

## DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°18

# TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX FROMAGES ALLÉGÉS

## NIVEAU EXPERTISE

### ORGANISATION

**Date** : 11/09 (13h30) au 15/09/2023 (12h)  
**Durée** : 4 jours – 28 heures  
**Formateur référent** : Jean-Jacques RONCKIER  
**Tarif** : 1680 € HT  
**Lieu** : ENILBIO - Rue de Versailles – 39800 POLIGNY

### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENIL** : Poligny  
**Tél.** : 03.84.73.76.76  
**Contact** : Isabelle FRIMOUT – [isabelle.frimout@educagri.fr](mailto:isabelle.frimout@educagri.fr)

### ANFOPEIL

**Tél.** : 03.84.37.27.24  
[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Responsables techniques, Techniciens R&D, Responsables qualité dans le secteur d'activité concerné par le stage avec une expérience significative dans le domaine  
Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post bac en microbiologie, biochimie ...)  
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 moins 15 jours avant le début de la date de démarrage de la formation.



## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des ateliers technologiques de l'ENIL. Des travaux pratiques de fabrication de préparation des laits et fromages allégés seront organisés en fonction des spécificités de l'ENIL.

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

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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



Ce stage permet également d'atteindre les objectifs pédagogiques du bloc de compétences « Contrôle de la conformité d'une étape de transformation d'un produit laitier, enregistrement des données et transmissions d'informations » du Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) « Conducteur de machine dans la transformation laitière » - **Code RNCP 35762**

Ce stage peut donc être certifiant et éligible au Compte Personnel Formation (CPF) sous certaines conditions.

**Un temps supplémentaire pour les évaluations (3h) et un surcoût (300 € HT ou 360 € TTC) sont à prévoir.**

Nous consulter pour toute information

*Objectifs du bloc de compétences « Contrôle de la conformité d'une étape de transformation d'un produit laitier, enregistrement des données et transmissions d'informations » :*

- ▶ *Identifier les différents types de matières premières, encours et produits finis et apprécier leurs états en fonction des standards pour repérer toute anomalie*
- ▶ *Prélever les échantillons dans les conditions définies pour assurer la fiabilité du résultat et contrôler le produit*
- ▶ *Repérer toute variation de qualité sur le produit et réaliser les actions correctives en fonction des instructions / modes opératoires pour assurer la conformité du produit*
- ▶ *Enregistrer les données de production selon les procédures établies pour assurer la traçabilité*
- ▶ *Rendre compte de son activité à son responsable hiérarchique, au conducteur suivant ... pour apporter des éléments fiables de décision*

## CONTENU DE LA FORMATION

### Accueil des stagiaires et présentation de la formation

#### Rappels de physico-chimie et microbiologie laitière

- Composition physico-chimique du lait
- Composition microbiologique du lait

#### Descripteurs fromagers

- Rappel des différents descripteurs
- Importance de l'HFD et du Ca/ESD

#### Préparation des laits appliquée aux fromages allégés

- Préparation spécifique des laits (diafiltration, traitements thermiques ...)
- Standardisations biologique et chimique (lactose, MG, pH ...)

#### Identification des paramètres influant la qualité des produits

- Rappels des étapes de fabrication fromagère
- Différentes technologies appliquées aux fromages allégés pâtes molles et pâtes pressées
- Conduite spécifique des étapes de standardisation, coagulation, d'égouttage et d'affinage
- Analyse des rendements fromagers

Réalisation de travaux pratiques et d'essais, suivi et analyse des résultats

3 TP (12 heures) : Préparation des laits, fabrications de pâtes molles et pâtes pressées allégées

### Synthèse et bilan de la formation

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées 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.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification