

PREPARATION DES LAITS DE FROMAGERIE

STAGE N° 2 - 2025

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Date : 22/09 (13h30) au 25/09/2025 (12h00) (Semaine 39)
Durée : 3 jours – 21 heures
Formateur référent : Maxence VIRELAUDE
Tarif : 1060 € 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

Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet ...
Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant d'acquérir des connaissances dans le domaine ...
Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)
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

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Comprendre les bases de la préparation des laits
- Citer les points critiques et les moyens de maîtrise de la préparation des laits

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

Connaissances théoriques : (7 heures)

- Etude de la composition du lait
- Comprendre la standardisation microbienne et chimique
- Les principaux schémas de préparations des laits

Connaissances appliquées : (14 heures)

- Préparation des laits en fromageries et analyses
- Standardisation microbienne : Pasteurisation, Bactofugation, Ensemencements, Maturations
- Standardisation chimique : Ecrémage, Filtration, Standardisation pH et Calcium



Mise en œuvre au laboratoire de technologie fromagère de différents laits

Synthèse et bilan de la formation

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

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.