

# L’AFFINAGE DES FROMAGES :

## Conduite et caractéristiques organoleptiques

### Stage n° 9 - 2025

#### NIVEAU INITIATION

#### INFORMATIONS GENERALES

**Dates** : Du 02/06 (13h30) au 06/06/2025 (12h) (Semaine 23)  
**Durée** : 3 jours – 21 heures  
**Formateur référent** : Gilles CONTAT  
**Tarif** : 1350€ 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](mailto:anne.petitbon@enilv.fr)

#### ANFOPEIL

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

- Avoir une description objective de la qualité des fromages affinés
- Maitriser la conduite de l'affinage et ses différents paramètres
- Caractériser et assurer la qualité des produits finis à travers une étude des défauts



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

### Module 1 : De la manière première aux réactions d'affinage

- Affinage : Réactions chimiques et biochimiques de l'affinage (lipolyse, protéolyse, glycolyse/désacidification)
- Un monde microscopique au service de la gourmandise
- Affinage : description et moyen de contrôle

### Module 2 : Affinage

- La freinte : une perte inévitable
- Comprendre et adapter l'affinage à ses besoins : la manière de gérer sa propre cave (TD)

### Module 3 : Matériel d'affinage

- Bases du génie industriel : cave d'affinage
- Identification des 3 paramètres clés pour gestion de l'affinage
- Régulation des caves d'affinage : matériel de construction, moyens mécaniques et méthodologies
- Identifier ses pannes
- Développer des méthodes palliatives fonctionnelles

### Module 4 : Pratique sur atelier et échanges avec des professionnels

- Visite des caves de l'ENILV
- Echange avec des professionnels
- Gestion des caves et du personnel
- Adaptation de la vente et des produits, gestion des stocks
- Typologie d'affinage en fonction des grandes familles de fromages

### Synthèse, évaluation et bilan du stage

**Remarque :** Possibilité de prise en compte des besoins et attente de chaque participant. Organisation possible en intra-entreprise.

## 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.