

FABRIQUER DES LAITS FERMENTES EN MILIEU ARTISANAL

STAGE N° 34 - 2025

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Date : 24/02 au 28/02/2025 (12h30) (Semaine 9)
Durée : 4.5 jours – 35 heures
Formateur référent : Etienne CARRE
Tarif : 1 400 € HT
Lieu : ENILV – LA ROCHE SUR FORON, 212, rue Anatole France,
74800 LA ROCHE SUR FORON CEDEX

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : ENILV LA ROCHE SUR FORON
Tél. : 04 50 03 47 14
Contact : Anne PETITBON
anne.petitbon@enilv.fr

ANFOPEIL
Tél. : 03.84.37.27.24
accueil@anfopeil-enil.fr



PUBLIC ET PRE-REQUIS

Opérateurs débutants, conducteurs de ligne débutants, employés des services généraux.
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

- Comprendre les principes fondamentaux de la fermentation laitière
- Acquérir des compétences pratiques dans la préparation, la fermentation et le conditionnement du yaourt et d'autres produits laitiers fermentés.
- Maîtriser la définition légale du yaourt et explorer les variantes de laits fermentés.
- Apprendre à évaluer et à améliorer la qualité des produits laitiers fermentés



Ce stage permet d'atteindre les objectifs pédagogiques d'un bloc de compétences du Brevet Professionnel Conducteur de ligne de production alimentaire (Code RNCP 39156). Ce stage peut ainsi être certifiant et éligible au CPF.

Nous consulter pour toute information.

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation (1h00)

Connaissances théoriques (14heures)

Introduction contextuelle

- Approche socio-historico-culturelle

Repères physico-chimiques et microbiologiques sur les ingrédients du yaourt

- Composition physico-chimique et microbiologique du lait
- Préparation du lait
- Les ferments et leurs conditions de développement
- Les ingrédients laitiers et non-laitiers

Process de fabrication :

- du lait à l'opercule

Aspect réglementaire et étude du marché

- Le point sur la législation : le yaourt et ses variantes
- Santé et nutrition
- Réglementation étiquetage
- Attentes des consommateurs

Connaissances appliquées (7heures)

- Fabrication petit volume dans le respect des règles d'hygiène (risques de contamination...), transformation lait de vache en yaourt sans standardisation
- Contrôle des indicateurs de suivi de la transformation du lait en yaourt
- Description des principaux défauts, causes et actions correctives
- Analyse sensorielle

Technologie laitière (12 heures)

Mise en œuvre de travaux pratiques de technologie laitière de différentes fabrications en vue d'illustrer la fermentation des laits. Ces TP sont complétés par une dégustation et une initiation aux profils sensoriels de produits (de l'ENIL et/ou du commerce).

Synthèse, évaluation et bilan de la formation (1h00)

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.