

# Utilisation et maîtrise des flores lactiques d'affinage

<b>Financement</b>
Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif
<b>Organisme responsable et contact</b>
CFPA ENILIA ENSMIC Emmanuel AUDEBERT 05.46.27.69.00 epl.surgères@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** 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 enzymatiques sur 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

## Contenu et modalités d'organisation

**Contenu et déroulement 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'aromatisation, corynéesbactéries, 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 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.

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>00438890</b>	du 28/05/2024 au 30/05/2024	Surgères (17)	<b>ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION</b>		FPC	Non éligible
<b>00551150</b>	du 11/06/2025 au 13/06/2025	Surgères (17)	<b>ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION</b>		FPC	Non éligible

**00654287**

du 10/06/2026 au  
12/06/2026

Surgères (17)

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

Non  
éligible

FPC