</u> Введение в сыродельную технологию Определения и регламентация Технологические описания Разнообразие технологий мягких сыров (молочное и ферментное сквашивание, смешанная технология, сыры с голубой плесенью ...) Коротко о составе молока применительно к мягким сырам, принципиальные отличия коровьего (V) и козьего (C) молока</p>	<p>6h30-12h30 <u>Travaux pratiques :</u> -Fabrication en atelier pilote de fromage type PM à croûte fleurie, (Type Camembert stabilisé– 4xV –bassines 30L) -Prépa lait pour fabrication PM lactique (Type Crottin /Picodon - V – Pour 2 bassines de 40-50L- 1 sur la base du lait, 2 sur la base de retentate 1,3-1,4) -Prépa lait pour PM tradi et Feta (4 V –bassines de 30L) Lait de vache : 360 L Nadège BEL/Christelle BOURQUI</p> <p><u>Выработки сыров:</u> -Производство на пилотных установках мягких сыров с поверхностной плесенью, с цветущей корочкой, (Тип- стабилизированный камамбер (4 бассина по 30 литров коровьего молока) -Подготовка молока для производства свежих сыров молочного сквашивания (тип Crottin / Picodon - V на 2 бассина по 40-50 л – 1 бассин на базе молока, 2-й бассин на базе ретентата) -Подготовка молока на завтра для традиционных мягких сыров и Феты (4 V бассина по 30л)</p>	<p>6h30-12h30 <u>Travaux pratiques :</u> --Moulage / Egouttage PM lactique -Démoulage / Salage / pesée PM Cam stabilisé -Fabrication en atelier pilote de fromage type PM traditionnelle à croûte fleurie, Type Camembert traditionnel et Brie traditionnel et PM type Feta UF- Emilien FATET Camille LENEVEU</p> <p><u>Выработки сыров:</u> Формование/стекание свежих сыров - Выемка из форм / посолка /взвешивание стабилизированного камамбера -производство на пилотных установках Традиционного камамбера с цветной корочкой, традиционного камамбера и традиционного бри и мягкого сыра Фета на основе УФ</p>	<p>6h30-12h30 <u>Travaux pratiques :</u> Avec Ultrafiltration du lait Production de fromages lactiques à partir de St-Moretz rétentat d'UF (FCV 1,3-1,4) -Démoulage / Salage / pesée PM lactique -Démoulage / Salage / pesée PM Cam tradi et Brie tradi -Démarrage affinage fromage Lait de vache : 150 L Camille LENEVEU Emilien FATET</p> <p><u>Выработки сыров:</u> На базе ультра-фильтрации молока Производство свежих мягких сыров тип St-Moretz из ретентата (фактор концентрации 1,3-1,4) - Выемка из форм / Посолка / взвешивание свежих мягких сыров - Выемка из форм / Посолка /взвешивание традиционного камамбера, традиционного бри - Выкладка на созревание Коровье молоко:150л</p>	<p>6h30-12h30 <u>Travaux pratiques :</u> Fabrication de grands levains Anne BOULAN et Nadège BEL</p> <p><u>Alternance TP/Cours :</u> La préparation des ferments, les points clés de la conduite de la production de grands levains. Ferments lactiques en PM: Caractéristiques, rôle en technologie PM pour bactéries lactiques Nadège BEL</p> <p><u>Выработки сыров :</u> Выработка производственных заквасок</p> <p><u>Чередование Теории/Выработки :</u> Подготовка ферментов, ключевые моменты в производстве заквасок. Молочные закваски для мягких сыров : Характеристики и роль заквасок и флоры молока в технологии мягких сыров</p>
	Après-midi/ Вторая половина дня	<p>14h00-17h00 <u>Cours en salle :</u> Principales étapes de fabrication fromagère en pâte molle (de la maturation à l'égouttage) – sur la base du lait et sur la base de retentat Emilien FATET</p> <p><u>Теория :</u> Основные этапы производства мягких сыром (от созревания до стекания/асидификации) – на основе молока и на основе ретентата</p>	<p>14h00-16h00 <u>Cours en salle :</u> Préparation du lait – pasteurisation et standardisation + suite TP (empresurage PM lactique sur la base du lait et sur la base de retentat) Camille LENEVEU</p> <p><u>Теория :</u> Подготовка молока – пастеризация и стандартизация молока + в продолжение практических работ – внесение заквасок для свежих сыров на основе молока и на основе ретентата</p>	<p>14h00-16h00 <u>Cours en salle :</u> Technologie des PM et PM sur la base de retentat : Maturation, Coagulation Nadège BEL</p> <p><u>Теория :</u> Технология мягких сыров и мягких сыров на базе ретентата: созревание молока и коагуляция</p>	<p>14h00-16h00 <u>Cours en salle :</u> Technologie des PM : Egouttage Nadège BEL</p> <p><u>Теория :</u> Технология производства мягких сыров : Асидификация (стекание)</p>

2 неделя 10/09/2018 – 14/09/2018

semaine 2 /неделя 2 (Fabrication au lait pasteurisé – производство на пастеризованном молоке)					
	Lundi 10/09/18	Mardi 11/09/18	Mercredi 12/09/18	Jeudi 13/09/18	Vendredi 14/09/18
Matin/ Утро	<p>9h00-12h30 <u>Cours en salle :</u> Principales étapes de fabrication fromagère en technologie Bleu -Soins des fromages de la semaine 1 -Préparation des essais de la semaine 2 -Schémas de fabrication</p> <p>Nadège BEL</p> <p><u>Теория :</u> Основные этапы производства голубых сыров -Уход за сырами недели1 - Подготовка выработок недели 2. - Схемы производства</p>	<p>6h30-12h30 <u>Travaux pratiques :</u> -Fabrication en atelier pilote de bleu fort type Bleu d'Auvergne (4V bassines 30L) -Préparation des laits pour PM Bleu doux type Gorgonzola et Bleu de Bresse (4 V bassines 30L)</p> <p>Lait de vache : 270 L Nadège BEL Christelle BOURQUI</p> <p><u>Выработки сыров:</u> -Производство на пилотных установках мягких сыров с голубой плесенью, тип Bleu d'Auvergne (4 V бассейнов по 30л) - Подготовка молока для сыра тип Горгонзола Дольче и Бле де Бресс (4 V бассейнов 30л) Коровье молоко: 270л</p>	<p>6h30-12h30 <u>Travaux pratiques :</u> -Fabrication en atelier pilote de fromage type PM bleu doux type Gorgonzola et Bleu de Bresse -Préparation des laits pour fabrication PM lactique UF avec égouttage en sac pyramide (V – 2 bassines 40L – 1 bassine sur la base du lait, 2 bassine sur la base du retentate et sans flore d'affinage – fromage sucre avec des fruits) Lait de vache : 90 L Nadège BEL Camille LENEVEU</p> <p><u>Выработки сыров:</u> - Производство на пилотных установках сыра тип Горгонзола Дольче и Бле де Бресс - производство мягких свежих сыров на базе ретентата со отжимом в мешках сыров тип Пирамид, (коровье молоко - 2 бассейна x 40 л – 1 бассейн с флорой созревания, второй бассейн – без флоры созревания, сладкий с фруктами) Коровье молоко: 90 л</p>	<p>6h30-12h30 <u>Travaux pratiques :</u> Avec Ultrafiltration du lait Production de fromages à pâte molle à partir de rétentat d'UF (FCV 4) type Pavé d'affinois - Moulage / Egouttage PM lactique type pyramide -Démoulage / Salage / Pesée PM lactique -Démoulage / Salage / Pesée Bleu doux -Piquage des bleus et plombage Lait de vache : 200 L Nadège BEL Camille LENEVEU</p> <p><u>Выработки сыров:</u> На базе ультра-фильтрации молока -Производство мягких сыров на базе ретентата УФ (фактор концентрации 4) тип Pavé d'affinois -Формование/Стекание мягких сыров типа Пирамид -Выемка из форм/Посолка/Взвешивание мягких сыров -Выемка из форм/Посолка/Взвешивание сыров Бле де Бресс -Прокальвание сыров с голубой плесенью и пломбировка</p>	<p>7h00-12h00 <u>Visite extérieure :</u> Atelier de fabrication PM Atelier d'affinage</p> <p>Nadège BEL</p> <p><u>Посещение производства:</u> Производственный цех мягких сыров Производственный цех созревания (камера созревания)</p>
Après-midi/ Вторая половина дня	<p>14h00-17h00 <u>Cours en salle :</u> Salage et affinage + Equipements et gestion T° et HR en cave d'affinage Nadège BEL</p> <p><u>Теория :</u> Посолка и созревание+ Оборудование для регулировки T° и влажности в камерах созревания.</p>	<p>14h00-16h00 <u>Cours en salle :</u> Flores d'affinage</p> <p>Nadège BEL</p> <p><u>Теория :</u> Микрофлора созревания</p>	<p>14h00-16h00 <u>Cours en salle :</u> Défauts produits</p> <p>Camille LENEVEU</p> <p><u>Теория :</u> Дефекты мягких сыров</p>	<p>14h00-16h00 <u>Cours en salle :</u> Technologies membranaires – spécificités de l'ultrafiltration + questions/réponses</p> <p>Patrice GABORIT</p> <p><u>Теория :</u> Мембранные технологии – особенности ультрафильтрации+ вопросы/ответы</p>	<p>13h30-15h30</p> <p>Bilan de formation Tous formateurs Remise attestations formations Julie DEBALLON</p> <p>Результаты профессиональной подготовки Вручение дипломов</p>

Программа рабочего дня:

- завтрак в гостинице Mont Blanc Hotel с 6-30 утра до 6-45 утра
- практический или теоретический курс с 7-00 до 12-30 в Эниль. Практические выработки сыров будут проходить в группах по 2 человека, сыр будет вырабатываться в бассейнах для мягких сыров по 30 л в специальном пилотном ателье для мягких сыров в Эниль. Технологические таблицы на русском языке (для каждой выработки сыров) для заполнения будут Вам переданы в Эниль, перед началом курса.

FRANCE PROCESS

ИНЖИНИРИНГ И ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПИЩЕВОГО И ХИМИЧЕСКОГО
ПРОИЗВОДСТВ

- с 12-30 по 14 ч – обед в столовой Эниль, в реальности времени около 1 часа, и далее уход за сыром (переворачивания, посолка)

- с 14 по 17 часов – уход за сыром, далее теоретический курс. Весь текст каждого теоретического курса будет Вам отправлен по электронной почте на русском языке до 2 сентября 2018, чтобы Вы могли заранее ознакомиться (всего 8 теоретических курсов). Чаще всего теория заканчивается около 6 часов вечера.

- с 18 до 19 вечера – возвращение в гостиницу Mont Blanc (280, Rue du Rhône - 74800 Saint-Pierre-en-Faucigny) <https://www.montblanc-hotel.fr/> и ужин в отеле (в стоимость обучения включено 3-х разовое питание в рабочие дни).

Программа посещения сыродельных заводов в выходные дни 8-9 сентября 2018 года согласовывается.

Наше обучение будет проходить в Национальной Школе Молочной Промышленности ЭНИЛЬВ, Ла Рош сюр Форон, по отработанной системе обучения (экспериментальный цех мягких сыров и производственные цеха, лаборатория микробиологии и молочной химии, информационный центр).

*Преподаватели ЭНИЛЬ являются профессиональными специалистами, обладающими педагогическим и научным опытом в теории и на практике, и превосходным знанием молочного сектора промышленности, как во Франции, так и в мире. Также вести обучение будут специалисты компании АСТАЛИА FRANCE (научный центр постановки технологий французских сыров)-руководитель технологического отдела **Nadege Vel** и специалист-сыродел **Emilien Fatet**.*

Стоимость: 4500 евро + НДС 18% на одного участника – все включено (проживание, питание, обучение, трансфер, посещение заводов в выходные дни). Авиабилеты, виза и страховка относятся на счет Заказчика, все остальное обеспечивает Франс Процесс.

Условие подтверждения участия: строго до 20 августа 2018 года (без шенгенской визы) или до 28 августа 2018 (при наличии шенгенской визы).

Бронирование авиабилетов: авиакомпания Аэрофлот, вылет 2 сентября в 9-00 из Шереметьево, прилет в Женеву в 11-40, вылет из Женевы 15 сентября в 12-40, прилет в 17-05 в Москву.

Питание: 100 евро с 1 человека за 2 выходных дня (трехразовое питание)

Контакты: по всем вопросам обращайтесь: **Юлия Чистова**, +79262291715, офис +74956849005, электронный адрес: jt@fprocess.ru, **Наталья Беляева** office@fprocess.ru