

TECHNOLOGIE BEURRIERE

Stage n°35 - 2026

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GENERALES

Date : 29/09 (8h) au 01/10/2026 (17h) (Semaine 40)

Durée : 3 jours – 21 heures

Formateur référent : Lionel MEYNENT

Tarif : 1160€ 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

Conducteurs de butyrateurs, chefs d'équipe en beurrerie, chefs d'atelier
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 enrichis par l'observation commentée de la fabrication de beurre en baratte et en butyrateur au sein de la beurrerie de l'ENILV.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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



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

1. Technologie beurrière :

- 1.1 La crème
 - Caractéristiques physico-chimiques
 - Caractéristiques microbiologiques
 - Fonctionnalité technologique
- 1.2 Principes généraux de la fabrication du beurre (baratte et butyrateur)
- 1.3 Les différentes étapes et points critiques de maîtrise.

2. La fabrication du beurre Nizo :

- 2.1 Technologie et process
 - Les différentes phases technologiques
 - Le matériel, utilisation et contraintes associés
 - La qualité du produit à obtenir
 - Précision sur les indicateurs et paramètres de conduite
 - Définition actions de pilotage et de corrections
- 2.2 Qualité du produit fini et production
 - Interprétation des indicateurs
 - Perspectives de l'évolution des contraintes en cours d'année

Démonstration pratique au sein de la beurrerie :

Illustration du process de fabrication sur butyrateur, de la maturation

Des crèmes au produit fini et fabrication de beurre de baratte

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 Certifieur Enil Certification.