

Technologie fromagère appliquée aux fromages de chèvre

<p>Financement</p> <p>Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif</p> <p>Organisme responsable et contact</p> <p>CFPA ENILIA ENSMIC Emmanuel AUDEBERT 05.46.27.69.00 epl.surgeres@educagri.fr</p> <p>Accès à la formation</p> <p>Publics visés :</p> <p>Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarié(e) Actif(ve) non salarié(e)</p> <p>Sélection :</p> <p>Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle</p> <p>Niveau d'entrée requis :</p> <p>Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)</p> <p>Conditions d'accès :</p> <p>Non renseigné</p> <p>Prérequis pédagogiques :</p> <p>Non renseigné</p> <p>Contrat de professionnalisation possible ?</p> <p>Non</p>	<p>Objectif de la formation</p> <p>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</p> <p>Contenu et modalités d'organisation</p> <p>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 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).</p> <p>Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné</p> <p>Validation(s) Visée(s)</p> <p>> Attestation de fin de formation</p> <p>Et après ?</p> <p>Suite de parcours Non renseigné</p>
---	--

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00331828	du 02/10/2023 au 06/10/2023	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		FPC	Non éligible
00414364	du 30/09/2024 au 04/10/2024	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		FPC	Non éligible

FPC

00551158

du 29/09/2025 au
03/10/2025

Surgères (17)

**ENILIA - ENSMIC -
LYCÉE DE
L'ALIMENTATION -
CFA DU CAMPUS DE
L'ALIMENTATION**

Non
éligible

00654320

du 28/09/2026 au
02/10/2026

Surgères (17)

**ENILIA - ENSMIC -
LYCÉE DE
L'ALIMENTATION -
CFA DU CAMPUS DE
L'ALIMENTATION**

Non
éligible

FPC