

SANFOPEL FORMATIONS 2024

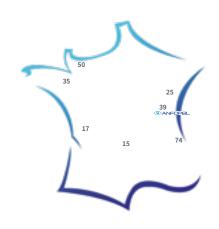
LE RÉSEAU FORMATION EN TRANSFORMATION LAITIÈRE



OANFOPEL

L'ANFOPEIL (Association Nationale pour la FOrmation et le PErfectionnement des personnels en Industrie Laitière) est une association loi 1901 regroupant la Transformation laitière (Fédération Nationale des Industries Laitières et Coopération Agricole Laitière), les Ecoles Nationales d'Industrie Laitière (ENIL), leurs amicales d'anciens élèves et ACTALIA.

Elle a pour mission première de promouvoir la formation professionnelle des salariés de la Transformation laitière en diffusant, coordonnant et harmonisant les propositions du Réseau.



Sommaire

Force d'un réseau

Formation à distance 4

DOCaMEx 5

Stages 6

Démarche CQP 18

Financement et certifications 19



MOT DU PRÉSIDENT

Notre association composée de femmes et d'hommes passionnés par les métiers de la transformation du lait est heureuse de vous faire bénéficier de ses multiples compétences au travers des nombreuses propositions de formation présentées dans ce nouveau catalogue.

3

L'expérience de ces dernières années nous montre que le développement des formations en distanciel peut répondre à de nouvelles attentes. De même notre offre de stage s'ouvre un peu plus au domaine environnemental avec notamment la question de la réutilisation de l'eau et l'affichage environnemental.

Mais nous sommes aussi tournés vers l'avenir. Notre participation active au projet Européen Cove «Excellence in Dairy Learning» nous conduit à imaginer de nouvelles ressources pédagogiques. La création de nouveaux scenarii pédagogiques nous permettra d'utiliser pleinement nos plateformes numériques comme Webalim ou DOCaMex. L'édition de ce catalogue est l'occasion de faire un focus sur cette plateforme numérique au service des savoir-faire fromagers.

En souhaitant que nos propositions de stages répondent à votre quête de connaissance sur la transformation laitière, nous vous attendons nombreux dans nos écoles et notre centre technique. N'hésitez pas à nous contacter!

> Jehan MOREAU Président de l'ANFOPEIL

FORCE D'UN RÉSEAU

1936— Stagiaires en 2022

93,5%
des stagiaires satisfaits
des formations
ANFOPEIL 2022

Données issues des évaluations à chaud de la satisfaction des stagiaires ayant particpé à une formation courte en 2022

La démarche qualité de l'ANFOPEIL

L'ANFOPEIL - Réseau des ENIL met en oeuvre une démarche d'amélioration continue dans le cadre de sa certification QUALIOPI. Vos réclamations et suggestions peuvent être envoyées par mail à l'adresse accueil@anfopeil-enil.fr ou via notre site internet.



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION

Des parcours appropriés

Différentes modalités pédagogiques : stages « à la carte » intra-entreprises, stages inter-entreprises, formations ouvertes à distance permettent de constituer des parcours adaptés répondant aux attentes les plus diverses.

Écoles professionnelles d'expérience (ENIL)

Organisme expert
(ACTALIA)

Un accompagnement dans vos projets

6 chargés d'ingénierie travaillent de manière coordonnée et accompagnent les entreprises dans leurs projets de développement des compétences des salariés (diagnostic, ingénierie pédagogique, évaluation et certification de compétences ...).

Une expertise reconnue en technologies laitières et fromagères

Près de 60 formateurs, enseignants, chercheurs peuvent intervenir dans tous les domaines du secteur laitier. Le réseau permet une couverture nationale.

Des équipements adaptés

Les ENIL disposent d'équipements pilotes et des ateliers de transformation permettant des travaux pratiques adaptés et des immersions en situations réelles de production.

FORMATION À DISTANCE

L'ANFOPEIL utilise des ressources permettant la formation à distance, au format papier (Cours d'Enseignement Laitiers par Correspondance CELPC* : 75 livrets) ou au format numérique via une plateforme accessible sur internet (dispositif de Formation Ouverte A Distance Webalim : environ 100 modules dont 35 traduits en anglais).

Toutes ces ressources couvrent les différents domaines des stages de l'ANFOPEIL



Accès à la plateforme : enil.eformation.info 24h/24 -7j/7

Démonstration gratuite Se connecter à la plateforme de formation et saisir

identifiant : demo mot de passe : demo

Pour plus d'informations :

*CELPC: Contacter Emmanuel Audebert - 05 46 27 69 00 - emmanuel.audebert@educagri.fr

Webalim: Contact ANFOPEIL - 03 84 37 27 24 - accueil@anfopeil-enil.fr

STAGES DE FORMATION À DISTANCE AVEC UN FORMATEUR

100% distanciel



Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Les formations s'organisent en 8 à 10 heures réparties en 4 ou 5 modules de 2 heures chacun, sous forme d'animation en visio conférence.

Des vidéos de fabrications réalisées sur l'atelier technologique sont diffusées pendant les formations et des documents supports sont envoyés à l'avance pour une meilleure interactivité lors des visioconférences. Des pré-requis sont nécessaires pour ces formations (cf fiches descriptives sur le site).

Mixtes



L'ANFOPEIL déploie des formations mixtes, permettant de réduire le temps présentiel en centre de formation. Les temps de formation en centre sont ainsi consacrés aux applications et travaux pratiques. Des classes virtuelles et des outils numériques permettent d'acquérir la théorie en distanciel, pour des formules plus souples et adaptables.



DOCaMEx

La plateforme numérique au service des savoir-faire fromagers

DOCaMEx : un outil complet pour organiser et capitaliser les connaissances

- Une base structurée de connaissances, accessible en ligne;
- Un module d'aide au raisonnement technologique (résolution de défauts, recherche qualité).



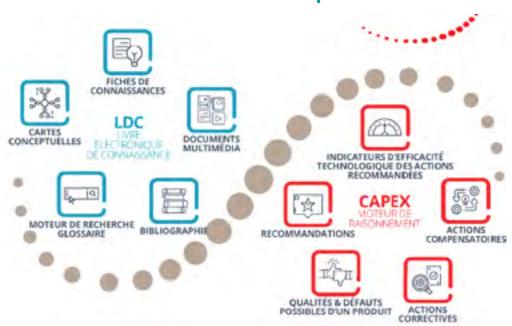
C'est une solution innovante pour :

- Transmettre et valoriser vos savoir-faire métier;
- Accéder à des ressources fiables et utiles pour améliorer les pratiques.

DOCaMEx, c'est un outil complet :

- Une plateforme qui centralise vos connaissances pratiques et théoriques;
- Des contenus accessibles partout et tout le temps;
- Des supports de formation 2.0.

Les fonctionnalités de la plateforme



ANFOPEIL et DOCaMEX

L'ANFOPEIL participe depuis 2 ans à l'élaboration des ressources du livre de connaissance. L'objectif visé, à terme, est l'intégration et l'exploitation de la plateforme DOCaMEx dans les formations ANFOPEIL au travers de scenarii pédagogiques.

À suivre...

S'abonner à DOCaMEx, c'est rejoindre un réseau d'utilisateurs et s'appuyer sur un collectif d'experts. L'ANFOPEIL peut accompagner les entreprises et les filières souhaitant s'abonner et utiliser la plateforme DOCaMEx: formation à la construction et l'administration des contenus, prise en main de l'outil...

Pour tous renseignements, contacter Julien COUTEAUX contactdocamex@gmail.com ou Thierry MICHELET thierry.michelet@anfopeil-enil.fr



STAGES



Personnels de production

opérateurs, conducteurs, pilotes, techniciens, ingénieurs process, fromagers...

Personnels des services supports marketing, contrôle de gestion, logistique, QHSE ...

Personnels d'encadrement

chefs d'équipe, agents de maîtrise, cadres ...

Toute personne travaillant en relation avec le secteur laitier

fournisseurs, équipementiers...

Personnels de laboratoire

laborantins, contrôleurs qualité, techniciens R&D...

Nous proposons des stages animés en anglais

à destination des personnes anglophones (ou francophones souhaitant perfectionner leur vocabulaire technique)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP.

INITIATION

OBJECTIF

Apporter les connaissances appliquées pour une meilleure compréhension du contexte professionnel.

PUBLIC

NIVEAUX

Personnels de production débutant ou des services support, porteurs de projet. Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant acquérir des connaissances dans le domaine.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (lire, écrire, compter) et en mathématiques (calculs de base).

PERFECTIONNEMENT

OBJECTIF

Actualiser et compléter les connaissances appliquées pour une bonne compréhension du sujet.

Salariés avec expérience ou porteurs de projet dans le secteur d'activité concerné par le stage.

PRÉ-REQUIS

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation.

EXPERTISE

OBJECTIF

Approfondir les connaissances pour prendre du recul.

PUBLIC

Salariés ayant une bonne maîtrise du sujet.

PRÉ-REOUIS

Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post bac en microbiologie, biochimie ...) et une expérience significative dans le domaine.

Laits et préparation des laits

Auxiliaires technologiques

Fromages / Cheeses

Produits laitiers frais

Crèmes glacées



Laboratoire

Hygiène et qualité

Environnement

Outils, installations et équipements

Laits et préparation des laits

A LA DÉCOUVERTE DU LAIT ET DE LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

Grandes familles de produits laitiers - Connaissances de la matière première - Etapes des principales transformations laitières (fromages, produits frais, beurres et poudres...) Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base sur le lait et les produits laitiers Saint-Lô
Semaine 39
23/09 (13h30) au
25/09 (12h)

Mamirolle
Semaine 15
08/04 (13h30) au

10/04 (12h)

2 PRÉPARATION DES LAITS DE FROMAGERIE

Composition du lait - Standardisations chimiques et biologiques - Incidences de la préparation des laits sur les produits finis - Traitements possibles sur lait et sérum : homogénéisation, pasteurisation

Fromagers, pilotes et techniciens

Aurillac Semaine 38 3 **j** 16/09 (13h30) au (1040€HT) 19/09 (12h)

3 CONDUITE D'UNE MEMBRANE D'UF ET MF

Comprendre le fonctionnement et conduire un module d'ultrafiltration et de microfiltration - Suivre les paramètres de fonctionnement - Exploiter les données de conduite

Fromagers, pilotes et techniciens

Poligny
Semaine 21
21/05 (13h30)
au 23/05 (17h)

2,5 i
(880 €HT)

CONNAÎTRE LES SPÉCIFICITÉS DU LAIT CRU POUR MIEUX APPRÉHENDER LA VARIABILITÉ DE SES COMPOSANTS ET SA TRANSFORMATION

Rappels biochimie et microbiologie du lait - Impacts de la saisonnalité sur la composition du lait - Critères d'hygiène pour un lait cru - Comprendre les pratiques d'élevage qui impactent les variations de lait

Personnels de production ou d'encadrement en entreprise laitière **Aurillac** Semaine 23 06/06 (9h) au 07/06 (16h)

2 j (630 €HT)

5 UTILISATION DES TECHNIQUES MEMBRANAIRES DANS L'INDUSTRIE FROMAGÈRE

Techniques de filtrations membranaires - UltraFiltration - MicroFiltration - Osmose Inverse - Contraintes et limites d'utilisation des concentrés MF et UF

Responsables de production, responsables REP, responsables et techniciens R&D

La Roche/ForonSemaine 14
02/04 (8h30) au
05/04 (17h)

4 i (1890€HT)

Auxiliaires technologiques

6 FERMENTS ET ENZYMES EN FROMAGERIE

Rappels de microbiologie - Réglementation - Ferments lactiques et enzymes en fromagerie - Préparation des ferments lactiques : préparation du milieu, conduite de la maturation, contrôles - Outil de suivi de coagulation et acidification

Techniciens et cadres techniques

PolignySemaine 17
23/04 (8h30) au (
25/04 (17h)

3 j (1125€HT)

TUTILISATION ET MAÎTRISE DES FLORES LACTIQUES ET D'AFFINAGE EN TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Généralités - Caractéristiques et particularités des bactéries lactiques et des flores d'affinages - Utilisation en technologie fromagère - Interactions flores lactiques et flores d'affinages

Responsables de fabrication, chefs d'équipe, techniciens R&D **Surgères** Semaine 24 12/06 (8h30) au

14/06 (16h)

3 j (1125€HT)

BLE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Composition et caractéristiques du lait - Étapes et rôles - Différents ingédients - Contrôles - Descripteurs du fromage - Différents caillés - Écarts - Focus sur une technologie fromagère (fromages frais ou, pâtes molles ..)

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine de la transformation fromagère

Fromagers débutants,

personnels de production,

employés des services

généraux

Formation à distance

Janvier / Février 2024



LES BASES DE LA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

FORMATION

Composition du lait - Définition / classification des fromages - Principes et paramètres de la fromagerie -Méthodes et moyens pour élaborer des produits de qualité -Approche scientifique et technologique

> Certains de ces stages sont déployés en version mixte.



Saint-Lô

Semaine 11 11/03 (13h30) au 15/03 (12h)

Mamirolle

Semaine 10 04/03 (13h30) au 08/03 (12h)

Aurillac

Semaine 16 15/04 (13h30) au 19/04 (12h)

4 j (1325 €HT)

La Roche/Foron

Semaine 39 23/09 (13h30) au 27/09 (12h)

Surgères

Semaine 45 04/11 (13h30) au 08/11 (12h)

Poligny

Semaine 50 09/12 (13h30) au 13/12 (12h)

10 L'AFFINAGE DES FROMAGES : CONDUITE ET CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Technologie de l'affinage - Étude des facteurs influençant la conduite de l'affinage - Contrôles de l'affinage et indicateurs - Bases de l'analyse sensorielle -Application au travers de la dégustation des fromages

Personnels intervenant en affinage

La Roche/Foron

Semaine 49 03/12 (8h) au 05/12 (17h) **3 j** (1040 €HT)

🕠 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES MOLLES

Biochimie et microbiologie du lait - Caractérisation des pâtes molles - Etapes de fabrication : incidences des paramètres et choix technologiques - Principaux défauts et

remèdes possibles - Rendement fromager

Techniciens fromagers, chefs d'équipe

Saint-Lô

Semaine 13 25/03 (13h30) au 29/03 (12h)

4 j (1430 €HT)

Poligny

Semaine 40 30/09 (13h30) au 04/10 (12h)

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PERSILLÉES

MON COMPTE FORMATION

Rappels de biochimie et microbiologie - Caractérisation des principaux types de pâtes persillées - Préparation des laits, les levains lactiques, coagulation, égouttage, salage, affinage - Qualité des produits finis

Techniciens fromagers, chefs d'équipe Aurillac Semaine 41 **4 j** 07/10 (13h30) au (1430 €HT) 11/10 (12h)

🔞 technologie fromagère appliquée aux fromages de brebis



Composition du lait de brebis, facteurs de variation, fromageabilité du lait - Mise en oeuvre de diverses fabrications (lactique, pâte molle, pâtes pressées, pâtes persillées) - Analyse des étapes de fabrication - Caractérisation des fromages

Techniciens fromagers, chefs d'équipe Aurillac Semaine 48 **4 j** 25/11 (13h30) au (1430 €HT) 29/11 (12h)

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX FROMAGES DE CHÈVRE



Composition du lait de chèvre, facteurs de variation -Fromageabilité du lait - Mise en oeuvre de diverses fabrications (lactique, pâtes molles et pâtes pressées) - Analyse des étapes de fabrication

Techniciens fromagers, chefs d'équipe Surgères Semaine 40 **4 j** 30/09 (13h30) au (1430 €HT) 04/10 (12h)

TECHNOLOGIE DES FROMAGES FONDUS ET ANALOGUES BASES LAITIÈRES



Réglementation - Technologie de la fonte : influence et choix des matières premières et additifs, paramètres de maîtrise -Principes de rhéologie en fromagerie - Fonctionnalités recherchées et formulation - Évaluation des produits et caractérisation rhéologique

Techniciens fromagers, chefs d'équipe Mamirolle Semaine 20 **4 j** 13/05 (13h30) au (1430 €HT) 17/05 (12h)

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PRESSÉES NON CUITES



Rappels biochimie et microbiologie laitières - Caractérisation des PPNC - Etapes de fabrication : paramètres - Choix technologiques, incidences sur produit fini - Identification des défauts et origine - Problématique de rendement

Techniciens fromagers, chefs d'équipe Aurillac Semaine 24 4 j 10/06 (13h30) au (1430 €HT) 14/06 (12h)

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PRESSÉES CUITES ET NON CUITES



Rappels biochimie et microbiologie laitières - Caractérisation des PPC et PPNC - Etapes de fabrication : paramètres et conséquences sur le produit fini - Choix technologiques, incidences sur produit fini - Identification des défauts et origine - Problématiques de rendement

Techniciens fromagers, chefs d'équipe

Mamirolle Semaine 47 18/11 (13h30) αυ 22/11 (12h)

4 j (1430 €HT)

La Roche/Foron Semaine 13 25/03 (13h30) qu

25/03 (13h30) au 29/03 (12h)

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES LACTIQUES - VACHE - CHÈVRE - BREBIS

Rappels biochimie et microbiologie laitières - Caractérisation des pâtes lactiques - Étapes de fabrication : paramètres - Choix technologiques, incidences sur produit fini - dentification des défauts et origine - Problématiques de rendement

Techniciens fromagers, chefs d'équipe **Poligny**Semaine 42
14/10 (13h30)
18/10 (12h)

4 j (1480 €HT)

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX FROMAGES ALLÉGÉS

Rappels de physico-chimie et microbiologie laitières - Descripteurs fromagers - Préparation des laits appliquée aux fromages allégés - Identification des paramètres influant la qualité des produits Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

PolignySemaine 37
09/09 (13h30)
13/09 (12h)

4 FORMATION (1890 €HT)

TO UTILISATION DU BOIS POUR L'AFFINAGE

Intérêts de l'utilisation du bois en affinage -Méthodes de gestion du bois pour une maîtrise technologique et sanitaire Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Actalia Poligny Semaine 08 20/02 (9h à 17h)

1 j (575 €HT)

TECHNOLOGIES FROMAGÈRES APPLIQUÉES AUX MOZZARELLES, PIZZA CHEESE ET ANALOGUES

Caractérisation matrice fromagère type "Mozzarella" avant filage et des pâtes filées ainsi que leurs analogues -Technologies traditionnelles et process Pizza Cheese/LMMC - Maîtrise du filage - Nouvelles voies de fabrication des pâtes filées - Applications pratiques

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Mamirolle Semaine 26 4,5 j 24/06 (13h30) au (2110 €HT) 28/06 (17h)

TECHNOLOGIES ET PROPRIÉTÉS FONCTIONNELLES DES FROMAGES À PÂTES DURES ET SEMI-DURES DESTINÉS AUX PAI

Préparation spécifique des laits - Choix des coagulants spécifiques - Propriétés fonctionnelles et mesure -Gestion des fermentations secondaires (propioniques) - Conduite de l'affinage - Affinage sous film Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Poligny
Semaine 38 **2,5 i**16/09 (13h30) αυ (1245 €HT)
18/09 (17h)



AFFINAGE DES FROMAGES : IMPORTANCE DES FERMENTS D'AFFINAGE

Mécanismes d'affinage - Différents ferments d'affinage (particularités, conditions développement, synergies, différents ferments existants,...) - Schémas de séchage et d'affinage des différentes technologies fromagères et évolution des flores microbiennes. Ce stage peut être complété par le stage suivant

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction Mamirolle Semaine 22 **2 j** 27/05 (13h30) au (1005 €HT) 29/05 (12h)

DÉFAUTS EN FROMAGERIE APPLICATIONS AUX PÂTES MOLLES ET PÂTES PRESSÉES

Rappels scientifiques et technologiques - Caractérisation fine des défauts des pâtes molles et pâtes pressées - Méthodologie générale de traitement ou limitation des défauts (détection, caractérisation, analyse, moyens d'intervention) - Applications

Ce stage peut être complété par le stage précédent

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Mamirolle Semaine 22 **2 j** 29/05 (13h30) au (1005 €HT) 31/05 (12h)

MAÎTRISE DES PHAGES EN TRANSFORMATION FROMAGÈRE

Bactériophages : généralités - Interaction phages et ferments - Évaluation du risque phagique - Méthodes analytiques de détection et d'étude des phages - Plans d'action préventifs et curatifs Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction Actalia La

Roche

Semaine 41
08/10 (9h à 17h)

1 j
(575 €HT)

👧 suivi des rendements et bilans matière

Les différents modes d'expression des rendements -Méthodologie pour la construction d'un bilan matière -Leviers pour réduire les pertes - Exemples concrets -Étude de cas Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction **Poligny** Semaine 12 18/03 (8h) au (100 19/03 (17h)

2 j (1005 €HT)

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPROFONDIE (1 ET 2)

Éléments de technologie fromagère comparée - Typologie et classification - Reverse ingeniering Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction **Poligny**Semaines 41 et 48 **2**Lundi (13h30) au (378 vendredi (12h)

2x4 j (3780 €HT)

28 MAÎTRISER LA COAGULATION

Maîtriser les mécanismes de la coagulation - Analyse des données technologiques -Optimisation des rendements - Étude de cas Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Mamirolle Semaine 21 21/05 (8h) au 24/05 (17h)

3 j (1465 €HT)

CHEESE TECHNOLOGY

Study characteristics of cheeses - Manufacturing processes used in cheesemaking and comparing Cheesemaking technologies - Ingredients in cheesemaking -Controls during manufacturing Sensory analysis and product profiling

Manufacturing operators, cheesemakers, and manufacturing technicians La Roche/Foron Week 37 09/09 (starts 13:30) to 13/09

(ends 12:00)

4 i (2135 €HT)

HARD AND SEMI-HARD CHEESE TECHNOLOGY



Cheeses caracteristics and descriptors - Milk quality, technologies of hard cheeses : stages of manufacturing and technologics parameters - Ripening factors - Practical applications and visit of factories

Engineers and technicians, cheesemakers

Mamirolle Week 15 From 08/04

4 i (starts 13:30) (2135 €HT) to 12/04 (ends 12:00)

PROCESSED CHEESE TECHNOLOGY



Definition and technology - Raw materials: dry protein or cheese in the formula - Additives - Functional properties -Importance of creaming - In lab pratical sessions: cream cheeses, spreadable portion, slices, analogues

Engineers and technicians, cheesemakers

Mamirolle Week 39 From 23/09 (starts 13:30) to 27/09 (ends

12:00)

4 i (2135 €HT)

SOFT CHEESE TECHNOLOGY



French dairy industry and soft cheeses - Milk quality - Technology of soft cheese and modeling - Main steps of manufacturing - Fermentations: from milk preparation to ripening

Professionals should ideally have the following knowledge base in microbiological and chemical aspects of cheesemaking

Poligny Week 13 From 25/03 (starts 13:30) to 29/03 (ends 12:00)

4 i (2135 €HT)

PROCESS AND FUNCTIONNAL PROPERTIES OF MOZZARELLA, PIZZA CHEESE AND THEIR ANALOGUES



Pasta Filata cheeses: presentation - World production - Traditional textured cheese (pizza cheeses/ LMMC, Mozzarella) and their analogues + modern way processing - Functional properties: viscoelasticity, melting, stretchability, browning

Engineers and technicians, cheesemakers

Mamirolle Week 40 From 30/09 (starts 13:30) to 04/10 (ends 12:00)

4 i (2135 €HT)

USING AND CONTROLE OF LACTIC AND RIPENING STARTERS IN CHEESE TECHNOLOGY



Generalities, characteristics, features of lactic and ripening starters - Using in cheese technology. Interactions between lactic starters and ripening starters

Manufacturing managers, team leader, R&D people

Surgères Week 37 From 11/09 (starts 8:30) to 13/09 (ends

16:00)

3 i (1910 €HT)

Produits laitiers frais

35 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTÉS

Législation - Composition et caractéristiques du lait - Procédé de fabrication : étapes et rôles - Différents ingédients et auxiliaires technologiques - Contrôles - Principaux « défauts produit »: origines possibles et actions correctives

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des laits fermentés, conducteurs

Formation à distance

8 h (535 €HT)

Mars 2024

36 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE BEURRIÈRE

La gamme des beurres - Composition et caractéristiques du lait et de la crème - Etapes de préparation de la crème de la fabrication du beurre et leurs rôles - Contrôles - Principaux « défauts produit » : origines possibles

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des laits fermentés, conducteurs

Formation à distance

(535 €HT)

Mars 2024

BASES DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS

Composition du lait - Classification des différentes familles de produits laitiers frais - Présentation et conduite des étapes de fabrication d'un dessert laitier neutre, fermenté, d'un fromage frais et d'un beurre de consommation sur le laboratoire d'applications -Dégustation des produits fabriqués

Techniciens R&D débutants, personnels de production, employés des services généraux

Poligny Semaine 17 22/04 (13h30) au

26/04 (12h) Saint-Lô

Semaine 22 27/05 (13h30) au (1325 €HT) 31/05 (12h)

Surgères Semaine 41 07/10 (13h30) au 11/10 (12h)

BASES DE TECHNOLOGIE DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES

Marché des produits végétaux - Matières premières et ingrédients d'origines végétales - Fermentation - Formulation : glaces, produits fermentés, boissons végétales - Analyse des produits fabriqués

Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installation, techniciens de fabrication

Poligny Semaine 26 25/06 (13h30) au 28/06 (12h)

3 i (1125 €HT)

30 TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTÉS

Composition et législation des laits fermentés - Ingrédients laitiers et non-laitiers - Analyse des étapes de fabrication et des équipements utilisés - Hygiène et HACCP - Principaux défauts des laits fermentés : description, causes, mesures correctives - Fabrication de laits fermentés sur hall technologique

Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installation. techniciens de fabrication

Mamirolle Semaine 51

4 i 16/12 (13h30) au (1430 €HT) 20/12 (12h)

40 TECHNOLOGIE BEURRIÈRE

Composition de la matière grasse laitière – Préparation et maturation des crèmes (douces et acides) - Rappels de technologie beurrière - Paramètres de barattage - Texture des beurres - Suivi de fabrication en atelier beurrier

Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installation, techniciens de fabrication

La Roche/Foron Semaine 40

01/10 (8h) au 03/10 (17h)

3 i (1125 €HT)

TECHNOLOGIE DE FABRICATION DE FONDUS ET SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES À BASE DE FROMAGES FRAIS

Réglementation - Technologies de fabrication des fondus et spécialités fromagères à partir de fromages frais lactiques -Matières premières et auxiliaires technologiques - Matériels -Points critiques - Travaux pratiques

Techniciens de fabrication, chefs d'équipe, responsables production

Actalia Surgères Semaine 15 10/04 (8h) au 11/04 (17h)

2 j (1005 €HT)

Crèmes glacées

LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DES CRÈMES GLACÉES

Composition des produits - Législation - Ingrédients - Etapes de fabrication et maîtrise qualité

Porteurs de projets, salariés en reconversion

Formation à distance

8 h (535 €HT)

Janvier 2024

BASES DE TECHNOLOGIE DES GLACES ET SORBETS

Composition des glaces et ingrédients - Recettes et formulation - Tables analytiques - Production et caractérisation des mix - Glaçage - Conduite d'essais - Interprétations

Opérateurs de fabrication, chefs d'équipe

Surgères Semaine 47 18/11 (13h30) au 22/11 (12h)

Poligny Semaine 10 04/03 (13h30) au 08/03 (12h)

(1325 €HT)

PILOTAGE D'UN FREEZER

Constitution et fonctionnement du freezer - Mécanismes d'évolution et de cristallisation du mix à l'intérieur du freezer - Paramètres de conduite en fonction des produits - Optimisation et stabilisation d'une production - Réaction aux aléas

Opérateurs de fabrication, chefs d'équipe, techniciens et responsables R&D, artisans glaciers

SAVOIR FORMULER SES GLACES

Connaissance de la législation - Connaissance des ingrédients - Réalisation et utilisation de tableurs analytiques destinés aux glaces - Réalisation de recettes - Fabrication de glaces

Artisans glaciers, techniciens et responsables R&D, cadres techniques en fabrication de glaces

Surgères Semaine 12 20/03 (9h) au 22/03 (16h)

3 j (1125 €HT)



Produits secs

LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DE LA CONCENTRATION THERMIQUE

Généralités sur la concentration - Composition des laits et co-produits laitiers - Installations de concentrations thermiques - Conduite, suivi de production et résolution de problèmes

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits laitiers secs, conducteurs

Formation à distance

10 h (645 €HT)

Janvier 2024

LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DU SÉCHAGE



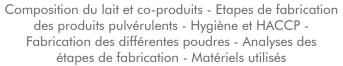
Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits laitiers secs, conducteurs

Formation à distance

10 h (645 €HT)

Mars / Avril 2024

BASES DE LA CONCENTRATION ET DU SÉCHAGE DES PRODUITS LAITIERS



Nouveaux conducteurs d'installations

Surgères Semaine 26 26/06 (13h30) au 28/06 (12h)

(650 €HT)

TECHNOLOGIE DES ALIMENTS LAITIERS POUR NOURRISSONS



Fournisseurs, fabricants

A distance

Octobre 2024

(535 €HT)

Législation - Composition - Hygiène des procédés - Qualité des poudres et les différents process

de produits infantiles

Laboratoire

50 BASES DE MICROBIOLOGIE LAITIÈRE ET LABORATOIRE

Bases de microbologie : cellule, reproduction et facteurs de croissance - Micro organismes rencontrés et recherchés dans le lait cru - Applications pratiques : bonnes pratiques de laboratoire, prélèvement, dénombrement sur milieux liquides et solides, microscopie, lecture et interprétation des résultats

Laborantins

Saint-Lô

Semaine 23 03/06 (13h30) au 07/06 (12h)

4 i

Mamirolle Semaine 24 10/06 (13h30) au 14/06 (12h)

(1325 €HT)

Bases de chimie générale et de biochimie - Composants du lait -Applications pratiques: bonnes pratiques de laboratoire, notion incertitude, technologie infra-rouge, mesures de pH et d'acidité, dosages (matières grasses, lactose, protéines, minéraux, chlorures, ...) - Traçabilité

Laborantins

Mamirolle

Semaine 24 10/06 (13h30) au (1325 €HT) 14/06 (12h)

4 i

Hygiène et qualité

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Sécurité sanitaire des aliments - Risques de contamination - Principes HACCP - Maîtriser l'hygiène en atlier agroalimentaire - Nettoyage et désinfection

Personnels de production débutants ou services supports, porteurs de projet

Saint-Lô Semaine 47 18/11 (13h30) au 20/11 (12h)

2 i (630 €HT)

AMÉLIORER LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE SUR LA BASE DU « GBPH POUR LA COLLECTE DU LAIT CRU ET LES FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS »

GBPH: origine et construction, contenu et objectifs - Bonnes pratiques d'hygiène: savoir les identifier, les appliquer et les valoriser - PMS - Méthodologie et plan HACCP PRPo - Documentation -Maîtriser les non conformités : exemple d'outils

Personnels encadrants, personnel du service qualité

Actalia Semaine 37 10/09 (9h) au 12/09 (17h30)

3 i (1000 €HT)

HACCP: CONSTRUIRE SON ÉTUDE

L'agrément et le plan de maîtrise sanitaire - La méthode HACCP : concept, terminologie, déroulement, dangers en milieu alimentaire, situer la méthode par rapport aux règles d'hygiène alimentaire et aux directives communautaires européennes - Applications : mise en pratique et audit sur atelier, applications en lien avec la situation des stagiaires

Techniciens et agents de maîtrise, responsables de nouvelles unités de fabrication alimentaire

Semaine 13 25/03 (13h30) au 27/03 (12h)

La Roche/Foron

Saint-Lô Semaine 25 17/06 (13h30) au 19/06 (12h)

2 i (650 €HT)

LISTERIA ET SALMONELLA DANS LES ENVIRONNEMENTS LAITIERS

Caractéristiques des deux germes pathogènes - Sources de contamination et comportements lors des étapes de transformation laitière - Prélèvements, analyses et typages - Surveillance des environnements de production

Techniciens et responsables Services laboratoire et qualité

Actalia Semaine 17 23/04 (9h à 17h)

1 i (465 €HT)

HACCP : ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUALISÉ POUR LA MISE EN PLACE

Formation individualisée - Visite du site du stagiaire puis 4 classes virtuelles en visio-conférence - Description produits & diagrammes de fabrication - Programme de pré-requis -Analyse des dangers et évaluation des risques -Documentation et plan de maîtrise

Techniciens et responsables Services laboratoire et qualité

Formation à distance

(520 €HT)

Environnement

OPTIMISATION DES CONSOMMATIONS D'EAU DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

Formation à 2x0,5i

Situation et enjeux actuels autour de la consommation d'eau -Bonnes pratiques et outils disponibles : protocole et contrainte de mise en oeuvre - Règlementation en matière de réutilisation de l'eau

Responsables environnement

distance Semaine 46 11 au 12/11

(430 €HT)

58 OPTIMISATION DES NETTOYAGES DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE

Caractérisation d'un protocole de nettoyage désinfection - Critères de conception hygiènique d'installation - Optimisation des phases de nettoyage - Qualification des nettoyages désinfections - Règlementation en matière de réutilisation de l'eau

Responsables environnement Formation à distance Semaine 46 12 au 13/11

2x0,5i (430 €HT)

AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE

Evaluation des performances environnementales - Affichage environnemental - «éco-scores» : expérimentation et futur dispositif - Règlementation sur l'affichage empreinte environnementale Ce stage peut être complété par le stage suivant

Responsables environnement Formation à distance Semaine 46 13 au 14/11

2x0,5i (430 €HT)

60 ÉCO-CONCEPTION DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE



Évaluation des performances environnementales - Démarche éco-conception - Pression environnementale : leviers de progrès et de différenciation ? - Règlementation sur affichage empreinte environnementale

Ce stage peut être complété par le stage précédent

Responsables environnement Formation à distance Semaine 46 14 au 15/11

2x0,5i(430 €HT)

STATION D'ÉPURATION DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE CONDUITE ET DYSFONCTIONNEMENTS : LES BASES



Fonctionnement d'une station de traitement des effluents de type biologiques - Paramètre de conduite - Adaptation en fonction des effluents - Gestion des dysfonctionnements

Responsables environnement Formation à distance

(1305 €HT)

FONCTIONNEMENT D'UNE STATION D'ÉPURATION (NIVEAU 1) : PRINCIPES DE BASE

Caractéristiques des effluents alimentaires - Principes de fonctionnement des systèmes de traitement biologique - Indicateurs et paramètres de suivi - Analyse des principaux types de dysfonctionnements, visites techniques

Responsables qualité, environnement, maintenance, conducteurs de station d'épuration

Mamirolle Semaine 13 26/03 (8h) au

28/03 (17h)

3 i (1125 €HT)

63 FONCTIONNEMENT D'UNE STATION D'ÉPURATION (NIVEAU 2) : LES DYSFONCTIONNEMENTS :

Rappels : caractéristiques effluents, principes de pilotage de station - Clef de détermination des dysfonctionnements (d'origine hydraulique ou biologique - Départs de boues, bactéries filamenteuses) - Prévention des dysfonctionnements

Responsables environnement, responsables et techniciens de maintenance, conducteurs de station d'épuration

Mamirolle Semaine 41 09/10 (8h) au

10/10 (17h)

2 i (1005 €HT)

Outils et Installations



64 CONDUITE DE LIGNES AUTOMATISÉES : LES BASES

Rappels de vocabulaire technique et de notions physiques - Principe général de fonctionnement d'une machine - Notions d'automatisme, d'électricité et de pneumatique appliquées aux machines automatisées - Compréhension des cycles de production des installations

Conducteurs de machines/lignes automatisées de conditionnement (débutants ou confirmés)

Saint-Lô Semaine 23 4 i 03/06 (13h30) au (1325 €HT) 07/06 (12h)



MAINTENANCE NIVEAUX 1 & 2 : MÉTHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC DES DYSFONTIONNE-MENTS ET RÉGLAGES DE FORMAT

Caractérisation des éléments constitutifs des machines (différents organes, énergies, capteurs / actionneurs) et principe de fonctionnement - Identification, diagnostic et résolution de dysfonctionnements par une approche logique

Conducteurs de machines/lignes automatisées de conditionnement (débutants ou confirmés) Avoir suivi le stage précédent

Saint-Lô 4 i Semaine 39 23/09 (13h30) au (1430 €HT) 27/09 (12h)

FINANCEMENT ET CERTIFICATIONS

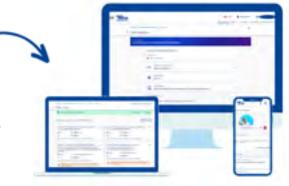


Les stages identifiés par ce logo peuvent viser une certification bloc de compétences d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) de la Transformation laitière et ainsi sont éligibles au CPF (Compte Personnel de Formation).

Cette certification valide un parcours nécessitant une organisation particulière (positionnement, stage ou module, évaluation finale ...).

Connectez vous sur la plateforme moncompteformation.gouv.fr avec votre numéro de sécurité sociale.

Recherchez les stages avec l'intitulé du catalogue. Vous pouvez vous inscrire au stage directement sur la plateforme. N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions.







Depuis fin 2015 et l'inscription des COP de la Transformation laitière au Répertoire National des Certifications Professionnelles, l'Association de la Transformation Laitière française (ATLA) a délégué à « ENIL Certification » la supervision de l'obtention des blocs de compétences des CQP laitiers. Des parcours sur mesure permettent de certifier les compétences dans les différents domaines du catalogue (technologie fromagère, conduite de machine...)

Nous consulter pour plus d'informations



DÉMARCHE CQP

Les CQP pour quoi ?

Un dispositif structuré pour :

- Former les salariés
- Certifier les compétences
- Valoriser une expérience professionnelle
- Acquérir une certification reconnue par la branche laitière

Les CQP pour qui?

Les salariés

Les salariés et toute personne qui souhaitent valoriser une expérience professionnelle et/ou acquérir un certificat reconnu par la branche laitière

Les entreprises

Les entreprises qui souhaitent mettre en place une démarche structurée et reconnue pour former les salariés et/ou certifier leurs compétences

180

Stagiaires ont suivi un CQP animé par l'ANFOPEIL en 2022*

*CQP complet ou Blocs de compétences

94% ont été certifés*

*CQP complet ou Blocs de compétences pilotés par ANFOPEIL

3 voies d'accès au CQP

Parcours de certification CQP « classique »

Parcours de certification d'un CQP « bloc(s) de compétences »

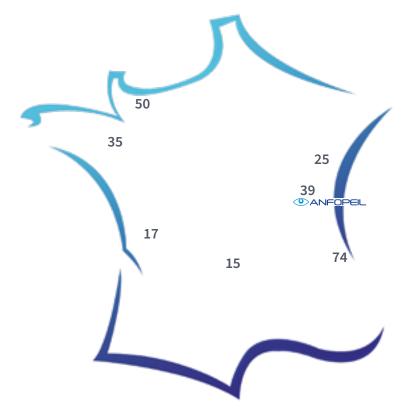
Parcours de certification CQP par la voie de la VAE

Les CQP proposés par la branche professionnelle de la transformation laitière

5 CQP finançables via Le Compte Personnel de Formation (CPF) et la Promotion par l'Alternance PRO A







CATALOGUE FORMATIONS

2024

ANFOPEIL - Réseau des ENIL

BP 10025 • 39801 POLIGNY CEDEX Tél.: 03 84 37 27 24 accueil@anfopeil-enil.fr

Responsable administrative

Florence SUSSOT: florence.sussot@anfopeil-enil.fr

Directeur

Thierry MICHELET: thierry.michelet@anfopeil-enil.fr

Tél.: 06 44 71 15 83



ENILV 15000 AURILLAC Tél. 04 71 46 26 75

Chargée d'ingénierie: Hélène ALBOUY

helene.albouy@educagri.fr



17

ENILIA 17700 SURGÈRES Tél. 05 46 27 69 00

Chargé d'ingénierie: Emmanuel AUDEBERT

emmanuel.audebert@educagri.fr



ENIL 25620 MAMIROLLE Tél. 03 81 55 92 00

Chargée d'ingénierie: Isabelle FRIMOUT

isabelle.frimout@educagri.fr



35

A C T A L I A 35000 RENNES Tél. 02 23 48 55 88

Chargé d'ingénierie : Michel NEDELLEC

m.nedellec@actalia.eu



ENILBIO

39801 POLIGNY Tél. 03 84 73 76 76

Chargée d'ingénierie : Isabelle FRIMOUT

isabelle.frimout@educagri.fr



50 ENIL

50620 PONT HEBERT Tél. 02 14 16 00 44

Chargée d'ingénierie : Anne-Marie LEBESQUE

anne-marie.le-besque@educagri.fr





ENILV

74805 LA ROCHE-SUR-FORON Tél. 04 50 03 47 13

Chargée d'ingénierie:
Marie-Laurence LUPO TARDIVEL

marie-laurence.lupo-tardivel@educagri.fr