

# B.A BA de la technologie fromagère

## 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

Découvrir les bases de la technologie fromagère

## Contenu et modalités d'organisation

Formation à distance 4 modules de 2h30 - Connaissance du lait ( vache, chèvre, brebis) - Process fromager les grandes étapes d'une technologie fromagère - Rédiger un diagramme fromager (étapes majeures, paramètres clés et rôle) -Technologie des pâtes molles et pâtes pressées

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
00414478	du 15/01/2024 au 29/02/2024	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	
00551094	du 14/03/2025 au 11/04/2025	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	

00656781

du 06/02/2026 au  
19/03/2026

Surgères (17)

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

Non  
éligible

