



Bases de la technologie fromagère

Format hybride



29 sept au 28 nov 2025
11 au 29 mai 2026



Durée 28 h, 4 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Hybride



Tarifs 1360 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaître les principales caractéristiques du lait et des fromages
- ✓ Comprendre les étapes clés de la fabrication fromagère
- ✓ Différencier les grandes familles de technologies fromagères
- ✓ Identifier les facteurs de maîtrise pour garantir la qualité du produit

Programme :

Fondamentaux du lait et initiation à la microbiologie laitière (à distance)

- Comprendre la composition du lait :
 - Constituants majeurs : protéines, matières grasses, lactose, minéraux, eau
- Introduction à la microbiologie laitière :
 - Flore naturelle du lait cru
 - Rôle des micro-organismes

Premiers pas dans la technologie fromagère (à distance)

- Panorama des familles de fromages :
 - Classification selon la technologie, la texture, le taux d'humidité, etc.
- Les grandes étapes de la transformation fromagère : de la traite à l'affinage
- Préparation du lait

Technologie fromagère comparée et expérimentation (en présentiel)

- Mise en pratique en atelier : expérimentations variées
- Observer, comparer, comprendre :
 - Étude des comportements du lait, du caillé et du fromage à chaque étape
- Approfondissement des acquis : analyse des écarts, ajustements technologiques

Comprendre les transformations finales (à distance)

- Coagulation : processus clés et variables d'influence
- Égouttage : méthodes et impacts
- Salage et affinage : techniques de salages et réactions