

# TECHNOLOGIE DES FROMAGES FONDUS ET ANALOGUES BASES LAITIÈRES

## STAGE N° 13 - 2025

### NIVEAU PERFECTIONNEMENT

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Date :** 12/05 (13h30) au 16/05/2025 (12h00) (Semaine 20)

**Durée :** 4 jours – 28 heures

**Formateur référent :** Stéphane MARTIN

**Tarif :** 1460 € HT

**Lieu :** ENILEA Campus de Mamirolle - Grande rue –  
25620 MAMIROLLE

#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENILEA MAMIROLLE**

**Tél. :** 03.81.55.92.00

[cfppa.mamirolle@educagri.fr](mailto:cfppa.mamirolle@educagri.fr)

**ANFOPEIL**

**Tél. :** 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) dans le secteur d'activité concerné par le stage

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

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

*Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.*



#### CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

#### METHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Le stage est animé par des formateurs, membres du Service Recherche Appliquée de l'ENIL de Besançon-Mamirolle.

Cette formation alternera apports techniques, travaux pratiques en atelier fromager et travaux dirigés (Analyses de fabrications).



## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ▶ Mieux comprendre et maîtriser la technologie des fromages fondus et analogues
- ▶ Appréhender le poids des facteurs technologiques ayant une incidence sur la qualité finale des produits
- ▶ Identifier les principaux défauts et altérations des fromages fondus et analogues

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

### La réglementation des fromages fondus, des spécialités fromagères fondues et des technologies de fonte

- Historique des fromages fondus
- Identification des facteurs déterminants
- Théorie du processus de fonte
- Théorie du processus de texturation

### Influence des matières premières et additifs

- Caractérisation des matières premières
- Importance des sels de fonte
- Les hydrocolloïdes

### Les fonctionnalités recherchées

- Identification
- Processus de maîtrise des propriétés fonctionnelles et culinaires
- La mesure des propriétés fonctionnelles en production

### L'évaluation des produits

#### Travaux pratiques sur Pétrin STEPHAN – 24 Kg et sur MILKYLAB

- Définition de cahiers des charges, formulation, fabrication, évaluation des produits fabriqués
- Réalisation de fabrications permettant de présenter les principaux produits du marché, de mettre en évidence l'influence des différents paramètres sur le produit fini (température, pH, cisaillement, composition des matières premières)

### Synthèse et bilan du stage

**Pensez à lister vos questions en lien avec ce stage en amont, les formateurs pourront y répondre. N'oubliez pas d'apporter un produit de votre fabrication. Pensez à lister vos questions ou problématiques en lien avec ce stage en amont, les formateurs pourront y répondre.**

## MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification