

LES BASES DE LA TECHNOLOGIE FROMAGERE

Version mixte : distanciel / présentiel

STAGE N° 8 - 2026

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Le stage « Les bases de la technologie fromagère » d'une durée de 4 jours, est proposé en **version mixte : en partie en distanciel**, sur 4 demi-journées, **en partie en présentiel**, sur 2 jours (étalés sur 3 jours).

Dates :

- s5: distanciel: 30/01/2026 après-midi (13h30-17h)
- s6: distanciel: 2/02/2026 après-midi (13h30-17h)
- s6: distanciel: 4/02/2026 après-midi (13h30-17h)
- s7: présentiel: du 11/02/2026 (13h30) au 13/02/2026 (12h)
- s9: distanciel: 23/02/2026 après-midi (13h30-17h)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Manolie LE ROY

Tarif : 1360 € 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 acquérir des connaissances dans le domaine ...

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)

Le suivi des séquences en distanciel nécessite une bonne maîtrise de l'outil informatique, un ordinateur et un smartphone ainsi qu'une bonne connexion internet.

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

Une partie du stage se déroule à distance : apports théoriques, activités individuelles ou collectives, échanges avec le formateur (4 demi-journées réparties sur plusieurs semaines)

Une partie se déroule en présentiel dans les locaux de l'ENILV, dans une salle et au laboratoire de technologie fromagère : pratique et bilan de TP (4 demi-journées réparties sur 3 jours)

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Citer les principales caractéristiques du lait et des fromages
- Citer les principales étapes des fabrications fromagères et en comprendre le rôle
- Différencier les technologies fromagères fondamentales
- Identifier les facteurs technologiques et les moyens de contrôles permettant d'assurer la qualité du produit fini

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Classe virtuelle 1 : (3h30)

- *Accueil des stagiaires et présentation de la formation*
- *Composition du lait*
- *Bases de microbiologie laitière*
- *Activités participatives*

Classe virtuelle 2 : (3h30)

- *Classification des fromages*
- *Les grandes étapes de la transformation fromagère*
- *Préparation du lait*
- *Activités participatives*

Classe virtuelle 3 : (3h30)

- *Coagulation*
- *Egouttage*
- *Activités participatives*

Présentiel : Technologie fromagère comparée (14 heures) :

Mise en œuvre de travaux pratiques de technologie fromagère de différentes fabrications en vue d'étudier les différents comportements du lait, du caillé, du fromage suivant les technologies lactiques, mixtes ou présure. Ces TP sont complétés par un retour et un approfondissement en salle des notions abordées en distanciel.

Classe virtuelle 4 : (3h30)

- *Salage*
- *Réactions d'affinage*
- *Flores d'affinage*
- *Synthèse et bilan de formation*

Remarques : *Une adaptation des travaux pratiques pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées par les stagiaires.*

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.