

TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX PATES PERSILLEES

STAGE N°11 - 2026

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GENERALES

Date : 2/11 (13h30) au 6/11/2026 (12h00) (Semaine 45)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Maxence VIRELAUDE

Tarif : 1475€ HT

Lieu : ENILV d'Aurillac

Rue de Salers

15000 AURILLAC

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : ENILV AURILLAC

Tél. : 04 71 46 26 75

Contact : Hélène ALBOUY – helene.albouy@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

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 PEDAGOGIQUES

Les stages se déroulent dans les locaux de l'ENILV dans une salle équipée (vidéo, tableau blanc). Les cours théoriques sont complétés par des travaux pratiques réalisés en atelier de fabrication et en laboratoire de technologie.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- **Accueil des stagiaires et présentation de la formation** (0.5 heure)
- **Rappels de physico-chimie et de microbiologie laitière** (1.5 heure)
- **La préparation des laits** (2 heures)
 - La standardisation biologique et chimique
- **Identification des paramètres influant la qualité du produit** (8 heures)
 - Rappels des étapes de fabrication fromagère
 - Les caractéristiques de développement du *Penicillium Roqueforti*
 - Les différentes technologies pâtes persillées : Bleus Doux/Intermédiaire/Fort
 - Les paramètres influant : la coagulation, l'égouttage et l'affinage
 - Réalisation de travaux pratiques et d'essais, suivi et analyse des résultats
- **3 TP** (12 heures) : TP Bleus Doux/Intermédiaire/Fort
- **Défauts et Altérations** (3 heures)
- **Synthèse et bilan de la formation** (1 heure)

REMARQUES : Nous prenons en compte les parcours professionnels des stagiaires pour adapter nos applications en cours de formation.

Nous pouvons adapter le raisonnement technologique aux différents types de laits : vache, chèvre, brebis.

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.