

# TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTES

## STAGE N° 34 - 2026

### NIVEAU PERFECTIONNEMENT

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date** : 02/11 (13h30) au 06/11/2026 (12h00) (Semaine 45)

**Durée** : 4 jours – 28 heures

**Formateur référent** : Chihabi HADDOUCHE

**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](mailto:cfppa.mamirolle@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, 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

Les cours et travaux pratiques sont animés par les formateurs de l'ENIL. Ils ont par exemple, lors d'expérimentations menées, traité de la fonctionnalité des ingrédients laitiers dans les laits fermentés étuvés et brassés.

Les applications pratiques se déroulent essentiellement sur l'atelier technologique de l'établissement.

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- **Accueil des stagiaires**
- **Diversité des laits fermentés**
  - Les différentes catégories, réglementation
- **Microbiologie générale et appliquée**
  - Rappels de microbiologie
  - Les ferments lactiques, la fermentation lactique et ses applications
- **Les ingrédients utilisés en technologie des laits fermentés : nature, fonctionnalité, critères de choix**
  - Les ingrédients laitiers : lait, poudre de lait
  - Les ingrédients non-laitiers : fruits, colorants, arômes, sucres...
- **Étapes de fabrication : rôles, paramètres technologiques, équipements, contrôles**
  - Préparation des laits
  - Ensemencement et fermentation
  - Conditionnement
- **Hygiène en production**
  - Exemple d'HACCP d'un atelier yaourt. Contrôles d'hygiène.
- **Applications pratiques : fabrication de laits fermentés**
  - Préparation des bases blanches, contrôle des fabrications, conditionnement de produits étuvés et brassés, natures
- **Synthèse et bilan du stage**

**Pensez à lister vos questions 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.