

# LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE FROMAGERE

## STAGE N° 7 - 2025

### NIVEAU INITIATION

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date** : semaine 11 à 15  
14,21 et 28 mars et 4 et 11 avril 2025  
**Durée** : 10 heures  
**Formateur référent** : Pascal Ratouit  
**Tarif** : 660 € HT  
**Lieu** : ENILIA-ENSMIC – 17700 Surgères

#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENILIA-ENSMIC**  
**Tél.** : 05 46 27 69 00  
**Contact** : Emmanuel AUDEBERT [emmanuel.audebert@educagri.fr](mailto:emmanuel.audebert@educagri.fr)

**ANFOPEIL**  
**Tél.** : 03.84.37.27.24  
[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Nouveaux managers de production, cadres n'ayant pas de connaissances en fromagerie  
Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP

Maîtrise des savoirs fondamentaux

**Pré-requis techniques** : Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP

#### 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 PEDAGOGIQUES

Animation en visio conférence, via Zoom ou équivalent  
- Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.  
- Diffusion de vidéos de fabrications fromagères réalisées sur l'atelier technologique  
- Envoi des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio  
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions)



fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

**Acquérir les connaissances techniques de la transformation fromagère afin d'analyser l'ensemble des étapes d'une fabrication fromagère.**

- Citer les différentes familles de fromages et leurs différences majeures
- Citer la composition des laits (Vache, chèvre et brebis) et leurs propriétés fonctionnelles spécifiques en fromagerie
- Rédiger un diagramme fromager (étapes majeures, paramètres clé et rôle)
- Citer les caractéristiques des ferments lactiques et d'affinage et leurs influences
- Conduire une analyse technique d'un processus fromager identifié (pâtes molles, pressées, fraîches) : paramètres, objectifs, leviers possibles

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- **MODULE 1** Connaissance du lait et aptitude à la transformation fromagère
- **MODULE 2** Process fromager, 1ère partie
- **MODULE 3** Process fromager, 2ème partie
- **MODULE 4** Classification des fromages et descripteurs technologiques
- **MODULE 5** Ferments et conduite de l'affinage

## MODALITES D'EVALUATION

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis (questionnaire écrit)

## 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