

# A LA DECOUVERTE DU LAIT ET DE LA TRANSFORMATION LAITIERE

## STAGE N° 1 - 2026

### NIVEAU INITIATION

#### INFORMATIONS GENERALES

Date : 23/03 (13h30) au 25/03/2026 (12h00) (Semaine 13)

Durée : 2 jours – 14 heures

Formateur référent : Xavier GIGON

Tarif : 650 € HT

Lieu : ENILEA Campus de Mamirolle - Grande rue –  
25620 MAMIROLLE



#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

##### ENILEA MAMIROLLE

Tél. : 03.81.55.92.00

[cfppa.mamirolle@educagri.fr](mailto:cfppa.mamirolle@educagri.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

Le formateur privilégiera une pédagogie participative en questionnant, échangeant avec les stagiaires. Une dégustation de produits, études d'étiquetage viendront illustrer l'exposé

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

- Citer les caractéristiques de la matière première laitière et les principales opérations utilisées en transformation du lait,
- Identifier les conséquences des différentes opérations unitaires sur les caractéristiques physico-chimiques du lait et/ou de ses dérivés,
- Différencier simplement les différents produits laitiers, ainsi que le rôle des étapes et ingrédients

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

**Accueil des stagiaires et présentation de la formation (0,5 heures)**

**Découverte de la matière première lait (3 heures) :**

- La production du lait
- La composition des laits et les principaux facteurs de variation de la composition du lait
- Aptitude à la transformation

**La collecte et la préparation des laits (étapes préliminaires à la transformation) (3 heures) buts des étapes et descriptions**

- Réception des laits et contrôles à réception
- Écrémage
- Pasteurisation
- Standardisation

**Découverte des gammes de produits laitiers (7 heures) :** définitions, principales caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques, description du process de fabrication

- Lait de consommation
- Crème et beurres
- Fromages
- Desserts lactés
- Glaces
- Poudres de lait
- Produits dérivés du lait

**Synthèse et bilan de la formation (0,5 heures)**

Remarques :

Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées également par les stagiaires.

Possibilité de mettre en place cette formation en intra-entreprise. Nous consulter pour toute information

## 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.