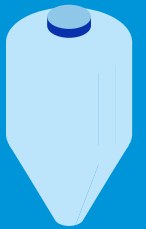
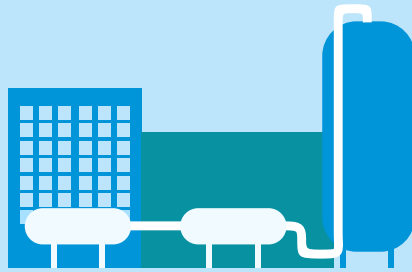
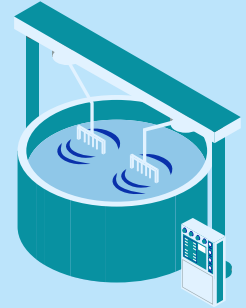


EN PRÉSENTIEL
À DISTANCE



ANFOPEIL FORMATIONS 2024

LE RÉSEAU FORMATION
EN TRANSFORMATION LAITIÈRE

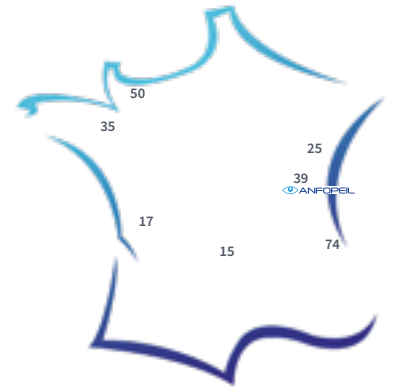


La certification qualité a été délivrée au
titre des catégories d'actions suivantes
: ACTIONS DE FORMATION

anfopeil-enil.fr

L'ANFOPEIL (Association Nationale pour la FOrmation et le PErfectionnement des personnels en Industrie Laitière) est une association loi 1901 regroupant la Transformation laitière (Fédération Nationale des Industries Laitières et Coopération Agricole Laitière), les Ecoles Nationales d'Industrie Laitière (ENIL), leurs amicales d'anciens élèves et ACTALIA.

Elle a pour mission première de promouvoir la formation professionnelle des salariés de la Transformation laitière en diffusant, coordonnant et harmonisant les propositions du Réseau.



Sommaire



Force d'un réseau 3



Formation à distance 4



DOCaMEx 5



Stages 6



Démarche CQP 18



Financement et certifications 19



L'ANFOPEIL est partenaire pilote au niveau français du projet CoVe «Excellence in Dairy Learning»
Plus d'informations sur
[notre site internet](#)



ERASMUS+ Program - ERASMUS 2021 Work Program part - Partnership for excellence – Centres of Vocational Excellence (ERASMUS-EDU-2021-PEX-COVE)

MOT DU PRÉSIDENT

Notre association composée de femmes et d'hommes passionnés par les métiers de la transformation du lait est heureuse de vous faire bénéficier de ses multiples compétences au travers des nombreuses propositions de formation présentées dans ce nouveau catalogue.

L'expérience de ces dernières années nous montre que le développement des formations en distanciel peut répondre à de nouvelles attentes. De même notre offre de stage s'ouvre un peu plus au domaine environnemental avec notamment la question de la réutilisation de l'eau et l'affichage environnemental.

Mais nous sommes aussi tournés vers l'avenir. Notre participation active au projet Européen Cove «Excellence in Dairy Learning» nous conduit à imaginer de nouvelles ressources pédagogiques. La création de nouveaux scénarii pédagogiques nous permettra d'utiliser pleinement nos plateformes numériques comme Webalim ou DOCaMex. L'édition de ce catalogue est l'occasion de faire un focus sur cette plateforme numérique au service des savoir-faire fromagers.

En souhaitant que nos propositions de stages répondent à votre quête de connaissance sur la transformation laitière, nous vous attendons nombreux dans nos écoles et notre centre technique.

N'hésitez pas à nous contacter !

Jehan MOREAU
Président de l'ANFOPEIL

FORCE D'UN RÉSEAU

1936

Stagiaires
en 2022

93,5%

des stagiaires satisfaits
des formations
ANFOPEIL 2022

*Données issues des évaluations à chaud
de la satisfaction des stagiaires ayant par-
ticipé à une formation courte en 2022*

La démarche qualité de l'ANFOPEIL

L'ANFOPEIL - Réseau des ENIL met en oeuvre une démarche d'amélioration continue dans le cadre de sa certification QUALIOPi. Vos réclamations et suggestions peuvent être envoyées par mail à l'adresse accueil@anfopeil-enil.fr ou via notre site internet.



*La certification qualité a été délivrée au
titre des catégories d'actions suivantes
: ACTIONS DE FORMATION*

Des parcours appropriés

Différentes modalités pédagogiques : stages « à la carte » intra-entreprises, stages inter-entreprises, formations ouvertes à distance permettent de constituer des parcours adaptés répondant aux attentes les plus diverses.

6

Écoles professionnelles
d'expérience (ENIL)

1

Organisme expert
(ACTALIA)

Un accompagnement dans vos projets

6 chargés d'ingénierie travaillent de manière coordonnée et accompagnent les entreprises dans leurs projets de développement des compétences des salariés (diagnostic, ingénierie pédagogique, évaluation et certification de compétences ...).

Une expertise reconnue en technologies laitières et fromagères

Près de 60 formateurs, enseignants, chercheurs peuvent intervenir dans tous les domaines du secteur laitier. Le réseau permet une couverture nationale.

Des équipements adaptés

Les ENIL disposent d'équipements pilotes et des ateliers de transformation permettant des travaux pratiques adaptés et des immersions en situations réelles de production.

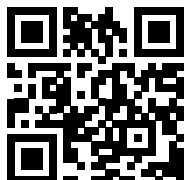
FORMATION À DISTANCE

L'ANFOPEIL utilise des ressources permettant la formation à distance, au format papier (Cours d'Enseignement Laitiers par Correspondance CELPC* : 75 livrets) ou au format numérique via une plateforme accessible sur internet (dispositif de Formation Ouverte A Distance Webalim : environ 100 modules dont 35 traduits en anglais).

Toutes ces ressources couvrent les différents domaines des stages de l'ANFOPEIL

Accès à la plateforme : enil.eformation.info

24h/24 - 7j/7



Démonstration gratuite

Se connecter à la plateforme de formation et saisir

identifiant : demo

mot de passe : demo

Pour plus d'informations :

***CELPC** : Contacter Emmanuel Audebert - 05 46 27 69 00 - emmanuel.audebert@educagri.fr

Webalim : Contact ANFOPEIL - 03 84 37 27 24 - accueil@anfopeil-enil.fr

STAGES DE FORMATION À DISTANCE AVEC UN FORMATEUR

100% distanciel



Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Les formations s'organisent en 8 à 10 heures réparties en 4 ou 5 modules de 2 heures chacun, sous forme d'animation en visio conférence.

Des vidéos de fabrications réalisées sur l'atelier technologique sont diffusées pendant les formations et des documents supports sont envoyés à l'avance pour une meilleure interactivité lors des visioconférences. Des pré-requis sont nécessaires pour ces formations (cf fiches descriptives sur le site).

Mixtes



L'ANFOPEIL déploie des formations mixtes, permettant de réduire le temps présentiel en centre de formation. Les temps de formation en centre sont ainsi consacrés aux applications et travaux pratiques. Des classes virtuelles et des outils numériques permettent d'acquérir la théorie en distanciel, pour des formules plus souples et adaptables.



DOCaMEx

La plateforme numérique au service des savoir-faire fromagers

DOCaMEx : un outil complet pour organiser et capitaliser les connaissances

- Une base structurée de connaissances, accessible en ligne;
- Un module d'aide au raisonnement technologique (résolution de défauts, recherche qualité).



C'est une solution innovante pour :

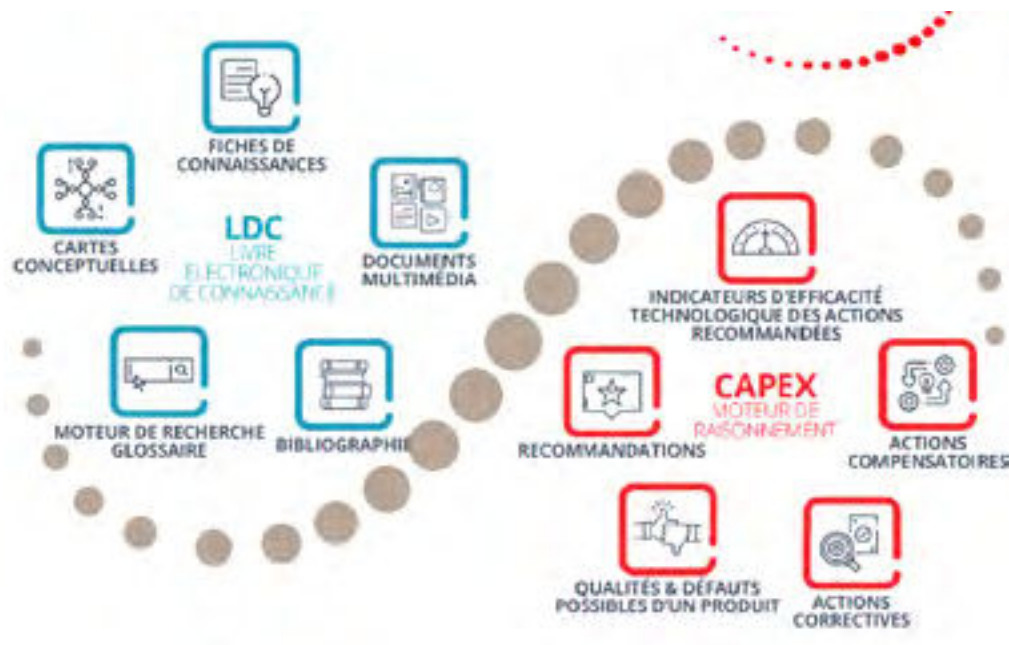
- Transmettre et valoriser vos savoir-faire métier;
- Accéder à des ressources fiables et utiles pour améliorer les pratiques.

DOCaMEx, c'est un outil complet :

- Une plateforme qui centralise vos connaissances pratiques et théoriques;
- Des contenus accessibles partout et tout le temps;
- Des supports de formation 2.0.



Les fonctionnalités de la plateforme



ANFOPEIL et DOCaMEx

L'ANFOPEIL participe depuis 2 ans à l'élaboration des ressources du livre de connaissance. L'objectif visé, à terme, est l'intégration et l'exploitation de la plateforme DOCaMEx dans les formations ANFOPEIL au travers de scénarii pédagogiques.

À suivre...

S'abonner à DOCaMEx, c'est rejoindre un réseau d'utilisateurs et s'appuyer sur un collectif d'experts. L'ANFOPEIL peut accompagner les entreprises et les filières souhaitant s'abonner et utiliser la plateforme DOCaMEx : formation à la construction et l'administration des contenus, prise en main de l'outil...

Pour tous renseignements, contacter Julien COUTEAUX contactdocamex@gmail.com ou Thierry MICHELET thierry.michelet@anfopeil-enil.fr

STAGES



PUBLICS

Personnels

de production

opérateurs, conducteurs, pilotes, techniciens, ingénieurs process, fromagers...

Personnels

d'encadrement

chefs d'équipe, agents de maîtrise, cadres ...

Personnels

de laboratoire

laborantins, contrôleurs qualité, techniciens R&D...

Personnels des

services supports

marketing, contrôle de gestion, logistique, QHSE ...

Toute personne travaillant

en relation avec le secteur laitier

fournisseurs, équipementiers...

Nous proposons des stages animés en anglais

à destination des personnes anglophones (ou francophones souhaitant perfectionner leur vocabulaire technique)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP.

NIVEAUX

INITIATION

OBJECTIF

Apporter les connaissances appliquées pour une meilleure compréhension du contexte professionnel.

PUBLIC

Personnels de production débutant ou des services support, porteurs de projet. Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant acquérir des connaissances dans le domaine.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (lire, écrire, compter) et en mathématiques (calculs de base).

PERFECTIONNEMENT

OBJECTIF

Actualiser et compléter les connaissances appliquées pour une bonne compréhension du sujet.

PUBLIC

Salariés avec expérience ou porteurs de projet dans le secteur d'activité concerné par le stage.

PRÉ-REQUIS

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation.

EXPERTISE

OBJECTIF

Approfondir les connaissances pour prendre du recul.

PUBLIC

Salariés ayant une bonne maîtrise du sujet.

PRÉ-REQUIS

Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post bac en microbiologie, biochimie ...) et une expérience significative dans le domaine.

DOMAINES

- Laits et préparation des laits
- Produits secs
- Auxiliaires technologiques
- Laboratoire
- Fromages / Cheeses
- Hygiène et qualité
- Produits laitiers frais
- Environnement
- Crèmes glacées
- Outils, installations et équipements

Laits et préparation des laits

1 A LA DÉCOUVERTE DU LAIT ET DE LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

Grandes familles de produits laitiers - Connaissances de la matière première - Etapes des principales transformations laitières (fromages, produits frais, beurres et poudres...)

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base sur le lait et les produits laitiers

Saint-Lô
Semaine 39
23/09 (13h30) au
25/09 (12h)
Mamirolle
Semaine 15
08/04 (13h30) au
10/04 (12h)
2 j
(630 €HT)

2 PRÉPARATION DES LAITS DE FROMAGERIE

Composition du lait - Standardisations chimiques et biologiques - Incidences de la préparation des laits sur les produits finis - Traitements possibles sur lait et sérum : homogénéisation, pasteurisation

Fromagers, pilotes et techniciens

Aurillac
Semaine 38
16/09 (13h30) au
19/09 (12h)
3 j
(1040€HT)

3 CONDUITE D'UNE MEMBRANE D'UF ET MF

Comprendre le fonctionnement et conduire un module d'ultrafiltration et de microfiltration - Suivre les paramètres de fonctionnement - Exploiter les données de conduite

Fromagers, pilotes et techniciens

Poligny
Semaine 21
21/05 (13h30)
au 23/05 (17h)
2,5 j
(880 €HT)

4 CONNAÎTRE LES SPÉCIFICITÉS DU LAIT CRU POUR MIEUX APPRÉHENDER LA VARIABILITÉ DE SES COMPOSANTS ET SA TRANSFORMATION

Rappels biochimie et microbiologie du lait - Impacts de la saisonnalité sur la composition du lait - Critères d'hygiène pour un lait cru - Comprendre les pratiques d'élevage qui impactent les variations de lait

Personnels de production ou d'encadrement en entreprise laitière

Aurillac
Semaine 23
06/06 (9h) au
07/06 (16h)
2 j
(630 €HT)

5 UTILISATION DES TECHNIQUES MEMBRANAIRES DANS L'INDUSTRIE FROMAGÈRE

Techniques de filtrations membranaires - UltraFiltration - MicroFiltration - Osmose Inverse - Contraintes et limites d'utilisation des concentrés MF et UF

Responsables de production, responsables REP, responsables et techniciens R&D

La Roche/Foron
Semaine 14
02/04 (8h30) au
05/04 (17h)
4 j
(1890€HT)

Auxiliaires technologiques

6 FERMENTS ET ENZYMES EN FROMAGERIE

Rappels de microbiologie - Réglementation - Ferments lactiques et enzymes en fromagerie - Préparation des ferments lactiques : préparation du milieu, conduite de la maturation, contrôles - Outil de suivi de coagulation et acidification

Techniciens et cadres techniques

Poligny
Semaine 17
23/04 (8h30) au
25/04 (17h)
3 j
(1125€HT)

7 UTILISATION ET MAÎTRISE DES FLORES LACTIQUES ET D'AFFINAGE EN TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Généralités - Caractéristiques et particularités des bactéries lactiques et des flores d'affinages - Utilisation en technologie fromagère - Interactions flores lactiques et flores d'affinages

Responsables de fabrication, chefs d'équipe, techniciens R&D

Surgères
Semaine 24
12/06 (8h30) au
14/06 (16h)
3 j
(1125€HT)

Date limite d'inscription aux stages : 3 semaines avant le démarrage du stage - Nous contacter pour toutes inscriptions tardives. Les tarifs s'entendent par participant et n'incluent pas les éventuels frais supplémentaires (restauration, certification...).

Fromages / Cheeses

8 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Composition et caractéristiques du lait - Étapes et rôles - Différents ingrédients - Contrôles - Descripteurs du fromage - Différents caillés - Écarts - Focus sur une technologie fromagère (fromages frais ou, pâtes molles ..)

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine de la transformation fromagère

Formation à distance

Janvier / Février 2024

10 h
(645 €HT)

100% distance

9 LES BASES DE LA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Composition du lait - Définition / classification des fromages - Principes et paramètres de la fromagerie - Méthodes et moyens pour élaborer des produits de qualité - Approche scientifique et technologique

Fromagers débutants, personnels de production, employés des services généraux

Saint-Lô
Semaine 11
11/03 (13h30) au
15/03 (12h)

Mamirolle
Semaine 10
04/03 (13h30) au
08/03 (12h)

Aurillac
Semaine 16
15/04 (13h30) au
19/04 (12h)

La Roche/Foron
Semaine 39
23/09 (13h30) au
27/09 (12h)

Surgères
Semaine 45
04/11 (13h30) au
08/11 (12h)

Poligny
Semaine 50
09/12 (13h30) au
13/12 (12h)

4 j
(1325 €HT)

Certains de ces stages sont déployés en version mixte.



MON COMPTE FORMATION

10 L'AFFINAGE DES FROMAGES : CONDUITE ET CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Technologie de l'affinage - Étude des facteurs influençant la conduite de l'affinage - Contrôles de l'affinage et indicateurs - Bases de l'analyse sensorielle - Application au travers de la dégustation des fromages

Personnels intervenant en affinage

La Roche/Foron
Semaine 49
03/12 (8h) au
05/12 (17h)

3 j
(1040 €HT)

11 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES MOLLES

Biochimie et microbiologie du lait - Caractérisation des pâtes molles - Etapes de fabrication : incidences des paramètres et choix technologiques - Principaux défauts et remèdes possibles - Rendement fromager

Techniciens fromagers, chefs d'équipe

Saint-Lô
Semaine 13
25/03 (13h30) au
29/03 (12h)

Poligny
Semaine 40
30/09 (13h30) au
04/10 (12h)

4 j
(1430 €HT)

MON COMPTE FORMATION

Fromages / Cheeses

12 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PERSILLÉES

Rappels de biochimie et microbiologie - Caractérisation des principaux types de pâtes persillées - Préparation des laits, les levains lactiques, coagulation, égouttage, salage, affinage - Qualité des produits finis

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Aurillac
Semaine 41
07/10 (13h30) au 11/10 (12h)
4 j
(1430 €HT)

MON
COMPTE
FORMATION

13 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX FROMAGES DE BREBIS

Composition du lait de brebis, facteurs de variation, fromageabilité du lait - Mise en oeuvre de diverses fabrications (lactique, pâte molle, pâtes pressées, pâtes persillées) - Analyse des étapes de fabrication - Caractérisation des fromages

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Aurillac
Semaine 48
25/11 (13h30) au 29/11 (12h)
4 j
(1430 €HT)

MON
COMPTE
FORMATION

14 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX FROMAGES DE CHÈVRE

Composition du lait de chèvre, facteurs de variation - Fromageabilité du lait - Mise en oeuvre de diverses fabrications (lactique, pâtes molles et pâtes pressées) - Analyse des étapes de fabrication

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Surgères
Semaine 40
30/09 (13h30) au 04/10 (12h)
4 j
(1430 €HT)

MON
COMPTE
FORMATION

15 TECHNOLOGIE DES FROMAGES FONDUS ET ANALOGUES BASES LAITIÈRES

Réglementation - Technologie de la fonte : influence et choix des matières premières et additifs, paramètres de maîtrise - Principes de rhéologie en fromagerie - Fonctionnalités recherchées et formulation - Évaluation des produits et caractérisation rhéologique

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Mamirolle
Semaine 20
13/05 (13h30) au 17/05 (12h)
4 j
(1430 €HT)

MON
COMPTE
FORMATION

16 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PRESSÉES NON CUITES

Rappels biochimie et microbiologie laitières - Caractérisation des PPNC - Etapes de fabrication : paramètres - Choix technologiques, incidences sur produit fini - Identification des défauts et origine - Problématique de rendement

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Aurillac
Semaine 24
10/06 (13h30) au 14/06 (12h)
4 j
(1430 €HT)

MON
COMPTE
FORMATION

17 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PRESSÉES CUITES ET NON CUITES

Rappels biochimie et microbiologie laitières - Caractérisation des PPC et PPNC - Etapes de fabrication : paramètres et conséquences sur le produit fini - Choix technologiques, incidences sur produit fini - Identification des défauts et origine - Problématiques de rendement

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Mamirolle
Semaine 47
18/11 (13h30) au 22/11 (12h)
4 j
(1430 €HT)
La Roche/Foron
Semaine 13
25/03 (13h30) au 29/03 (12h)

MON
COMPTE
FORMATION

18 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES LACTIQUES - VACHE - CHÈVRE - BREBIS

Rappels biochimie et microbiologie laitières - Caractérisation des pâtes lactiques - Étapes de fabrication : paramètres - Choix technologiques, incidences sur produit fini - Identification des défauts et origine - Problématiques de rendement

Techniciens fromagers, chefs d'équipe

Poligny
Semaine 42
14/10 (13h30) 18/10 (12h) **4 j**
(1480 €HT)

19 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX FROMAGES ALLÉGÉS

Rappels de physico-chimie et microbiologie laitières - Descripteurs fromagers - Préparation des laits appliquée aux fromages allégés - Identification des paramètres influant la qualité des produits

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Poligny
Semaine 37
09/09 (13h30) 13/09 (12h) **4 j**
(1890 €HT)

20 UTILISATION DU BOIS POUR L’AFFINAGE

Intérêts de l'utilisation du bois en affinage - Méthodes de gestion du bois pour une maîtrise technologique et sanitaire

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Actalia Poligny
Semaine 08
20/02 (9h à 17h) **1 j**
(575 €HT)

21 TECHNOLOGIES FROMAGÈRES APPLIQUÉES AUX MOZZARELLES, PIZZA CHEESE ET ANALOGUES

Caractérisation matrice fromagère type "Mozzarella" avant filage et des pâtes filées ainsi que leurs analogues - Technologies traditionnelles et process Pizza Cheese/LMMC - Maîtrise du filage - Nouvelles voies de fabrication des pâtes filées - Applications pratiques

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Mamirolle
Semaine 26
24/06 (13h30) au 28/06 (17h) **4,5 j**
(2110 €HT)

22 TECHNOLOGIES ET PROPRIÉTÉS FONCTIONNELLES DES FROMAGES À PÂTES DURES ET SEMI-DURES DESTINÉS AUX PAI

Préparation spécifique des laits - Choix des coagulants spécifiques - Propriétés fonctionnelles et mesure - Gestion des fermentations secondaires (propioniques) - Conduite de l'affinage - Affinage sous film

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Poligny
Semaine 38
16/09 (13h30) au 18/09 (17h) **2,5 j**
(1245 €HT)



Fromages / Cheeses

23 AFFINAGE DES FROMAGES : IMPORTANCE DES FERMENTS D’AFFINAGE

Mécanismes d’affinage - Différents ferments d’affinage (particularités, conditions développement, synergies, différents ferments existants,...) - Schémas de séchage et d’affinage des différentes technologies fromagères et évolution des flores microbiennes. *Ce stage peut être complété par le stage suivant*

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Mamirolle
Semaine 22
27/05 (13h30) au
29/05 (12h) **2 j**
(1005 €HT)

24 DÉFAUTS EN FROMAGERIE APPLICATIONS AUX PÂTES MOLLES ET PÂTES PRESSÉES

Rappels scientifiques et technologiques - Caractérisation fine des défauts des pâtes molles et pâtes pressées - Méthodologie générale de traitement ou limitation des défauts (détection, caractérisation, analyse, moyens d’intervention) - Applications
Ce stage peut être complété par le stage précédent

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Mamirolle
Semaine 22
29/05 (13h30) au
31/05 (12h) **2 j**
(1005 €HT)

25 MAÎTRISE DES PHAGES EN TRANSFORMATION FROMAGÈRE

Bactériophages : généralités - Interaction phages et ferments - Évaluation du risque phagique - Méthodes analytiques de détection et d’étude des phages - Plans d’action préventifs et curatifs

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Actalia La Roche
Semaine 41
08/10 (9h à 17h) **1 j**
(575 €HT)

26 SUIVI DES RENDEMENTS ET BILANS MATIÈRE

Les différents modes d’expression des rendements - Méthodologie pour la construction d’un bilan matière - Leviers pour réduire les pertes - Exemples concrets - Étude de cas

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Poligny
Semaine 12
18/03 (8h) au
19/03 (17h) **2 j**
(1005 €HT)

27 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPROFONDIE (1 ET 2)

Éléments de technologie fromagère comparée
- Typologie et classification - Reverse engineering

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Poligny
Semaines 41 et 48
Lundi (13h30) au
vendredi (12h) **2x4 j**
(3780 €HT)

28 MAÎTRISER LA COAGULATION

Maîtriser les mécanismes de la coagulation
- Analyse des données technologiques - Optimisation des rendements - Étude de cas

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Mamirolle
Semaine 21
21/05 (8h) au
24/05 (17h) **3 j**
(1465 €HT)

Fromages / Cheeses

29 CHEESE TECHNOLOGY



Study characteristics of cheeses - Manufacturing processes used in cheesemaking and comparing Cheesemaking technologies - Ingredients in cheesemaking - Controls during manufacturing Sensory analysis and product profiling

Manufacturing operators, cheesemakers, and manufacturing technicians

La Roche/Foron

Week 37
09/09 (starts 13:30) to 13/09 (ends 12:00)

4 j
(2135 €HT)

30 HARD AND SEMI-HARD CHEESE TECHNOLOGY



Cheeses characteristics and descriptors - Milk quality, technologies of hard cheeses : stages of manufacturing and technologic parameters - Ripening factors - Practical applications and visit of factories

Engineers and technicians, cheesemakers

Mamirolle

Week 15
From 08/04 (starts 13:30) to 12/04 (ends 12:00)

4 j
(2135 €HT)

31 PROCESSED CHEESE TECHNOLOGY



Definition and technology - Raw materials: dry protein or cheese in the formula - Additives - Functional properties - Importance of creaming - In lab practical sessions: cream cheeses, spreadable portion, slices, analogues

Engineers and technicians, cheesemakers

Mamirolle

Week 39
From 23/09 (starts 13:30) to 27/09 (ends 12:00)

4 j
(2135 €HT)

32 SOFT CHEESE TECHNOLOGY



French dairy industry and soft cheeses - Milk quality - Technology of soft cheese and modeling - Main steps of manufacturing - Fermentations : from milk preparation to ripening

Professionals should ideally have the following knowledge base in microbiological and chemical aspects of cheesemaking

Poligny

Week 13
From 25/03 (starts 13:30) to 29/03 (ends 12:00)

4 j
(2135 €HT)

33 PROCESS AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF MOZZARELLA, PIZZA CHEESE AND THEIR ANALOGUES



Pasta Filata cheeses: presentation - World production - Traditional textured cheese (pizza cheeses/ LMMC, Mozzarella) and their analogues + modern way processing - Functional properties : viscoelasticity, melting, stretchability, browning

Engineers and technicians, cheesemakers

Mamirolle

Week 40
From 30/09 (starts 13:30) to 04/10 (ends 12:00)

4 j
(2135 €HT)

34 USING AND CONTROLE OF LACTIC AND RIPENING STARTERS IN CHEESE TECHNOLOGY



Generalities, characteristics, features of lactic and ripening starters - Using in cheese technology. Interactions between lactic starters and ripening starters

Manufacturing managers, team leader, R&D people

Surgères

Week 37
From 11/09 (starts 8:30) to 13/09 (ends 16:00)

3 j
(1910 €HT)

Produits laitiers frais

35 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTÉS

Législation - Composition et caractéristiques du lait - Procédé de fabrication : étapes et rôles - Différents ingrédients et auxiliaires technologiques - Contrôles - Principaux « défauts produit » : origines possibles et actions correctives

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des laits fermentés, conducteurs

Formation à distance

Mars 2024

8 h
(535 €HT)

100% distance

36 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE BEURRIÈRE

La gamme des beurres - Composition et caractéristiques du lait et de la crème - Etapes de préparation de la crème de la fabrication du beurre et leurs rôles - Contrôles - Principaux « défauts produit » : origines possibles

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des laits fermentés, conducteurs

Formation à distance

Mars 2024

8 h
(535 €HT)

100% distance

37 BASES DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS

MON COMPTE FORMATION

Composition du lait - Classification des différentes familles de produits laitiers frais - Présentation et conduite des étapes de fabrication d'un dessert laitier neutre, fermenté, d'un fromage frais et d'un beurre de consommation sur le laboratoire d'applications - Dégustation des produits fabriqués

Techniciens R&D débutants, personnels de production, employés des services généraux

Poligny

Semaine 17
22/04 (13h30) au
26/04 (12h)

Saint-Lô

Semaine 22
27/05 (13h30) au
31/05 (12h)

Surgères

Semaine 41
07/10 (13h30) au
11/10 (12h)

4 j
(1325 €HT)

38 BASES DE TECHNOLOGIE DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES

Marché des produits végétaux - Matières premières et ingrédients d'origines végétales - Fermentation - Formulation : glaces, produits fermentés, boissons végétales - Analyse des produits fabriqués

Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installation, techniciens de fabrication

Poligny

Semaine 26
25/06 (13h30) au
28/06 (12h)

3 j
(1125 €HT)

MON COMPTE FORMATION

39 TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTÉS

Composition et législation des laits fermentés - Ingrédients laitiers et non-laitiers - Analyse des étapes de fabrication et des équipements utilisés - Hygiène et HACCP - Principaux défauts des laits fermentés : description, causes, mesures correctives - Fabrication de laits fermentés sur hall technologique

Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installation, techniciens de fabrication

Mamirolle

Semaine 51
16/12 (13h30) au
20/12 (12h)

4 j
(1430 €HT)

MON COMPTE FORMATION

40 TECHNOLOGIE BEURRIÈRE

Composition de la matière grasse laitière - Préparation et maturation des crèmes (douces et acides) - Rappels de technologie beurrière - Paramètres de barattage - Texture des beurres - Suivi de fabrication en atelier beurrier

Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installation, techniciens de fabrication

La Roche/Foron

Semaine 40
01/10 (8h) au
03/10 (17h)

3 j
(1125 €HT)

41 TECHNOLOGIE DE FABRICATION DE FONDUS ET SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES À BASE DE FROMAGES FRAIS

Réglementation - Technologies de fabrication des fondus et spécialités fromagères à partir de fromages frais lactiques - Matières premières et auxiliaires technologiques - Matériels - Points critiques - Travaux pratiques

Techniciens de fabrication, chefs d'équipe, responsables production

Actalia Surgères
Semaine 15
10/04 (8h) au
11/04 (17h)

2 j
(1005 €HT)

Crèmes glacées

42 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DES CRÈMES GLACÉES

Composition des produits - Législation - Ingrédients - Etapes de fabrication et maîtrise qualité

Porteurs de projets, salariés en reconversion

Formation à distance

Janvier 2024

8 h
(535 €HT)

100% distance

43 BASES DE TECHNOLOGIE DES GLACES ET SORBETS

Composition des glaces et ingrédients - Recettes et formulation - Tables analytiques - Production et caractérisation des mix - Glaçage - Conduite d'essais - Interprétations

Opérateurs de fabrication, chefs d'équipe

Surgères
Semaine 47
18/11 (13h30) au
22/11 (12h)

Poligny
Semaine 10
04/03 (13h30) au
08/03 (12h)

4 j
(1325 €HT)

MON COMPTE FORMATION

44 PILOTAGE D'UN FREEZER

Constitution et fonctionnement du freezer - Mécanismes d'évolution et de cristallisation du mix à l'intérieur du freezer - Paramètres de conduite en fonction des produits - Optimisation et stabilisation d'une production - Réaction aux aléas

Opérateurs de fabrication, chefs d'équipe, techniciens et responsables R&D, artisans glaciers

Poligny
Semaine 41
07/10 (13h30) au
11/10 (12h)

4 j
(1325 €HT)

45 SAVOIR FORMULER SES GLACES

Connaissance de la législation - Connaissance des ingrédients - Réalisation et utilisation de tableaux analytiques destinés aux glaces - Réalisation de recettes - Fabrication de glaces

Artisans glaciers, techniciens et responsables R&D, cadres techniques en fabrication de glaces

Surgères
Semaine 12
20/03 (9h) au
22/03 (16h)

3 j
(1125 €HT)



Produits secs

46 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DE LA CONCENTRATION THERMIQUE

Généralités sur la concentration - Composition des laits et co-produits laitiers - Installations de concentrations thermiques - Conduite, suivi de production et résolution de problèmes

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits laitiers secs, conducteurs

Formation à distance

Janvier 2024

10 h
(645 €HT)



47 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DU SÉCHAGE

Législation - Composition des produits et co-produits - Séchage par atomisation - Installations - Qualité des poudres - Conduite du séchage - Suivi de production et résolution de problèmes

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits laitiers secs, conducteurs

Formation à distance

Mars / Avril 2024

10 h
(645 €HT)



48 BASES DE LA CONCENTRATION ET DU SÉCHAGE DES PRODUITS LAITIERS

Composition du lait et co-produits - Etapes de fabrication des produits pulvérulents - Hygiène et HACCP - Fabrication des différentes poudres - Analyses des étapes de fabrication - Matériels utilisés

Nouveaux conducteurs d'installations

Surgères
Semaine 26
26/06 (13h30) au
28/06 (12h)

2 j
(650 €HT)



49 TECHNOLOGIE DES ALIMENTS LAITIERS POUR NOURRISSONS

Législation - Composition - Hygiène des procédés - Qualité des poudres et les différents process

Fournisseurs, fabricants de produits infantiles

A distance
Octobre 2024

8h
(535 €HT)



Laboratoire

50 BASES DE MICROBIOLOGIE LAITIÈRE ET LABORATOIRE

Bases de microbiologie : cellule, reproduction et facteurs de croissance - Micro organismes rencontrés et recherchés dans le lait cru - Applications pratiques : bonnes pratiques de laboratoire, prélèvement, dénombrement sur milieux liquides et solides, microscopie, lecture et interprétation des résultats

Laborantins

Saint-Lô
Semaine 23
03/06 (13h30) au
07/06 (12h)

Mamirolle
Semaine 24
10/06 (13h30) au
14/06 (12h)

4 j
(1325 €HT)

51 BASES DE CHIMIE ET BIOCHIMIE LAITIÈRES ET LABORATOIRE

Bases de chimie générale et de biochimie - Composants du lait - Applications pratiques : bonnes pratiques de laboratoire, notion incertitude, technologie infra-rouge, mesures de pH et d'acidité, dosages (matières grasses, lactose, protéines, minéraux, chlorures, ...) - Traçabilité

Laborantins

Mamirolle
Semaine 24
10/06 (13h30) au
14/06 (12h)

4 j
(1325 €HT)

<p>52 BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE</p> <p>Sécurité sanitaire des aliments - Risques de contamination - Principes HACCP - Maîtriser l'hygiène en atelier agroalimentaire - Nettoyage et désinfection</p>	<p>Personnels de production débutants ou services supports, porteurs de projet</p>	<p>Saint-Lô Semaine 47 18/11 (13h30) au 20/11 (12h)</p> <p>2 j (630 €HT)</p>
<p>53 AMÉLIORER LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE SUR LA BASE DU « GBPH POUR LA COLLECTE DU LAIT CRU ET LES FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS »</p> <p>GBPH : origine et construction, contenu et objectifs - Bonnes pratiques d'hygiène : savoir les identifier, les appliquer et les valoriser - PMS - Méthodologie et plan HACCP PRPo - Documentation - Maîtriser les non conformités : exemple d'outils</p>	<p>Personnels encadrants, personnel du service qualité</p>	<p>Actalia Semaine 37 10/09 (9h) au 12/09 (17h30)</p> <p>3 j (1000 €HT)</p>
<p>54 HACCP : CONSTRUIRE SON ÉTUDE</p> <p>L'agrément et le plan de maîtrise sanitaire - La méthode HACCP : concept, terminologie, déroulement, dangers en milieu alimentaire, situer la méthode par rapport aux règles d'hygiène alimentaire et aux directives communautaires européennes - Applications : mise en pratique et audit sur atelier, applications en lien avec la situation des stagiaires</p>	<p>Techniciens et agents de maîtrise, responsables de nouvelles unités de fabrication alimentaire</p>	<p>La Roche/Foron Semaine 13 25/03 (13h30) au 27/03 (12h)</p> <p>Saint-Lô Semaine 25 17/06 (13h30) au 19/06 (12h)</p> <p>2 j (650 €HT)</p>
<p>55 LISTERIA ET SALMONELLA DANS LES ENVIRONNEMENTS LAITIERS</p> <p>Caractéristiques des deux germes pathogènes - Sources de contamination et comportements lors des étapes de transformation laitière - Prélèvements, analyses et typages - Surveillance des environnements de production</p>	<p>Techniciens et responsables Services laboratoire et qualité</p>	<p>Actalia Semaine 17 23/04 (9h à 17h)</p> <p>1 j (465 €HT)</p>
<p>56 HACCP : ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUALISÉ POUR LA MISE EN PLACE</p> <p>Formation individualisée - Visite du site du stagiaire puis 4 classes virtuelles en visio-conférence - Description produits & diagrammes de fabrication - Programme de pré-requis - Analyse des dangers et évaluation des risques - Documentation et plan de maîtrise</p>	<p>Techniciens et responsables Services laboratoire et qualité</p>	<p>Formation à distance</p> <p>1 j (520 €HT)</p>

57 OPTIMISATION DES CONSOMMATIONS D'EAU DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE



Situation et enjeux actuels autour de la consommation d'eau -
Bonnes pratiques et outils disponibles : protocole et contrainte
de mise en oeuvre - Règlementation en matière de réutilisation
de l'eau

Responsables
environnement

**Formation à
distance**
Semaine 46
11 au 12/11

2x0,5j
(430 €HT)

58 OPTIMISATION DES NETTOYAGES DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE



Caractérisation d'un protocole de nettoyage désinfection - Cri-
tères de conception hygiénique d'installation - Optimisation des
phases de nettoyage - Qualification des nettoyages désinfections
- Règlementation en matière de réutilisation de l'eau

Responsables
environnement

**Formation à
distance**
Semaine 46
12 au 13/11

2x0,5j
(430 €HT)

59 AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE



Evaluation des performances environnementales - Affichage en-
vironnemental - «éco-scores» : expérimentation et futur dispositif
- Règlementation sur l'affichage empreinte environnementale
Ce stage peut être complété par le stage suivant

Responsables
environnement

**Formation à
distance**
Semaine 46
13 au 14/11

2x0,5j
(430 €HT)

60 ÉCO-CONCEPTION DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE



Évaluation des performances environnementales - Démarche
éco-conception - Pression environnementale : leviers de progrès
et de différenciation ? - Règlementation sur affichage empreinte
environnementale
Ce stage peut être complété par le stage précédent

Responsables
environnement

**Formation à
distance**
Semaine 46
14 au 15/11

2x0,5j
(430 €HT)

61 STATION D'ÉPURATION DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE CONDUITE ET DYSFONCTIONNEMENTS : LES BASES



Fonctionnement d'une station de traitement des effluents de type
biologiques - Paramètre de conduite - Adaptation en fonction des
effluents - Gestion des dysfonctionnements

Responsables
environnement

**Formation à
distance**

4 j
(1305 €HT)

62 FONCTIONNEMENT D'UNE STATION D'ÉPURATION (NIVEAU 1) : PRINCIPES DE BASE

Caractéristiques des effluents alimentaires - Principes de
fonctionnement des systèmes de traitement biologique - Indica-
teurs et paramètres de suivi - Analyse des principaux types
de dysfonctionnements, visites techniques

Responsables qualité,
environnement,
maintenance,
conducteurs de station
d'épuration

Mamirolle
Semaine 13
26/03 (8h) au
28/03 (17h)

3 j
(1125 €HT)

63 FONCTIONNEMENT D'UNE STATION D'ÉPURATION (NIVEAU 2) : LES DYSFONCTIONNEMENTS

Rappels : caractéristiques effluents, principes de pilotage de sta-
tion - Clef de détermination des dysfonctionnements (d'origine
hydraulique ou biologique - Départs de boues,
bactéries filamenteuses) - Prévention des dysfonctionnements

Responsables environne-
ment, responsables et tech-
niciens de maintenance,
conducteurs de station
d'épuration

Mamirolle
Semaine 41
09/10 (8h) au
10/10 (17h)

2 j
(1005 €HT)

Outils et Installations

MON COMPTE FORMATION

64 CONDUITE DE LIGNES AUTOMATISÉES : LES BASES

Rappels de vocabulaire technique et de notions physiques - Principe général de fonctionnement d'une machine - Notions d'automatisme, d'électricité et de pneumatique appliquées aux machines automatisées - Compréhension des cycles de production des installations

Conducteurs de machines/lignes automatisées de conditionnement (débutants ou confirmés)

Saint-Lô
Semaine 23
03/06 (13h30) au 07/06 (12h) **4 j** (1325 €HT)

MON COMPTE FORMATION

65 MAINTENANCE NIVEAUX 1 & 2 : MÉTHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC DES DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉGLAGES DE FORMAT

Caractérisation des éléments constitutifs des machines (différents organes, énergies, capteurs / actionneurs) et principe de fonctionnement - Identification, diagnostic et résolution de dysfonctionnements par une approche logique

Conducteurs de machines/lignes automatisées de conditionnement (débutants ou confirmés)
Avoir suivi le stage précédent

Saint-Lô
Semaine 39
23/09 (13h30) au 27/09 (12h) **4 j** (1430 €HT)

FINANCEMENT ET CERTIFICATIONS

MON COMPTE FORMATION

Les stages identifiés par ce logo peuvent viser une certification bloc de compétences d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) de la Transformation laitière et ainsi sont éligibles au CPF (Compte Personnel de Formation).

Cette certification valide un parcours nécessitant une organisation particulière (positionnement, stage ou module, évaluation finale ...).

Connectez vous sur la plateforme moncompteformation.gouv.fr avec votre numéro de sécurité sociale.



Recherchez les stages avec l'intitulé du catalogue.
Vous pouvez vous inscrire au stage directement sur la plateforme.
N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions.



Depuis fin 2015 et l'inscription des CQP de la Transformation laitière au Répertoire National des Certifications Professionnelles, l'Association de la Transformation Laitière française (ATLA) a délégué à « ENIL Certification » la supervision de l'obtention des blocs de compétences des CQP laitiers. Des parcours sur mesure permettent de certifier les compétences dans les différents domaines du catalogue (technologie fromagère, conduite de machine...)

Nous consulter pour plus d'informations



DÉMARCHE CQP

Les CQP pour quoi ?

Un dispositif structuré pour :

- Former les salariés
- Certifier les compétences
- Valoriser une expérience professionnelle
- Acquérir une certification reconnue par la branche laitière

Les CQP pour qui ?

Les salariés

Les **salariés** et toute personne qui souhaitent valoriser une **expérience professionnelle** et/ou acquérir un **certificat reconnu** par la branche laitière



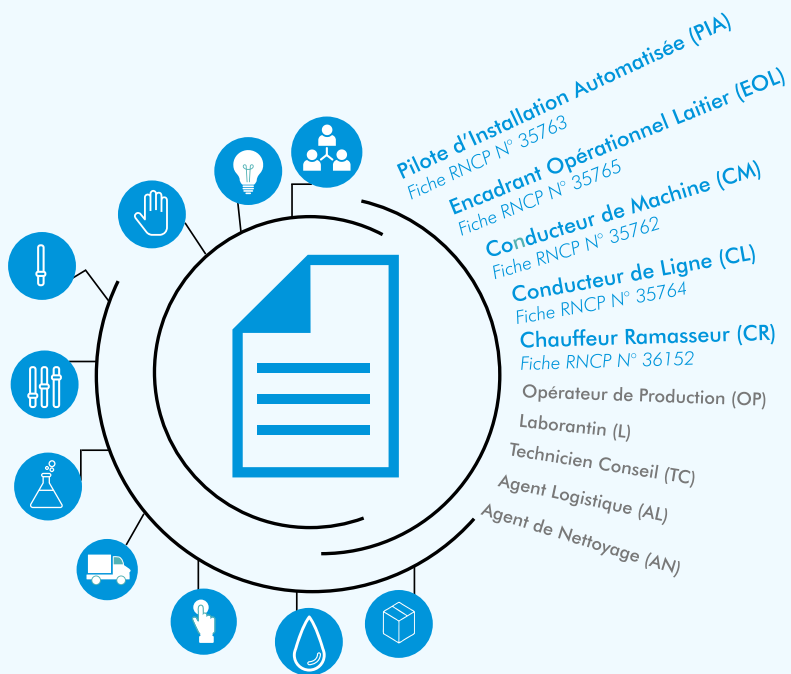
Les entreprises

Les **entreprises** qui souhaitent mettre en place une **démarche structurée et reconnue** pour **former les salariés** et/ou certifier leurs compétences



Les CQP proposés par la branche professionnelle de la transformation laitière

5 CQP finançables via Le Compte Personnel de Formation (CPF) et la Promotion par l'Alternance PRO A



— **180** —

Stagiaires
ont suivi un CQP
animé par l'ANFOPEIL
en 2022*

*CQP complet ou Blocs de compétences

94%
ont été
certifiés*

*CQP complet ou Blocs de compétences
pilotes par ANFOPEIL

3 voies d'accès au CQP

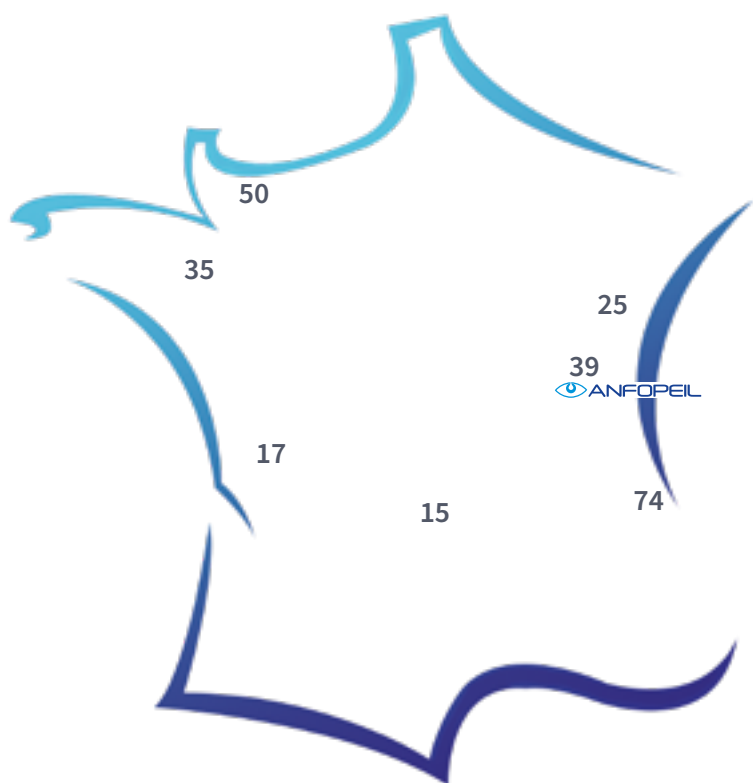
Parcours de certification CQP
« classique »

Parcours de certification d'un CQP
« bloc(s) de compétences »

Parcours de certification CQP par la
voie de la VAE

CATALOGUE FORMATIONS

2024



ANFOPEIL - Réseau des ENIL

BP 10025 • 39801 POLIGNY CEDEX

Tél. : 03 84 37 27 24

accueil@anfopeil-enil.fr

Responsable administrative

Florence SUSSOT : florence.sussot@anfopeil-enil.fr

Directeur

Thierry MICHELET : thierry.michelet@anfopeil-enil.fr

Tél. : 06 44 71 15 83



15

ENILV

15000 AURILLAC
Tél. 04 71 46 26 75

Chargée d'ingénierie :
Hélène ALBOUY

helene.albouy@educagri.fr



17

ENILIA

17700 SURGÈRES
Tél. 05 46 27 69 00

Chargé d'ingénierie :
Emmanuel AUDEBERT

emmanuel.audebert@educagri.fr



25

ENIL

25620 MAMIROLLE
Tél. 03 81 55 92 00

Chargée d'ingénierie :
Isabelle FRIMOUT

isabelle.frimout@educagri.fr



35

ACTALIA

35000 RENNES
Tél. 02 23 48 55 88

Chargé d'ingénierie :
Michel NEDELLEC

m.nedellec@actalia.eu



39

ENILBIO

39801 POLIGNY
Tél. 03 84 73 76 76

Chargée d'ingénierie :
Isabelle FRIMOUT

isabelle.frimout@educagri.fr



50

ENIL

50620 PONT HEBERT
Tél. 02 14 16 00 44

Chargée d'ingénierie :
Anne-Marie LEBESQUE

anne-marie.le-besque@educagri.fr



74

ENILV

74805 LA ROCHE-SUR-FORON
Tél. 04 50 03 47 13

Chargée d'ingénierie :
Marie-Laurence LUPO TARDIVEL

marie-laurence.lupo-tardivel@educagri.fr