

# Les bases de la concentration et du séchage des produits laitiers

<b>Financement</b>
Formation professionnelle continue <b>Non conventionnée / sans dispositif</b>
<b>Organisme responsable et contact</b>
CFPA ENILIA ENSMIC Emmanuel AUDEBERT 05.46.27.69.00 epl.surgeres@educagri.fr
<b>Accès à la formation</b>
<b>Publics visés :</b>
Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarié(e) Actif(ve) non salarié(e)
<b>Sélection :</b>
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle
<b>Niveau d'entrée requis :</b>
Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)
<b>Conditions d'accès :</b>
Non renseigné
<b>Prérequis pédagogiques :</b>
Non renseigné
Contrat de professionnalisation possible ?
Non

## Objectif de la formation

**Objectif de la formation** Acquérir les connaissances de base des processus de concentration et de séchage Objectifs pédagogiques - Citer les compositions des différents produits présents sur l'atelier (lait entier, écrémé, crème, beurre, 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

## Contenu et modalités d'organisation

**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

Parcours de formation personnalisable ?    **Oui**    Type de parcours    **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

### > Attestation de fin de formation

## Et après ?

Suite de parcours

**Non renseigné**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00331838</b>	du 28/06/2023 au 30/06/2023	Surgères (17)	<b>ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION</b>		FPC	Non éligible
<b>00413241</b>	du 26/06/2024 au 28/06/2024	Surgères (17)	<b>ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION</b>		FPC	Non éligible

FPC

00551154

du 25/06/2025 au  
27/06/2025

Surgères (17)

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

Non  
éligible

00654299

du 24/06/2026 au  
26/06/2026

Surgères (17)

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

Non  
éligible

FPC