

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

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CFPA ENILIA ENSMIC  
Emmanuel AUDEBERT  
05.46.27.69.00  
epl.surgeres@educagri.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3  
européen)

### Conditions d'accès :

Non renseigné

### Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

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

## 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
00331838	du 28/06/2023 au 30/06/2023	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	
00413241	du 26/06/2024 au 28/06/2024	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	

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

FPC

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