



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

Centre de Formation Professionnelle Pour Adultes

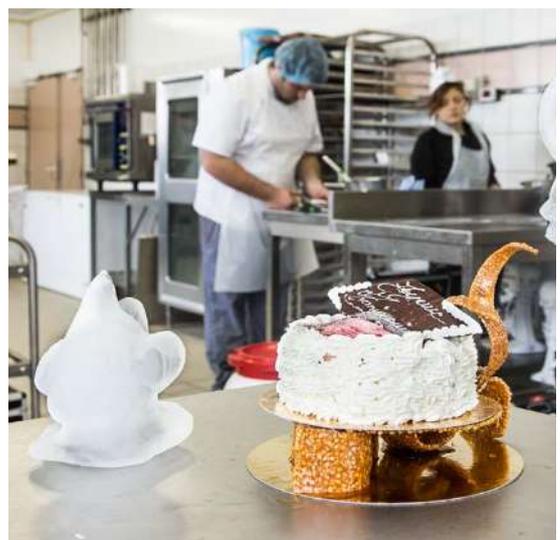
NOS FORMATIONS 2023 – FILIÈRE LAIT & GLACE

Se professionnaliser



Obtenir un diplôme

Valider ses expériences



Développer de nouvelles compétences

Qualiopi
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

**ENGAGEMENT
DE SERVICE**
QUALIFORMAGRI
REF. 132
AFNOR CERTIFICATION

**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
Liberté
Égalité
Fraternité

www.enilia-ensmic.fr



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



**NOTRE OFFRE
DE FORMATION
2023**

Bases de la technologie fromagère p. 1

SESSION 1 Du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2023

Technologie pâtes molles & pâtes pressées p. 2

SESSION 1 Du lundi 3 au vendredi 7 avril 2023

Parcours individuel : les fondamentaux en technologie fromagère p. 3

Parcours constitué de 2 stages « Technologie fromagère » niveau 1 et 2

SESSION 1 Niveau 1 Du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023
Niveau 2 Du lundi 3 au vendredi 7 avril 2023

SESSION 2 Niveau 1 Du lundi 9 au vendredi 13 octobre 2023
Niveau 2 Du lundi 4 au vendredi 8 décembre 2023

Bases de la technologie des produits laitiers frais p. 4

SESSION 1 Du mardi 19 au vendredi 22 septembre 2023

Technologie des produits laitiers frais p. 5

SESSION 1 Du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023

Parcours individuel : les fondamentaux en produits laitiers frais p. 6

Parcours constitué de 2 stages « Transformation des produits laitiers frais » niveau 1 et 2

SESSION 1 Niveau 1 Du mardi 2 au vendredi 5 mai 2023
Niveau 2 Du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023

SESSION 2 Niveau 1 Du mardi 19 au vendredi 22 septembre 2023
Niveau 2 Du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023

Technologie fromagère appliquée aux fromages de chèvre p. 7

SESSION 1 Du lundi 2 au vendredi 6 octobre 2023

Bases de la concentration et du séchage des produits laitiers p. 8

SESSION 1 Du mercredi 28 au vendredi 30 juin 2023

Utilisation et maîtrise des flores lactiques d'affinage p. 9

SESSION 1 Du mardi 13 au jeudi 15 juin 2023

Technologie des jus végétaux fermentés p. 10

SESSION 1 Du mercredi 27 au vendredi 29 septembre 2023

Using and control of lactic and ripening starters in cheese technology (formation en anglais) p. 11

SESSION 1 Du mardi 12 au jeudi 14 septembre 2023



Formations à distance avec formateur

Nous contacter pour les dates

Technologie des aliments laitiers pour nourrissons p. 12

B.A. BA de la technologie fromagère : 8 heures/4 modules p. 13

B.A. BA de la technologie des laits fermentés : 8 heures/4 modules p. 14

B.A. BA de la concentration thermique : 10 heures/5 modules p. 15

B.A. BA de la technologie du séchage : 10 heures/5 modules p. 16

B.A. BA de la fabrication du beurre : 8 heures/5 modules p. 17

GLACES & SORBETS

Savoir formuler ses glaces p. 18

SESSION 1 Du mercredi 8 au vendredi 10 mars 2023

Bases de la technologie des glaces et sorbets p. 19

SESSION 1 Du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2023

Fabrication de gâteaux glacés p. 20

SESSION 1 Les mardi 4 et mercredi 5 avril 2023

CAP Glacier fabricant p. 21-22

TEMPS PLEIN De novembre 2023 à juin 2024

CANDIDAT LIBRE D'octobre 2023 à juin 2024



Formations à distance avec formateur

Nous contacter pour les dates

Formulation des glaces vegan : 8 heures/5 modules p. 23

B.A. BA de la technologie des crèmes glacées : 8 heures/5 modules p. 24

B.A. BA de la fabrication de la glace au yaourt : 8 heures/5 modules p. 25

B.A. BA de la fabrication de la glace sans lactose : 8 heures/5 modules p. 26

B.A. BA de la fabrication de la glace à faible IG : 8 heures/5 modules p. 27

HYGIÈNE, QUALITÉ & SÉCURITÉ

Gestion d'un laboratoire de biochimie dans le respect des BPL p. 28

SESSION 1 Les lundi 5 et mardi 6 juin 2023

Réalisation d'une analyse biochimique p. 29

SESSION 1 Les mercredi 7 et jeudi 8 juin 2023

Gestion d'un laboratoire de microbiologie dans le respect des BPL p. 30

SESSION 1 Les lundi 22 et mardi 23 mai 2023

Réalisation d'une analyse microbiologique p. 31

SESSION 1 Les mercredi 24 et jeudi 25 mai 2023

Mise en place de l'étiquetage nutritionnel p. 32

SESSION 1 Les lundi 3 et mardi 4 avril 2023

Hygiène et sécurité des aliments p. 33

SESSION 1 Les jeudi 6 et vendredi 7 avril 2023

Qualité sécurité environnement en entreprise agroalimentaire p. 34

SESSION 1 Les mercredi 11 et jeudi 12 octobre 2023

VAE Validation des acquis de l'expérience p. 35

Public & prérequis

Porteurs de projets, fromagers débutants, personnels de production, employés des services généraux. Une expérience pratique de la transformation fromagère est souhaitée.

Durée & lieu de la formation

28 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Découvrir les bases de la technologie fromagère

Objectifs pédagogiques

- Citer le rôle des composants du lait dans les fabrications
- Présenter le rôle des étapes majeures des technologies en transformation fromagère.

Méthodes et moyens pédagogiques

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein de l'atelier technologique de l'ENILIA.

Des travaux pratiques de fabrication de pâtes molles, pâtes pressées sont notamment prévus.



Contenu et déroulement de la formation

- **Accueil des stagiaires et présentation de la formation**
- **Connaissances théoriques** : composition du lait, caractéristiques des fromages, schémas de fabrication utilisés en fromagerie
- **Connaissances appliquées** : préparation des laits en fromagerie, auxiliaires de fabrication, coagulation et égouttage, salage, affinage, rendements fromagers, contrôles en cours de fabrication
- **Technologie fromagère comparée** :
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 une dégustation de produits (de l'école et/ou du commerce).

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

Contact

Emmanuel AUDEBERT
Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation de la formation

Ce stage permet de valider le Bloc 2 du CQP Conducteur de machines dans la transformation laitière. Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.

Tarif par stagiaire : **840 €** (hors restauration et hébergement)



Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**

Public

- Exploitants agricoles ou porteurs de projets
- Salariés en reconversion

Prérequis

Avoir réalisé le stage « Bases de la technologie fromagère » ou justifier d'une première expérience dans le domaine (ex : exploitants fabricants de produits laitiers)

Durée & lieu de la formation

28 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Conduire une fabrication de fromage en autonomie, de la mise en œuvre du lait au conditionnement, en respectant les critères d'hygiène, de qualité et de sécurité

Objectifs pédagogiques

- Préparer et réaliser une fabrication de fromage
- Présenter le diagramme de fabrication du fromage retenu
- Analyser les résultats de fabrication
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène



Méthodes et moyens pédagogiques

- Conduite de mini-fabrications sur le hall laitier de l'ENILIA par binôme
- Apports théoriques : remise de documents de synthèses
- Échanges de pratiques et retour d'expérience
- Formulation de pistes de solutions par les stagiaires après analyse

Contenu et déroulement de la formation

- **Préparation** de la **mise en œuvre** d'une **fabrication** : présentation, adaptation et validation de la fiche de fabrication - rappel des étapes clés et de leurs rôles - préparation de l'atelier, des matériels et du lait
- **Fabrication** de **fromages** (pâtes molles et pâtes pressées) avec variation des paramètres clés
- **Bilans** et **apports d'éléments technologiques** : analyses des fabrications et des produits - restitution de résultats - interprétation - apports de notions théoriques
- **Initiation** au **guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)**

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit + conduite d'une fabrication

Contact

Emmanuel AUDEBERT
Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeses@educagri.fr

Validation de la formation

Ce stage permet de valider le Bloc 2 du CQP Conducteur de machines dans la transformation laitière. Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.

Tarif par stagiaire : 980 € (hors restauration et hébergement)

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



LES FONDAMENTAUX DE LA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Public & pré-requis : porteur de projets, demandeur d'emploi, salarié, salarié en reconversion. Aucun pré-requis exigé.

Durée, dates et lieu de la formation : 80 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectifs du parcours

• **Stage niveau 1 : Bases de la technologie fromagère**

Connaître les caractéristiques du lait, de ses composants, et découvrir les différentes technologies

• **Stage niveau 2 : Technologie pâtes molles & pâtes pressées**

Conduire une fabrication de fromage en autonomie (de la mise en œuvre du lait au conditionnement, en respectant les critères d'hygiène, de qualité et de sécurité)

Objectifs pédagogiques

- Citer le rôle des composants du lait dans les fabrications
- Présenter le rôle des étapes majeures des technologies en transformation fermière.
- Identifier les contrôles à réaliser, leurs rôles et les valeurs de conformité attendues
- Réaliser les fabrications et les analyses
- Citer les étapes clés pour la constitution du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Stages de niveau 1 et 2 : en présentiel
- Modules de formation sur la plateforme Webalim : en distanciel

Contact

Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

Contenu et déroulement de la formation

• **1^{ère} étape** : en présentiel

Participation au stage « **Bases de la technologie fromagère** » d'une durée de 28h sur le site de l'ENILIA à Surgères au hall pédagogique laitier

• **2^{ème} étape** : en présentiel

Bilan de fin de stage avec le formateur référent pour adaptation du parcours à distance sur les thématiques d'approfondissement de la technologie.

• **3^{ème} étape** : en distanciel

Conduite du parcours d'autoformation accompagnée à partir de modules de formation sur la plateforme Webalim et possibilité d'un stage en entreprise

• **4^{ème} étape** : en présentiel

Participation au stage de perfectionnement de 28 h (niveau 2) « **Technologie pâtes molles & pâtes pressées** » avec travail d'analyses des fabrications.

• **5^{ème} étape** : en présentiel

Bilan & définition de poursuites éventuelles, type accompagnement au suivi de la création d'un atelier

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit + conduite d'une fabrication

Tarif par stagiaire : 1950 € (hors restauration et hébergement – Tarif révisé au 01/07/2022)

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité 5417P000817



Public & prérequis

- Porteurs de projets, demandeurs d'emploi, salariés en reconversion, salariés... Aucun prérequis exigé.
- Si ce stage est réalisé dans le cadre de l'offre régionale, il sera précédé d'une formation à distance de 6 heures.

Durée & lieu de la formation : 21 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Découvrir les bases de la transformation des produits laitiers frais (fromage frais, yaourt, beurre)

Objectifs pédagogiques

- Citer le rôle des composants du lait dans les fabrications
- Présenter le rôle des étapes majeures des technologies en transformation laitière.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Conduite de mini-fabrications sur le hall laitier de l'ENILIA par binôme
- Exposés, échanges
- Documents de synthèse, diaporama
- Les notions théoriques et interprétations seront traitées principalement après les applications pratiques pour garantir une meilleure appropriation.



Contenu et déroulement de la formation

- **Composition** du **lait** : composition physico-chimique et bactériologique des laits et intérêt des composants en fabrication.
- **Technologie** du **beurre** : présentation des étapes de fabrication du beurre, de la législation, des défauts de fabrication, et mise en œuvre à l'atelier.
- **Technologie** du **yaourt** : présentation des étapes de fabrication du yaourt, de la législation, des défauts de fabrication,, et mise en œuvre à l'atelier..
- **Technologie** du **fromage frais** : présentation des étapes de fabrication du fromage frais, de la législation, des défauts de fabrication, et mise en œuvre à l'atelier.
- **Technologie** de la **glace** : présentation des étapes de fabrication des glaces, de la législation, des différents ingrédients, et mise en œuvre à l'atelier.
- **Dégustation** des produits obtenus et bilans techniques des fabrications

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis: questionnaire écrit

Validation de la formation

Ce stage permet de valider le Bloc 2 du CQP Conducteur de machines dans la transformation laitière. Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.

Tarif par stagiaire : 630 € (hors restauration et hébergement)



Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Contact

Emmanuel AUDEBERT
Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

Public

- Exploitants agricoles ou porteurs de projets
- Salariés et salariés en reconversion

Prérequis

Avoir réalisé le stage « Bases de la transformation de produits laitiers frais » ou justifier d'une première expérience dans le domaine (ex : exploitants fabricants de produits laitiers)

Durée & lieu de la formation

28 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Conduire une fabrication de produits laitiers frais en autonomie, de la mise en œuvre du lait au conditionnement, en respectant les critères d'hygiène, de qualité et de sécurité

Objectifs pédagogiques

- Préparer et réaliser une fabrication de produit laitier frais
- Présenter le diagramme de fabrication du produit retenu
- Analyser les résultats de fabrication
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène

Méthodes et moyens pédagogiques

- Conduite de mini-fabrications sur le hall laitier de l'ENILIA par binôme
- Apports théoriques : remise de documents de synthèses
- Échanges de pratiques et retour d'expérience
- Formulation de pistes de solutions par les stagiaires après analyse



Contenu et déroulement de la formation

- **Préparation** de la **mise en œuvre** d'une **fabrication** : présentation, adaptation et validation de la fiche de fabrication - rappel des étapes clés et de leurs rôles
préparation de l'atelier, des matériels et du lait
- **Fabrication** de **produits laitiers frais** (yaourts, crèmes desserts, beurre et glaces) avec variation des paramètres clés
- **Bilans** et **apports d'éléments technologiques** : analyses des fabrications et des produits - restitution de résultats - interprétation - apports de notions théoriques
- **Initiation** au **guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)**

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit + conduite d'une fabrication

Contact

Emmanuel AUDEBERT
Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation de la formation

Ce stage permet de valider le Bloc 2 du CQP Conducteur de machines dans la transformation laitière. Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.

Tarif par stagiaire : 980 € (hors restauration et hébergement)

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité 5417P000817



LES FONDAMENTAUX EN PRODUITS LAITIERS FRAIS

Public & pré-requis : porteur de projets, demandeur d'emploi, salarié, salarié en reconversion. Aucun pré-requis exigé.

Durée, dates et lieu de la formation : 80 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectifs du parcours

• **Stage niveau 1 : Bases de la transformation des produits laitiers frais**

Connaître les caractéristiques du lait, de ses composants, et découvrir les différentes technologies

• **Stage niveau 2 : Technologie des produits laitiers frais**

Conduire une fabrication de produits laitiers frais en autonomie (de la mise en œuvre du lait au conditionnement, en respectant les critères d'hygiène, de qualité et de sécurité)

Objectifs pédagogiques

- Citer le rôle des composants du lait dans les fabrications
- Présenter le rôle des étapes majeures des fabrications de fromages frais, yaourts et beurre
- Identifier les contrôles à réaliser, leurs rôles et les valeurs de conformité attendues
- Réaliser les fabrications et les analyses
- Citer les étapes clés pour la constitution du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Stages de niveau 1 et 2 : en présentiel
- Modules de formation sur la plateforme Webalim : en distanciel

Contact

Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

Contenu et déroulement de la formation

- **1^{ère} étape** : en présentiel
Participation au stage de niveau 1 « **Bases de la transformation des produits laitiers frais** » d'une durée de 21h sur le site de l'ENILIA à Surgères au hall pédagogique laitier
- **2^{ème} étape** : en présentiel
Bilan de fin de stage avec le formateur référent pour adaptation du parcours à distance sur les thématiques d'approfondissement de la technologie.
- **3^{ème} étape** : en distanciel
Conduite du parcours d'autoformation accompagnée à partir de modules de formation sur la plateforme Webalim et possibilité d'un stage en entreprise.
- **4^{ème} étape** : en présentiel
Participation au stage de perfectionnement de 28 h (niveau 2) « **Technologie des produits laitiers frais** » : fabrication de fromage frais, beurre, yaourt, glace avec analyses des fabrications.
- **5^{ème} étape** : en présentiel
Bilan & définition de poursuites éventuelles, type accompagnement au suivi de la création d'un atelier.

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit + conduite d'une fabrication

Tarif par stagiaire : 1950 € (hors restauration et hébergement – Tarif révisé au 01/07/2022)

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité 5417P000817

Public & prérequis

- Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) dans le secteur d'activité concerné par le stage.
- Un premier niveau de connaissances par une expérience professionnelle et/ou une formation est souhaité.

Durée & lieu de la formation

28 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Maîtriser les connaissances en technologie fromagère appliquée au lait de chèvre

Objectifs pédagogiques

- Citer les différentes familles de fromages de chèvre et leurs différences majeures.
- Présenter la composition du lait et ses propriétés spécifiques en fromagerie.
- Rédiger un diagramme fromager (étapes majeures, paramètres clés)
- Pour au moins une technologie fromagère (fromages frais, pâtes molles, pâtes pressées) incidence de la variation de paramètres technologiques (pH, Taux MG, T°c..) sur le déroulement de la fabrication et la qualité du produit.
- Calculer un litrage prévisionnel et un rendement fromager

Méthodes et moyens pédagogiques

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein de l'atelier technologique laitier de l'ENILIA (pâtes molles, pâtes pressées).

Contenu et déroulement de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Technologie lactique au lait de chèvre
- Technologie pâtes molles et pâtes pressées au lait de chèvre
- Analyse des étapes de fabrication
- Synthèse et bilan de la formation



Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation de la formation

Ce stage permet de valider le Bloc 2 du CQP Conducteur de machines dans la transformation laitière. Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.

Tarif par stagiaire : 1215 € (hors restauration et hébergement)

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

MON
COMPTE
FORMATION

ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**

Public & prérequis

- Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet...
- Toute personne souhaitant d'acquérir des connaissances dans ce domaine

Durée & lieu de la formation : 14 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Acquérir les connaissances de base des process de concentration et de séchage

Objectifs pédagogiques

- Citer les compositions des différents produits présents sur l'atelier (lait entier, écrémé, crème, babeurre, sérums de fromagerie pâtes molles et poudre)
- Citer le rôle des étapes de préparation des laits avant séchage
- Citer les opérations de fractionnement du lait (cracking), sur les phases protéiques et minérales notamment
- Présenter le principe de la concentration par évaporation sous vide des produits et des co-produits
- Citer les contrôles nécessaires à la surveillance d'un concentrateur par évaporation sous vide
- Présenter le principe du séchage par atomisation des produits et co-produits
- Citer d'autres techniques de déshydratation

Méthodes et moyens pédagogiques

Les notions théoriques seront complétées par des études de cas.

Contenu et déroulement de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Composition du lait et des co-produits laitiers
- Étapes de fabrication des produits pulvérulents
- Hygiène et HACCP en production
- Fabrication de poudres
- Étapes de fabrication, matériels utilisés
- Synthèse et bilan de la formation



Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation

Tarif par stagiaire : 565 € (hors restauration et hébergement)

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



Public & prérequis

- Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE...) dans le secteur d'activité concerné par le stage.
- Un premier niveau de connaissances par une expérience professionnelle et/ou une formation est souhaité.

Durée & lieu de la formation : 21 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Maîtriser les connaissances techniques des processus fermentaires en fromagerie

Objectifs pédagogiques

- Identifier les caractéristiques des flores lactiques et d'affinage
- Décrire leurs conditions de croissance et leurs interactions
- Lister les points clés de leur préparation et de leur mise en œuvre
- Choisir leurs critères en fonction des objectifs et du site industriel
- Définir les principales réactions enzymatique en technologie fromagère
- Estimer l'impact majeur des bactériophages dans le processus de fermentation
- Identifier les actions correctives afin d'en limiter et d'en contrôler les risques



Méthodes et moyens pédagogiques

Les cours théoriques seront enrichis par des travaux pratiques conduits sur l'atelier technologique laitier de l'ENILIA.

Une dégustation de produits permettra d'appréhender et d'identifier la spécificité, l'aspect et l'impact des flores d'affinage.

Contenu et déroulement de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Généralités, caractéristiques et particularités des bactéries lactiques
- Utilisation, choix et gestion des ferments lactiques en technologie fromagère
- Généralités, caractéristiques et particularités des flores d'affinage : *Penicillium candidum*, *Geotrichum candidum*, levures, bactéries d'aromatization, corynéebactéries, *Penicillium roqueforti*
- Interactions flores lactiques et flores d'affinage
- Conclusion et bilan de la formation

Une adaptation des contenus peut être faite en fonction des besoins des stagiaires.

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation

Tarif par stagiaire : 930 € (hors restauration et hébergement)

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité 5417P000817

Public & prérequis

- Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE...) dans le secteur d'activité concerné par le stage.
- Un premier niveau de connaissances par une expérience professionnelle et/ou une formation est souhaité.

Durée & lieu de la formation

14 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Maîtriser les connaissances techniques d'un process de jus végétal fermenté

Objectifs pédagogiques

- Identifier les composants majeurs permettant une fermentation traditionnelle
- Caractériser les principaux jus végétaux et leur aptitude à la fermentation
- Présenter les étapes majeures de la fabrication d'un jus végétal fermenté et leurs rôles respectifs
- Citer au moins 3 défauts rencontrés d'un jus végétal fermenté et leurs origines possibles
- Décrypter l'étiquetage des desserts végétaux fermentés



Méthodes et moyens pédagogiques

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein de l'atelier technologique de l'ENILIA-ENSMIC.

Une dégustation de produits permettra d'appréhender et d'identifier les différents produits et leur caractéristiques sensorielles.

Contenu et déroulement de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Veille technologique : les produits et leur composition, l'étiquetage nutritionnel
- Caractérisation des jus végétaux
- Process des jus végétaux fermentés
- Conclusion et bilan de la formation

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation

Tarif par stagiaire : 610 € (hors restauration et hébergement)

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surgeres@educagri.fr

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



Audience & prerequisite

Manufacturing managers, team leaders, R&D people

Duration & place of the training course

21 hours at ENILIA-ENSMIC in Surgères (France)

Training course objective

Mastering the technical knowledge of fermentation processes in cheese technology

Pedagogical objectives

- Identify lactic and ripening starters characteristics
- Describe their growth conditions and interactions
- List key points for their preparation and implementation
- Choose their features according to objectives and industrial site
- Define the main enzymatic reactions in cheese technology
- Estimate the major impact of bacteriophages in the fermentation process
- Proceed accordingly in order to limit and control risks



Pedagogical methods and means

Theoretical courses will be supplemented by practical works in the technological hall of ENILIA. A tasting session will be planned in order to identify the specificity, appearance and impact of ripening starters.

Organization and training contents

- Trainees reception and training presentation
- Generalities, characteristics and particularities of lactic bacteria
- Use of lactic starters in cheese technology
- Selection and management of lactic starters
- Generalities, characteristics and particularities of ripening starters : *Penicillium candidum*, *Geotrichum candidum*, levures, bactéries d'aromatisation, corynéebactéries, *Penicillium roqueforti*
- Interactions between lactic starters and ripening starters.
- Conclusion and assesment of the training

Assessment terms

- O.F. questionnaire to evaluate your satisfaction
- Paper questionnaire to evaluate your knowledge

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation

Certificate at the end of the training

Price per trainee : 1255 € (excluding accommodation and catering))

Registration deadline : 15 days at the latest before the beginning of the training
(if tilme is out, please contact us)

If you are a person with a disability, please contact us

ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



Public & prérequis

- Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet...
- Toute personne souhaitant d'acquérir des connaissances dans ce domaine

Durée & lieu de la formation

8 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Acquérir les connaissances clés de cette technologie

Objectifs pédagogiques

- Lister les principaux éléments de législation liés aux aliments pour nourrissons (composition, microbiologie)
- Citer les principales voies technologiques d'obtention de ces produits
- Citer les principaux critères qualité de ces produits, et l'impact des opérations unitaires du process sur les descripteurs des produits secs
- Décrypter les principaux éléments de l'étiquetage des produits laitiers secs pour nourrissons



Méthodes et moyens pédagogiques

Animation en visioconférence, via Zoom ou équivalent

⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.

Contenu et déroulement de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Législation des aliments pour nourrissons
- Process des produits secs pour nourrissons (composition, étiquetage nutritionnel)
- Critères qualité et fonctionnalités des produits secs pour nourrissons
- Conclusion et bilan de la formation

Une adaptation des contenus peut être faite en fonction des besoins des stagiaires.

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation

Tarif par stagiaire : 510 €

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



Public & prérequis : conducteurs, nouveaux managers de production, cadres n'ayant pas de connaissances en fromagerie

⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Durée de la formation

8 heures réparties en **4 modules** de 2 h chacun

Objectif de la formation

Découvrir les bases technologiques de la transformation fromagère

Objectifs pédagogiques

- Décrire les différentes familles de fromages et leurs différences majeures
- Citer la composition des laits (vache, chèvre et brebis) et leurs propriétés fonctionnelles spécifiques en fromagerie.
- Identifier les grandes étapes d'une technologie fromagère.
- Rédiger un diagramme fromager (étapes majeures, paramètres clés et rôle).
- Conduire une analyse technique d'un processus fromager identifié (pâtes molles, pressées, fraîches) : Paramètres, objectifs, leviers possibles.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Animation en visioconférence, via Zoom ou équivalent
⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Diffusion de vidéos de fabrications fromagères réalisées sur l'atelier technologique
- Envoi des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

Contenu et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Connaissance du lait et aptitude à la transformation fromagère
- **MODULE 2** Process fromager, 1^{ère} partie
- **MODULE 3** Process fromager, 2^{ème} partie
- **MODULE 4** Technologie pâtes molles et pâtes pressées



Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation

Tarif par stagiaire : 500 €

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap





Public & prérequis : conducteurs, nouveaux managers de production, cadres n'ayant pas de connaissances dans le domaine des laits fermentés

⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Durée de la formation

8 heures réparties en **4 modules** de 2 h chacun

Objectif de la formation

Découvrir les bases technologiques de la fabrication des laits fermentés

Objectifs pédagogiques

- Décrire les caractéristiques des yaourts, laits fermentés et autres spécialités (réglementation, composition)
- Citer la composition des laits (vache, chèvre et brebis), et la propriété fonctionnelle des ingrédients laitiers mis en œuvre
- Identifier les grandes étapes d'une technologie laits fermentés
- Rédiger un diagramme de fabrication de lait fermenté (étapes majeures, paramètres clés, rôle et contrôles)
- Citer les caractéristiques des ferments lactiques et leurs influences



Méthodes et moyens pédagogiques

- Animation en visio conférence, via Zoom ou équivalent
 - ⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Diffusion de vidéos de fabrications réalisées sur l'atelier technologique
- Envoi des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

Contenu et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Législation des laits fermentés – Caractéristique du lait
- **MODULE 2** Les autres ingrédients laitiers et non laitiers – Les ferments lactiques
- **MODULE 3** Les différentes étapes et leurs rôles en technologie des laits fermentés
- **MODULE 4** Défauts, analyses et actions correctives, évaluations des acquis, ajustements

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surges@educagri.fr

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation

Tarif par stagiaire : 500 €

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité 5417P000817



Public & prérequis

Nouveaux managers de production, conducteurs, cadres n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits secs.

⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Durée de la formation

10 heures réparties en 5 modules de 2 h chacun

Objectif de la formation

Acquérir les connaissances de base de la concentration thermique

Objectifs pédagogiques

- Citer les caractéristiques des laits et co-produits et leur aptitude à la concentration
- Rédiger un diagramme de fabrication de la réception du lait à la sortie de concentré de lait écrémé avec les paramètres techniques majeurs
- Présenter le principe de la concentration par évaporation sous vide des produits et coproduits
- Citer pour chaque paramètre de pilotage du concentrateur l'incidence sur les caractéristiques du concentré.
- Citer les contrôles nécessaires à la surveillance d'un concentrateur par évaporation sous vide

Méthodes et moyens pédagogiques

- Animation en visioconférence, via Zoom ou équivalent
⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Envoi des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

Contenu et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Généralités sur la concentration, composition des laits et co-produits laitiers
- **MODULE 2** Les installations de concentration thermique
- **MODULE 3** Conduite de la concentration (1^{ère} partie)
- **MODULE 4** Conduite de la concentration (2^{ème} partie)
- **MODULE 5** Synthèse des travaux d'inter-sessions, interprétations, évaluations des acquis, ajustements



Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surges@educagri.fr

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation

Tarif par stagiaire : 600 €

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap





Public & prérequis

Nouveaux managers de production, conducteurs, cadres n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits secs.

⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Durée de la formation

10 heures réparties en 5 modules de 2 h chacun

Objectif de la formation

Acquérir les connaissances de base du séchage

Objectifs pédagogiques

- Citer les caractéristiques majeures des poudres de lait et co-produits
- Présenter le principe du séchage par atomisation
- Citer les équipements organes majeurs d'une installation de séchage, et leur rôle
- Identifier les paramètres de conduites d'une tour de séchage et l'incidence sur les caractéristiques de la poudre
- Citer les contrôles nécessaires à la surveillance d'une tour de séchage

Méthodes et moyens pédagogiques

- Animation en visioconférence, via Zoom ou équivalent
⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Envoi des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

Contenu et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des poudres de laits et co-produits
- **MODULE 2** Le séchage par atomisation et les installations de séchage
- **MODULE 3** Qualité des poudres
- **MODULE 4** Conduite du séchage
- **MODULE 5** Synthèse des travaux d'inter-sessions, interprétations, évaluations des acquis, ajustements



Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation

Tarif par stagiaire : 600 €

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité 5417P000817



Public et pré-requis

- Salarié, salarié en reconversion, porteur de projets, demandeur d'emploi...
- Nécessité de disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet

Durée de la formation

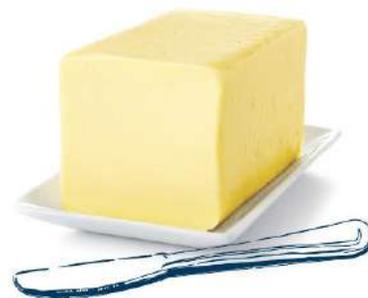
8h réparties en 5 modules indissociables

Objectif de la formation

Découvrir les bases technologiques de la fabrication du beurre

Objectifs pédagogiques

- Citer la composition du beurre
- Identifier les étapes de la fabrication du beurre
- Citer les points clés des process Nizo et AOP
- Conduire une analyse technique de résolution de problèmes



Méthodes et moyens pédagogiques

- **Cours en distanciel** via une application de visioconférence : vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet
- Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation
- Diffusion de vidéos de fabrication de beurre
- Envoi des documents supports à l'avance pour une meilleure interactivité lors des visios

Contenu et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des beurre et corps gras
- **MODULE 2** La préparation des crèmes de beurrerie
- **MODULE 3** La production de beurre classique
- **MODULE 4** Le process Nizo et le butyrateur
- **MODULE 5** Suivi de production et résolutions de problèmes

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit
+ analyse de données de fabrication

Contact

cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation

Tarif par stagiaire : 600 €

Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



ENILIA • ENSMIC

BP 49 • Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité 5417P000817