

TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX PATES PRESSEES NON CUITES VACHE - CHEVRE - BREBIS STAGE N° 14 - 2026 NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GENERALES

Date : 05/10 (13h30) au 09/10/2026 (12h00) (Semaine 41)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Maxence VIRELAUDE

Tarif : 1475€ HT

Lieu : ENILV d'Aurillac

Rue de Salers

15000 AURILLAC

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : ENILV AURILLAC

Tél. : 04 71 46 26 75

Contact : Hélène ALBOUY– helene.albouy@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr



PUBLIC ET PRE-REQUIS

Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) 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 stages se déroulent dans les locaux de l'ENILV dans une salle équipée (vidéo, tableau blanc).

Les cours théoriques sont complétés par des travaux pratiques réalisés en atelier de fabrication et en laboratoire de technologie.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation (0h30)

Connaissances théoriques (3 heures) : Rappels

- Physico-chimie du lait : Composition – Equilibres physico-chimiques
- Microbiologie : La flore des laits crus – Incidences technologiques
- Aptitudes fromagères des laits

Connaissances appliquées (12 heures)

Préparation des laits

- Traitements thermiques, bactofugation
- Standardisations en matières grasses, matières protéiques et minéraux
- Choix, préparation, contrôle et utilisation des levains, conduite de la maturation

Le travail en cuve

- Coagulation, égouttage, maîtrise de l'acidification / Conduite et incidents

Salage et affinage

- Rôles et qualités du sel, les saumures
- Biochimie et microbiologie de l'affinage / Conduite et contrôle
- Etude des défauts des fromages affinés

Optimisation de la production

- Rendements de fabrication / Problématiques de mécanisation

Technologie fromagère comparée (12 heures)

Mise en œuvre de travaux pratiques de technologie fromagère avec différentes fabrications. Ces TP sont complétés par une dégustation de produits (de l'ENIL et/ou du commerce).

Synthèse et bilan de la formation (0h30)

REMARQUES : Nous prenons en compte les parcours professionnels des stagiaires pour adapter nos applications en cours de formation.

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.