

# LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE FROMAGERE

## STAGE N° 8 - 2024

### NIVEAU INITIATION

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date** : Septembre/octobre 2024  
**Durée** : 10 heures  
**Formateur référent** : Pascal Ratouit  
**Tarif** : 645 € 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 principales caractéristiques des familles de fromages
- Citer la composition des laits (Vache, chèvre et brebis)
- Rédiger un diagramme fromager (étapes majeures, paramètres clé et rôle)
- Citer les caractéristiques des ferments lactiques, d'affinage et les conditions d'affinage

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- **MODULE 1** : Connaissances du lait et aptitude à la transformation fromagère
- **MODULE 2** : Process fromager, 1<sup>ère</sup> partie
- **MODULE 3** : Process fromager, 2<sup>ème</sup> 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