

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PATES MOLLES

STAGE N° 10 - 2026

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GENERALES

Date : 28/09 (13h30) au 02/10/2026 (12h00) (Semaine 40)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Joëlle BIRCKNER

Tarif : 1460 € HT

Lieu : ENILEA Campus de Poligny - 6 Rue de Versailles
39800 POLIGNY



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILEA : Poligny

Tél. : 03.84.73.76.76

Contact : Isabelle FRIMOUT – isabelle.frimout@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr



PUBLIC ET PRE-REQUIS

Salariés avec expérience (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) ou porteurs de projet dans le secteur d'activité concerné par le stage

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation

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 cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des ateliers technologiques de l'ENIL. Des travaux pratiques de fabrication de pâtes molles seront organisés en fonction des spécificités de l'ENIL. Une dégustation de produits permettra de mettre en évidence les particularités de chacun des produits

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

Rappels de physico-chimie et de microbiologie laitière

La préparation des laits

- les étapes de préparation des laits
- la standardisation biologique et chimique

Identification des paramètres influant la qualité du produit

- rappels des étapes de fabrication fromagère
 - les différentes technologies pâtes molles : tendance lactique/mixte/présure
 - les paramètres influant : la coagulation, l'égouttage et l'affinage
 - réalisation de travaux pratiques et d'essais, suivi et analyse des résultats
- 3 TP (12 heures) : TP PM mixte/présure

Les rendements fromagers

- principe de calcul
- les facteurs influant les rendements

Synthèse et bilan de la formation

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.