

LES BASES DE LA TECHNOLOGIE FROMAGERE

Version mixte : distanciel / présentiel

STAGE N° 8 - 2026

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Le stage « Les bases de la technologie fromagère » d'une durée de 4 jours, est proposé en **version mixte : en partie en distanciel**, sur 4 demi-journées, **en partie en présentiel**, sur 2 jours (étalés sur 3 jours).

Dates : Le 04/09 (8h30 – 12h) (semaine 36) : distanciel
Les 08/09 et 10/09 (13h30 - 17h) (semaine 37) : distanciel
Du 14/09 (13h) au 16/09 (12h) (semaine 38) : présentiel
Le 21/09 (13h30 - 17h) (semaine 39) : distanciel

Durée : 4 jours - 28 heures

Formateur référent : Lucie BORODACZ

Tarif : 1360 € HT

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



FFRE REGIONALE
catalogue de formations

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILEA : Poligny

Tél. : 03.84.73.76.76

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

ANFOPEIL

03.84.37.27.24 - accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Fromagers, Personnels de production débutants ou personnels des services support,
Porteurs de projet (diversification, lancement d'une activité de transformation fromagère, ...)

Toute personne intéressée par la fabrication fromagère et souhaitant acquérir des connaissances dans le domaine.

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions).

Le suivi des séquences en distanciel nécessite une bonne maîtrise de l'outil informatique, un ordinateur et un smartphone ainsi qu'une bonne connexion internet.

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

Une partie du stage se déroule à distance (Animation en visio conférence, via TEAMS ou équivalent) : apports théoriques, activités individuelles ou collectives, échanges avec le formateur (4 demi-journées réparties sur plusieurs semaines)

Une partie se déroule en présentiel dans les locaux de l'ENILEA Campus de Poligny, dans une salle et au laboratoire de technologie fromagère : pratique et bilan de TP (4 demi-journées réparties sur 3 jours)

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Citer les principales caractéristiques du lait et des fromages
- Citer les principales étapes des fabrications fromagères et en comprendre le rôle
- Différencier les technologies fromagères fondamentales
- Identifier les facteurs technologiques et les moyens de contrôles permettant d'assurer la qualité du produit fini

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Classe virtuelle 1 : (3h30)

- *Accueil des stagiaires et présentation de la formation*
- *Composition du lait*
- *Bases de microbiologie laitière*
- *Activités participatives*

Classe virtuelle 2 : (3h30)

- *Classification des fromages*
- *Les grandes étapes de la transformation fromagère*
- *Préparation du lait*
- *Activités participatives*

Classe virtuelle 3 : (3h30)

- *Coagulation*
- *Egouttage*
- *Activités participatives*

Classe virtuelle 4 : (3h30)

- *Salage*
- *Réactions d'affinage*
- *Flores d'affinage*
- *Synthèse et bilan de formation*

Partie en présentiel : Technologie fromagère comparée (14 heures) :

Mise en œuvre de travaux pratiques de technologie fromagère de différentes fabrications en vue d'étudier les différents comportements du lait, du caillé, du fromage suivant les technologies lactiques, mixtes ou présure. Ces TP sont complétés par un retour et un approfondissement en salle des notions abordées en distanciel.

Remarque : Nous pouvons adapter le raisonnement technologique aux différents types de laits : vache, chèvre, brebis.

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.