

# TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX PATES LACTIQUES

## STAGE N° 16 - 2026

### NIVEAU PERFECTIONNEMENT

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date :** 12/10 (13h30) au 16/10/2026 (12h00) (Semaine 42)  
**Durée :** 4 jours – 28 heures  
**Formateur référent :**  
**Tarif :** 1475 € 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](mailto:isabelle.frimout@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 (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

Cours théoriques, enrichi par la participation d'un fabricant de complexe d'emballage et d'un professionnel en climatisation des locaux.





## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

### Accueil des stagiaires et présentation de la formation

### Rappels de physico-chimie et de microbiologie laitière

### Caractérisation des pâtes lactiques

#### 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 lactiques
- choix technologiques et influence sur le produit fini
- 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)

#### Affinage et conditionnement

- l'affinage : des processus biochimiques complexes.
- les agents et facteurs de l'affinage - évolution de constituants au cours de l'affinage
- conditionnement des locaux d'affinage : théorie, matériels et conduites, gestion
- l'emballage des pâtes lactiques : Incidence du choix des matériaux et complexes
- les matériaux d'emballage (interactions contenant-contenu, matériaux et complexes)

#### Identification des principaux défauts et causes

#### Approche des 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.