

TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX PATES PRESSEES CUITES ET NON CUITES

STAGE N° 15 - 2026

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GENERALES

Date : 16/11 (13h30) au 20/11/2026 (12h00) (Semaine 47)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Julien ROUILAUD

Tarif : 1475 € 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



ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr



PUBLIC ET PRE-REQUIS

Salariés avec expérience (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, R&D ...) 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

La formation est animée par des formateurs membres du service d'appui technique aux fromageries de l'établissement.

La formation est illustrée par des suivis de fabrication sur l'atelier technologique de l'ENIL.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- **Accueil des stagiaires**
- **Chimie et microbiologie laitières (rappels)**
 - Physico-chimie : Composition – Equilibres physico-chimiques
 - Microbiologie : La flore des laits crus – Incidences technologiques
 - Aptitudes fromagères des laits
- **Préparation des laits**
 - Traitements thermiques, Bactofugation
 - Standardisations en matières grasses, matières protéiques et minéraux
 - Choix, préparation, contrôle et utilisation des levains, conduite de la maturation
- **Le travail en cuve**
 - Coagulation, égouttage, maîtrise de l'acidification
 - Conduite et incidents
- **Salage et Affinage**
 - Rôles et qualités du sel - les saumures
 - Biochimie et microbiologie de l'affinage
 - Conduite et contrôles
 - Etude des défauts des fromages affinés
- **Optimisation de la production**
 - Les rendements de fabrication
 - Les problématiques de mécanisation
- **Synthèse et bilan de la formation**

N'oubliez pas d'apporter un produit de votre fabrication. Pensez à lister vos questions ou problématiques en lien avec ce stage en amont, les formateurs pourront y répondre.

Organisation possible en intra-entreprise, nous consulter.

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.