

BASES DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS

STAGE N° 31 - 2026

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Date : 18/05 (13h30) au 22/05/2026 (12h00) (Semaine 21)
Durée : 4 jours – 28 heures
Formateur référent : Julie MEMBRILLA
Tarif : 1360 € 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

Personnels de production débutants, techniciens R&D débutants ou personnels des 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

Les notions théoriques sont enrichies par des travaux pratiques au sein de l'atelier technologique laitier : réalisation de fabrications variées (Fromages frais, beurre et yaourts) sur du matériel pilote.

Une dégustation de produits permettra de mettre en évidence les particularités de chacun des produits.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ▶ Citer les principales caractéristiques du lait et des produits laitiers frais
- ▶ Citer les principales étapes des fabrications des produits laitiers frais et d'en comprendre le rôle
- ▶ Différencier les technologies laitières fondamentales
- ▶ Identifier les facteurs technologiques et les moyens de contrôles permettant d'assurer la qualité des produits finis

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

Composition du lait

- Composition physico-chimique et bactériologique des laits et intérêt des composants en fabrication.

Technologie du beurre

- Présentation des étapes de fabrication du beurre, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

Technologie du yaourt

- Présentation des étapes de fabrication du yaourt, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

Technologie du fromage frais

- Présentation des étapes de fabrication du fromage frais, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

Dégustation des produits obtenus

Bilans techniques des fabrications

Synthèse et bilan de la formation

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

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.