

# TECHNOLOGIE DES FROMAGES DE CHEVRE

## STAGE N° 12 - 2026

### NIVEAU PERFECTIONNEMENT

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date :** 28/09 (13h30) au 02/10/2025 (12h00) (Semaine 40)

**Durée :** 4 jours – 28 heures

**Formateur référent :** Antoine LECOQ

**Tarif :** 1475 € HT

**Lieu :** ENILIA-ENSMIC – 17700 Surgères

#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENILIA-ENSMIC**

**Tél. :** 05 46 27 69 00

**Contact :** Emmanuel AUDEBERT [emmanuel.audebert@educagri.fr](mailto:emmanuel.audebert@educagri.fr)

**ANFOPEIL**

**Tél. :** 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)



#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) 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 seront très largement illustrés par des travaux pratiques (réalisation de fabrication tests + conduites d'analyses) au sein de l'atelier technologique laitier (pâtes molles, pâtes pressées, lactiques).

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

### Accueil des stagiaires et présentation de la formation :

Composition du lait de chèvre, valeur nutritionnelle, facteurs de variation, aptitude fermentaire, fromageabilité du lait.

### Technologie lactique au lait de chèvre :

- mise en œuvre en atelier,
- prévision de rendement,
- maîtrise des étapes et ingrédients utilisés.

### Technologie pâte molle et pâtes pressées au lait de chèvre :

- mise en œuvre en atelier,
- prévision de rendement,
- maîtrise des étapes et ingrédients utilisés.

### Analyse des étapes de fabrication :

- suivi analytique et interprétation des résultats,
- caractérisation des fromages au démoulage et en cours d'affinage,
- éléments de maîtrise des étapes de fabrication (lait cru et pasteurisé),
- défauts de fabrication et leviers de correction.

### 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.

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