

Base de technologies des alternatives végétales au lait et produits laitiers frais

STAGE N° 33 - 2026

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date : 23/06 (13h30) au 26/06/2026 (12h) (Semaine 26)

Durée : 3 jours – 21 heures

Formateur référent : Lucie BORODACZ

Tarif : 1 070 € HT

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

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILEA : Poligny

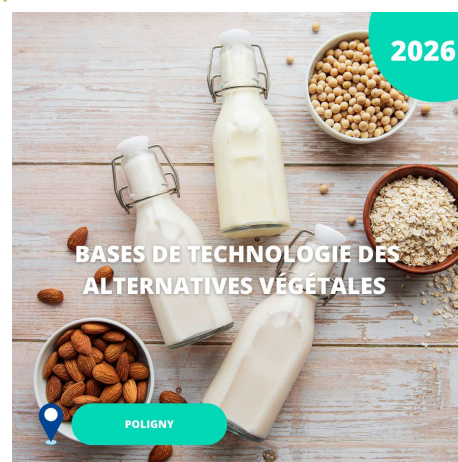
Tél. : 03.84.73.76.76

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

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr



PUBLIC ET PRE-REQUIS

Opérateurs – techniciens débutants.

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 atteindre ou valider ces pré-requis



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 PÉDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des laboratoires de génie alimentaire de l'ENILBIO. Une dégustation de produits permettra d'appréhender et d'identifier les différents produits et leur caractéristiques sensorielles.

OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître les tendances du marché des produits VEGAN.
- Identifier les matières premières et ingrédients d'origine végétale mis en œuvre dans la formulation des produits VEGAN.
- Raisonner un process à base d'ingrédients d'origine végétale et comprendre les enjeux technologiques.

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation.

Le marché des produits végétaux :

- Tendance de consommation : focus sur le marché des produits VEGAN et les attentes des consommateurs,
- Veille technologique : les produits et leur composition. Etiquetage nutritionnel.

Connaissances appliquées :

- Les matières premières et ingrédients d'origine végétale
- Fonctionnalisation des protéines végétales
- La fermentation des matières premières végétales,
- Formulation avec des matières premières et ingrédients d'origine végétale :
 - ✓ Glace,
 - ✓ Produit fermenté (analogue yaourt et crème dessert),
 - ✓ Boisson végétale.

Analyses critiques des produits transformés.

Synthèse et bilan de la formation.

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des besoins des 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.