

Utilisation et maîtrise des flores lactiques d'affinage

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 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

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

