



# BOOSTEZ VOS COMPÉTENCES



## FORMATIONS COURTES

2025 - 2026

ENILV - CFPPA | 212 rue Anatole France | 74800 La Roche-sur-Foron  
04 50 03 47 13 | cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr  
[www.larochesurforon.enilv-alpes.fr](http://www.larochesurforon.enilv-alpes.fr)

## L'ÉTABLISSEMENT

L'ENILV, École Nationale des Industries du Lait et des Viandes, est un organisme de formation public relevant du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Avec plus de 90 ans d'expérience, nous accompagnons les adultes en reconversion professionnelle, les salariés, et les demandeurs d'emploi dans le développement de leurs compétences.

**Ce qui nous distingue ?** Des infrastructures uniques où théorie et pratique se rencontrent :


- des **entreprises de transformation alimentaire** (fromagerie, salaison),
- des **laboratoires** d'analyses,
- une **halle technologique**,
- et un **magasin** de vente.

### Nos domaines d'expertise :

 Lait

 Viande

 Boisson

 Commerce, distribution

 Laboratoire

 Hygiène, Qualité, Sécurité, Environnement

Dans un environnement accueillant, l'ENILV propose des formations concrètes et opérationnelles, conçues pour répondre aux besoins des professionnels de l'agroalimentaire. Que vous souhaitiez évoluer ou vous réinventer, nous sommes là pour vous accompagner.

## NOS VALEURS



### Un établissement à taille humaine

au cœur de splendides paysages de montagnes



### Proximité avec le monde professionnel

au travers de partenariats forts



### Un suivi personnalisé de nos apprenants

afin d'optimiser leur chance de réussite



### Une volonté de faire réussir

des profils issus d'horizons divers

## INDICATEURS DES FORMATIONS COURTES

**700**

Nombre de stagiaires formés en 2024

**93%**

Taux de satisfaction des stagiaires en 2024

**100%**

Taux de satisfaction des entreprises pour les formations courtes en 2024

**94%**

Taux de satisfaction des formateurs en 2024

## FINANCEMENT

Financer votre formation, c'est possible ! Vous pouvez mobiliser votre Compte Personnel de Formation (**CPF**), un dispositif accessible à tous les actifs. Les Opérateurs de Compétences (**OPCO**) ou votre **employeur** peuvent également prendre en charge tout ou partie de vos frais si vous êtes salarié. Pour les demandeurs d'emploi, **France Travail** et les **régions** proposent des aides spécifiques en fonction de vos besoins et du secteur d'activité. Enfin, un **financement personnel** reste une option si aucune prise en charge collective n'est disponible.

Nos équipes sont là pour vous guider et vous aider à identifier la meilleure solution pour votre projet !

### Une formation certifiante, qu'est-ce que c'est ?

C'est une formation qui permet d'acquérir des compétences reconnues dans un domaine précis et d'obtenir une certification officielle qui valide votre expertise. Inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) ou dans un cadre réglementaire, elle est idéale pour booster votre carrière, répondre à des exigences professionnelles, ou ajouter de la valeur à votre CV. Une reconnaissance officielle pour faire la différence et soutenir vos ambitions professionnelles !

En savoir +



### Vous souhaitez utiliser votre compte CPF ?

Utiliser votre CPF, c'est simple et efficace pour financer votre formation. Il vous suffit de vous connecter sur [moncompteformation.gouv.fr](https://moncompteformation.gouv.fr), de rechercher la session qui vous intéresse et de valider votre inscription. Pensez à vous inscrire au moins **11 jours ouvrés** avant le début de la formation pour respecter les délais. En mobilisant votre CPF, vous devrez suivre et valider un **bloc de compétences** lié à la formation choisie.

Une fois inscrit, nous vous accompagnons à chaque étape pour garantir votre réussite !



# ACCOMPAGNEMENT ET SERVICES

## Suivi post-formation

aide à l'emploi, mise en pratique

## Accompagnement

### administratif

inscriptions, financement

## Outils à disposition

e-learning, centre de ressources et de documentation, plateaux techniques

## ADAPTABILITÉ

Notre établissement, certifié H+, s'engage à favoriser l'accessibilité de ses formations aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous invitons à nous contacter afin d'étudier ensemble les adaptations possibles et garantir les meilleures conditions de formation.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

### Modalités

- Inscription obligatoire : par téléphone/mail, via un financeur (France Travail, OPCO,...), via une plateforme dédiée (Mon compte formation,...)

### Délais d'accès

- Clôture des inscriptions 15 jours ouvrés avant le début de la formation

## MÉTHODES ET MODALITÉS D'ÉVALUATION

### Méthodes pédagogiques

- Cours théoriques
- Ateliers pratiques
- Études de cas
- Projet
- Débats, échanges d'expériences
- Jeux de rôle, simulations
- E-learning
- Classes virtuelles

### Modalités de suivi et d'évaluation

- Test ou entretien de positionnement
- Ajustement de l'apprentissage en cours (entretiens, questionnaires, ...)
- Évaluation des acquis par rapport aux objectifs
- Évaluation certificative : validation des compétences
- Évaluation de la satisfaction (questionnaires)

# INFORMATIONS PRATIQUES



## Lieu des formations

212 Rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
04 50 03 01 03

- En train : à 5 min de la gare SNCF,
- En voiture : à 3 minutes de la voie rapide et 2 min de la sortie de l'autoroute



Restauration et hébergement possible sur place



Accessibilité pour les personnes en situation de handicap

## CONTACT

### Anne PETITBON

Chargée de relations entreprises et d'ingénierie des formations courtes

[anne.petitbon@educagri.fr](mailto:anne.petitbon@educagri.fr)

04 50 03 47 14

## CGV

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur demande ou directement sur notre site :

[www.enilv-alpes.fr](http://www.enilv-alpes.fr)

## NOMANCLATURE – PUBLICS FORMATION

- EMP : Demandeurs·euses d'emploi
- SAL : Salariés·ées en poste
- DIR : Créateurs·trices ou repreneurs·euses d'entreprise agroalimentaire ou agricole
- ETU : Étudiants·es ou jeunes diplômés



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
Actions de formation  
Actions permettant de valider les acquis de l'expérience  
Actions de formation par apprentissage

# NOS FORMATIONS

## **QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT**

Hygiène et Maîtrise des risques en transformation alimentaire .....	9
HACCP : accompagnement à la construction de son étude .....	10
Étiquetage alimentaire, réglementation INCO .....	11
SST : Formation Initiale .....	12
SST : MAC .....	13
Durabilité des emballages .....	14

## **LAIT**

Connaissance du marché, de la consommation et de la filière AOP .....	16
Bases de la technologie fromagère .....	17
Bases de la technologie fromagère - Formation hybride .....	18
Affinage des fromages : conduite et caractéristiques organoleptiques .....	19
Technologie fromagère appliquée aux Pates Pressées Cuites & Non Cuites .....	20
Les spécificités du lait cru : appréhension de la variabilité de ses composantes .....	21
Technologie Beurrière .....	22
Fabrication de yaourts et compagnie : à la découverte des laits fermentés .....	23

## **VIANDE**

Transformation carnée : de la découpe à la distribution en vente directe .....	26
Fondamentaux de la filière viande .....	27
Techniques et gestes du boucher .....	28
Panorama des viandes et de leurs spécificités .....	29
Maturation et affinage des viandes .....	30
Volaille : découpe et valorisation .....	31
Préparations bouchères : créativité et technique .....	32
Gamme estivale : produits saisonniers en boucherie .....	33
Acte de vente en boucherie artisanale .....	34
Conseil culinaire et fidélisation client .....	35
Traçabilité, étiquetage et RSE en boucherie .....	36
Boucherie et dérivés .....	37
Stockage et conditionnement en boucherie .....	38
Notions clés de gestion pour le boucher .....	39
Créer et gérer sa boucherie indépendante .....	40
Encadrer et manager une équipe en boucherie .....	41

S'initier à la charcuterie artisanale : valoriser la carcasse de porc .....	42
Filière et technologie du saucisson sec .....	43
Jambons secs et pièces séchées : de la fabrication à l'affinage.....	44
Procédés de fabrication et qualité du jambon cuit .....	45
Technologie du pâté gros grain .....	46
Les émulsions charcutières .....	47
Conduite de séchage / étuvage .....	48



## BOISSON

Initiation aux Boissons Fermentées .....	50
Découverte de la brasserie artisanale et de son environnement .....	51
S'initier aux boissons rafraîchissantes sans alcool .....	52
S'initier aux boissons fermentées sans alcool .....	53



## ALPAGE

Développer sa ferme avec l'agrotourisme d'alpage .....	55
Bases de la transformation fromagère en alpage .....	56



## PRODUCTION

Conduite de ligne automatisée : les bases .....	58
Découverte de l'agroalimentaire .....	59



## VAE

Validation des Acquis de l'Expérience .....	61
---	----



# QUALITÉ HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

- ✓ **Hygiène** et Maîtrise des risques en transformation alimentaire
- ✓ **HACCP** : accompagnement à la construction de son étude
- ✓ Étiquetage alimentaire, réglementation **INCO**
- ✓ **SST** - Formation Initiale
- ✓ **SST** - MAC
- ✓ **Durabilité des emballages** - Evaluer l'impact sur l'environnement et piloter le changement



# Hygiène et Maîtrise des risques en transformation alimentaire

Session tous les 2 mois



18 au 19 sept    2 au 3 avril  
27 au 28 nov    21 au 22 mai  
15 au 16 janv    25 au 26 juin



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 532 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les sources de bio-contaminants et leurs risques
- ✓ Adopter les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
- ✓ Maîtriser les principes de nettoyage, désinfection et le Paquet Hygiène
- ✓ Encourager l'appropriation des règles d'hygiène par les équipes

## Programme :

### Le plan de maitrise sanitaire (PMS)

- Bonne Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Plan HACCP : définitions, compréhension de la méthode, mise en application
- Traçabilité - Gestion des non-conformités

### Les bonnes pratiques d'hygiène

- Les micro-organismes
- Les principales maladies alimentaires
- Comment éviter les contaminations ?

### L'hygiène alimentaire

- Hygiène des manipulateurs
- Nettoyage et désinfection
- Organisation du travail
- Contrôle à réception
- L'importance du stockage alimentaire, et gestion des Excédents
- Traitements des déchets et poubelles

### Les moyens de maintien de l'hygiène

- Le système documentaire de surveillance
- Les fiches de contrôles, le contrôle à réception des marchandises
- Assurer la traçabilité :
  - L'enregistrement des températures.
  - Le planning de nettoyage et de désinfection
  - Les équipements : maintien des règles d'hygiène
  - Mise en conformité des locaux



## HACCP : construction de son étude



Nous contacter



**Durée** 21 h, 3 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 798 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** SAL, DIR

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaître et mettre en application le Paquet Hygiène et la méthode HACCP
- ✓ Savoir bâtir un plan HACCP dans les 12 étapes
- ✓ Se familiariser avec la réglementation en agroalimentaire

## Programme :

### Environnement réglementaire et sanitaire

- Agrément et plan de maîtrise sanitaire (PMS) : définition, enjeux et exigences réglementaires
- Hygiène et sécurité sanitaire des aliments :
  - Réglementation sanitaire et obligations
  - Sources et contaminations (les 5M)
  - Moyens de prévention et sécurité sanitaire

### La méthode HACCP – Fondamentaux

- Définition, historique, concepts et terminologie
- Les 12 étapes HACCP
- Identification des dangers (microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes)
- Outils de contrôle et de mesures

### Mise en pratique de l'HACCP

- Application en atelier :
  - Analyse des dangers
  - Calcul de criticité du risque
  - Détermination/différenciation entre CCP / PRP / PRPo
- Surveillance et actions correctives
- Audit HACCP terrain sur atelier

### Préparation aux audits

- Méthodologie d'audits internes
- Exigences des audits externes
- Responsabilités, valeurs cibles, limites critiques



# Étiquetage alimentaire, réglementation INCO

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre la réglementation en vigueur sur l'étiquetage des aliments
- ✓ Identifier les obligations d'étiquetage propres aux produits de l'entreprise
- ✓ Appliquer les règles pour garantir un étiquetage conforme

## Programme :

### Introduction à l'étiquetage alimentaire et cadre réglementaire

- Comprendre l'importance de l'étiquetage alimentaire
- Objectifs et portée du règlement INCO (UE n°1169/2011)

### Les mentions obligatoires sur les étiquettes alimentaires

- Dénomination légale du produit
- La liste des ingrédients :
  - Mentions obligatoires et règles de présentation
  - Quantification des ingrédients (QUID)
- Déclaration nutritionnelle
- Indication de l'origine

### Cas particuliers, bonnes pratiques et conformité

- Cas spécifiques :
  - Produits préemballés vs non préemballés
  - Mentions particulières
  - Exemptions d'étiquetage
- Bonnes pratiques d'étiquetage :
  - Hiérarchisation et lisibilité des informations
  - Cas pratiques : analyse d'étiquettes conformes et non conformes

### Responsabilités, sanctions et mise en pratique

- Sanctions en cas de non-conformité : conséquences juridiques et financières
- Atelier pratique :
  - Création d'une étiquette pour un produit fictif
  - Analyse collective : étude de cas réels ou simulés



Nous contacter



**Durée** 7 h, 1 jour



**Format** Distanciel



**Tarifs** 280 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



## SST : Formation initiale



Nous contacter



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 280 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** SAL, DIR

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Savoir réagir efficacement en cas d'accident du travail
- ✓ Adopter les bons réflexes pour protéger les victimes et alerter les secours
- ✓ Participer activement à la prévention des risques professionnels en entreprise

## Programme :

### Présentation de la formation SST

- Objectifs, cadre réglementaire et rôle du SST dans l'entreprise

### La prévention des risques professionnels

- Identifier les dangers, comprendre les situations à risque
- Principes de prévention et implication du SST dans cette démarche

### Protéger en cas d'accident

- Analyser les dangers persistants pour éviter le sur-accident
- Mettre en sécurité la victime et les témoins

### Examiner la victime et alerter les secours

- Vérifier les fonctions vitales
- Reconnaître une urgence vitale ou relative, identifier les signes d'alerte

### Alerter les secours et les gestes d'urgence

- Transmission efficace des informations aux services d'urgence (15, 18, 112)
- Rôle des secours spécialisés et attente de leur intervention
- Étouffement, hémorragie, perte de conscience, RCP avec DAE, brûlures, électrocution, intoxications

### Mises en situation et évaluation

- Scénarios d'accidents en lien avec les risques spécifiques de l'entreprise
- Exercices pratiques de secours
- Révision générale, rôle du SST dans la prévention
- Évaluation certificative en situation



## SST : Maintenance et Actualisation des Compétences



Nous contacter

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Remettre à niveau et perfectionner ses compétences de SST en matière de secourisme
- ✓ Actualiser ses connaissances de SST en matière de prévention de risques
- ✓ Intervenir efficacement en cas d'accident

### Programme :

#### Présentation et retours d'expérience

- Rappel des objectifs du MAC SST
- Échanges sur les situations rencontrées dans l'entreprise
- Évolution des pratiques, des risques ou des postes de travail

#### Révision des compétences du SST

- Rappel du rôle du SST dans l'entreprise et de la chaîne des secours
- Identifier une situation dangereuse
- Protéger, examiner, faire alerter ou alerter, secourir
- Révision des gestes techniques :
  - Victime qui saigne abondamment
  - Victime qui s'étouffe
  - Victime inconsciente qui respire / ne respire pas (RCP + DAE)
  - Malaises et traumatismes

#### Prévention des risques professionnels

- Analyse des risques en lien avec les situations de travail
- Rappel de la démarche de prévention
- Rôle du SST comme acteur de la prévention
- Identification des actions possibles dans son entreprise

#### Évaluation de ses compétences

- Mises en situation pratiques d'accidents simulés
- Évaluation certificative selon la grille INRS
- Remise ou non du certificat SST (valable 24 mois)



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 160 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Titulaire SST Initial  
Validé MAC SST



**Public** SAL, DIR



# Durabilité des emballages

Evaluation de l'impact sur l'environnement et pilotage du changement



10 et 19 février 2026  
12 et 21 mai 2026



**Durée** 7 h, 2 x 0,5 jour



**Format** Distanciel



**Tarifs** 465 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** SAL, DIR

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les enjeux environnementaux des emballages agroalimentaires
- ✓ Connaître le cadre réglementaire en lien avec les emballages
- ✓ Comprendre les principes et outils de l'écoconception
- ✓ Élaborer un plan d'action pour faire évoluer les emballages

## Programme :

### Introduction à l'Analyse du Cycle de Vie (ACV)

- Comprendre l'ACV : une approche globale des impacts environnementaux :
  - Principes de l'ACV appliqués aux produits alimentaires
  - Enjeux pour les filières agroalimentaires
- Les bases de données ACV : focus sur AGRIBALYSE
- ACV et emballage alimentaires :
  - Intégrer les emballages dans l'évaluation environnementale des produits
  - Limites, points de vigilance et bonnes pratiques

### Évolution réglementaires et communication environnementale

- Cadre réglementaire en évolution :
  - Objectifs européens et français de réduction de l'empreinte environnementale
  - Obligations liées à l'étiquetage environnemental et à la REP
- Communication environnementale : de l'ACV à l'information consommateur :
  - Utilisation des résultats de l'outil PACK AGB

### Choix des emballages et conformité réglementaire









- Réglementation des emballages en lien avec le contact alimentaire
- Typologie et critères de sélection des emballages

### Méthodologie de projet et mise en application

- Planification des actions en entreprise :
  - Identification des parties prenantes internes : qualité, R&D, marketing
- Étude de cas pratique :
  - Mise en œuvre d'une démarche d'éco-conception emballage
  - Analyse des choix réalisés, résultats ACV



# LAIT

-  Connaissance du marché, de la consommation et de la **filière AOP**
-  Bases de la **technologie fromagère**
-  Bases de la **technologie fromagère - Formation hybride**
-  **Affinage** des fromages : conduite et caractéristiques organoleptiques
-  Technologie fromagère appliquée aux **Pâtes Pressées Cuites & Non Cuites**
-  Les **spécificités du lait cru** et appréhension de la variabilité de ses composantes
-  Technologie **Beurrière**
-  Fabrication de yaourts et compagnie : à la découverte des **laits fermentés**



## Connaissance du marché, de la consommation et de la filière AOP



16 décembre 2025

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les caractéristiques et le terroir d'une AOP fromagère
- ✓ Expliquer les spécificités technologiques du produit
- ✓ Comprendre l'organisation et les exigences du système qualité AOP
- ✓ Valoriser le produit AOP dans un argumentaire de vente

### Programme :

#### Le marché du fromage en France : chiffres et dynamiques de consommation

- Comprendre les grandes tendances du secteur fromager
- Focus sur les fromages AOP : poids économique et spécificités

#### Découverte des SIQO et des AOP fromagères

- Panorama des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) :
  - Définitions, typologies et objectifs
  - Objectifs des SIQO dans le secteur agroalimentaire
- Application au secteur fromager :
  - Exemples concrets de fromages sous SIQO
  - Importance culturelle, économique et territoriale
- Zoom sur les AOP fromagères

#### Décrypter une AOP fromagère : cahier des charges et savoir-faire

- Lecture d'un cahier des charges AOP
- Aspects agricoles : races animales autorisées, modes d'alimentation, territoire délimité
- Aspects technologiques : étapes de fabrication spécifique et conditions d'affinage
- Identifier les spécificités techniques d'un produit AOP

#### Mise en valeur sensorielle et dégustation d'un fromage AOP

- Préparer une dégustation professionnelle :
  - Présentation du produit : origine, procédé, caractéristiques
- Animation et analyse sensorielle :
  - Techniques et vocabulaire d'observation, d'olfaction et de dégustation



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 280 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



# Bases de la technologie fromagère

 Cette formation existe également en alpage (p.56)

## 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 :

### Comprendre le lait en fromagerie

- Composition du lait et implications technologiques :
  - Constituants majeurs
  - Impact de la composition sur la transformation fromagère
- Préparation des laits en fromagerie : écrémage, standardisation, thermisation/pasteurisation

### Diversité fromagère et itinéraires technologiques

- Panorama des familles de fromages :
  - Classification par type de coagulation, taux d'humidité, croûte, affinage
- Schémas technologiques en fromagerie :
  - Grands itinéraires technologiques : lactique, présure, mixte, pâte pressée
  - Influence des choix stratégiques sur la texture, le goût et la durée de conservation

### Les étapes clés de la transformation fromagère

- Les auxiliaires de fabrication : ferments lactiques, coagulants, levures et moisissures d'affinage
- La coagulation et l'égouttage : mécanismes, facteurs influents, contrôle qualité
- Le salage des fromages

### Affinage, qualité et mise en pratique

- L'affinage : un savoir-faire au service du goût
- Suivi des rendements et qualité du produit
- Travaux pratiques : de la théorie à l'expérience
  - Réalisation de fabrications variées
  - Dégustation comparative



22 au 26 septembre 2025

19 au 23 janvier 2026

23 au 27 mars 2026



**Durée** 30 h, 4 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1360 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



# 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

- 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

- 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

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



# Affinage des fromages : conduite et caractéristiques organoleptiques



20 au 24 octobre 2025  
20 au 24 avril 2026  
8 au 12 juin 2026



**Durée** 28 h, 4 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1360 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire objectivement la qualité des fromages affinés
- ✓ Maîtriser les paramètres clés de l'affinage
- ✓ Identifier les défauts pour garantir la qualité du produit fini

## Programme :

### Les réactions de l'affinage

- Les grandes réactions biochimiques de l'affinage :
  - Lipolyse, protéolyse, glycolyse / désacidification
- Le monde microscopique à l'œuvre :
  - Rôle des micro-organismes, moyens de contrôle et surveillance microbiologique

### Maîtriser l'affinage

- La freinte : une perte naturelle à anticiper :
  - Nature, suivi, analyse et réduction de l'impact économique
- Gérer son affinage selon ses objectifs produits :
  - Adapter l'environnement à la typicité recherchée
  - Organisation d'une cave d'affinage selon les besoins spécifiques

### Technologie et régulation des caves d'affinage

- Bases du génie industriel appliquées à l'affinage :
  - Principes de conception d'une cave fonctionnelle (matériaux, volumes, flux d'air, hygrométrie)
- Les 3 paramètres clés de l'affinage :
  - Température, humidité, ventilation
  - Moyens mécaniques et méthodologies de régulation
- Diagnostic et intervention

### Affinage en pratique

- Immersion professionnelle : organisation et gestion : stocks, personnel, flux de produits
- Typologies d'affinage selon les familles fromagères :
  - Pâte molle, pâte pressée cuite/non cuite, croûte lavée/fleurie...



# Technologie fromagère appliquée aux Pâtes Pressées Cuites & Non Cuites

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre la technologie des pâtes pressées cuites et non cuites
- ✓ Analyser l'impact des facteurs technologiques sur la qualité du produit
- ✓ Identifier les principaux défauts et altérations des pâtes pressées

## Programme :

### Le lait cru : matière première vivante et complexe

- Fondamentaux de chimie et microbiologie laitières :
  - Composition du lait : matières grasses, protéines, minéraux, lactose, eau
  - Équilibres physico-chimiques : pH, caséines, interactions
- Flore microbienne des laits crus :
  - Typologie des flores utiles et d'altération
  - Incidences sur l'acidification, les arômes, la texture

### Préparation du lait et maîtrise des paramètres clés

- Traitements appliqués aux laits crus :
  - Thermisation, pasteurisation, bactofugation : quand et pourquoi ?
- Levains et maturation :
  - Choix des levains, préparation, ensemencement, contrôle de la maturation
  - Impact sur la coagulation, l'égouttage et le profil sensoriel

### Étapes clés de la fabrication fromagère

- Transformations technologiques fondamentales : coagulation, égouttage, acidification
- Salage et affinage : techniques de salage, contrôles et gestion des flores pour l'affinage

### Performance technologique et mise en pratique

- Optimisation des rendements de fabrication
- Travaux pratiques en atelier :
  - Fabrication de fromages selon plusieurs itinéraires technologiques
  - Observation des comportements du lait, du caillé et du produit fini



9 au 13 mars 2026



**Durée** 28 h, 4 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1475 €



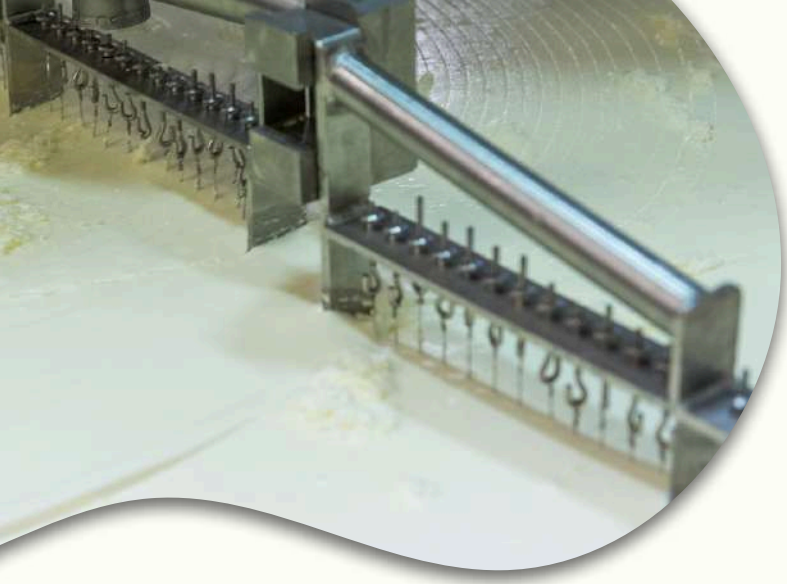
**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



## Les spécificités du lait cru : appréhension de la variabilité de ses composantes



30 juin au 1 juillet 2026



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 650 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaître les composants d'un lait cru et sa réglementation
- ✓ Identifier les mécanismes de production de lait dans la mamelle
- ✓ Identifier les facteurs de variation du lait
- ✓ S'adapter aux différents laits crus en transformation fromagère

## Programme :

### Composition du lait cru

- Composition biochimique
- Composition microbiologique (normes microbiennes)

### Mécanismes de production

- Les mécanismes de production du lait dans la mamelle
- Conduite de traite

### Facteurs de variation de la production de lait cru

- Saisonnalité
- Lactation
- Alimentation

### Impact des pratiques d'élevage sur les variations du lait

- Relation éleveur / acheteur

### Impact de la variation des composants du lait sur la transformation fromagère

- Profil fermentaire
- Coagulation
- Egouttage
- Rendement



# Technologie Beurrière



30 sept au 2 octobre 2025



**Durée** 30 h, 3 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1160 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre la technologie de fabrication du beurre
- ✓ Analyser l'impact des facteurs technologiques sur la qualité du beurre
- ✓ Identifier les défauts et altérations du beurre

## Programme :

### Comprendre la crème et ses propriétés

- Composition physico-chimique et microbiologie de la crème
- Fonctionnalités technologiques en fabrication :
  - Comportement à la maturation, foisonnement, émulsion, texture

### Principes de la fabrication du beurre

- Étapes clés de la fabrication du beurre :
  - Maturation des crèmes, barattage, lavage, malaxage, conditionnement
- Points critiques du procédé beurrier :
  - Températures, temps de battage, granulométrie, élimination du babeurre
- Équipements et maîtrise technologique :
  - Fonctionnement de la baratte traditionnelle et du butyrateur continu
  - Ajustement des paramètres de conduite selon les objectifs produits

### Focus sur la technologie Nizo

- Comprendre le procédé Nizo, les contraintes et les exigences associées
- Gestion des dérives et pistes d'amélioration

### Démonstration en beurrerie

- Mise en œuvre sur butyrateur :
  - Réalisation complète du procédé : de la crème maturée au beurre fini
  - Suivi en temps réel des phases et paramètres
- Observation et analyse :
  - Analyse des textures, rendements, stabilité
  - Échanges autour des bonnes pratiques et erreurs fréquentes



# Fabrication de yaourts et compagnie

À la découverte des laits fermentés



15 au 19 septembre 2025  
23 au 27 février 2026



**Durée** 35 h, 4,5 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1415 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre les principes fondamentaux de la fermentation laitière
- ✓ Maîtriser la fermentation et le conditionnement des produits laitiers fermentés
- ✓ Maîtriser la définition légale du yaourt et explorer les variantes de laits fermentés
- ✓ Évaluer et améliorer la qualité des produits laitiers fermentés

## Programme :

### La place des laits fermentés dans l'histoire de l'alimentation

- Conserver grâce à la fermentation
- Laits fermentés d'ici et d'ailleurs

### Du lait au yaourt

- Repères physico-chimiques et microbiologiques sur les ingrédients du yaourt :
  - Composition physico-chimique et microbiologique du lait
- Établir son mix yaourt :
  - Les ferments et leurs conditions de développement
  - Les ingrédients laitiers et non-laitiers, et leur préparation
- Process : du lait à l'opercule
- Mise en pratique sur les halles technologiques de l'ENILV :
  - Fabrication de petit et grand volume dans le respect des règles d'hygiène
  - Indicateurs de suivi de la transformation du lait en yaourt, et conditionnement
  - Description des principaux défauts, causes et actions correctives

### L'univers des laits fermentés

- Le point sur la législation : le yaourt et ses variantes
- Santé et nutrition
- Création de recette personnalisée
- Les défauts des yaourts
- Analyse sensorielle

### Marketing des laits fermentés

- Réglementation étiquetage
- Attentes des consommateurs



# VIANDE

- 🥩 **Transformation carnée** : de la découpe à la distribution en vente directe
- 🥩 **Fondamentaux** de la filière viande
- 🥩 **Techniques** et **gestes** du boucher
- 🥩 **Panorama des viandes** et de leurs spécificités
- 🥩 **Maturation** et **affinage** des viandes
- 🥩 **Volaille** : découpe et valorisation
- 🥩 **Préparations bouchères** : créativité et technique
- 🥩 **Gamme estivale** : produits saisonniers en boucherie

-  Acte de **vente** en boucherie artisanale
-  **Conseil** culinaire et fidélisation **client**
-  **Traçabilité, étiquetage** et **RSE** en boucherie
-  **Boucherie et dérivés**
-  **Stockage** et **conditionnement** en boucherie
-  Notions clés de **gestion** pour le boucher
-  Créer et gérer sa **boucherie indépendante**
-  Encadrer et **manager une équipe** en boucherie
-  **S'initier à la charcuterie artisanale** : valoriser la carcasse de porc
-  **Filière et technologie du saucisson sec**
-  **Jambons secs** et **pièces séchées** : de la fabrication à l'affinage
-  Procédés de fabrication et qualité du **jambon cuit**
-  Technologie du **pâté gros grain**
-  Les **émulsions charcutières**
-  Conduite de **séchage / étuvage**



## Transformation carnée : de la découpe à la distribution en vente directe



29 sept au 3 octobre 2025



**Durée** 35 h, 4,5 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1815 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre le chaîne de valeur de la viande, de l'élevage à la vente
- ✓ Acquérir des compétences en découpe de viande et utilisation des outils spécialisés
- ✓ Appliquer des méthodes pour garantir la qualité et la sécurité des produits carnés

## Programme :

### Contexte socio-économique du secteur viande

- Introduction au secteur viande :
  - Enjeux économiques, tendances de consommation, canaux de distribution
- L'élevage et le bien-être animal :
  - Diversité des races, normes et bonnes pratiques de bien-être animal dans les filières
  - Le processus d'abattage : types d'abattoirs (industriels, artisanaux, mobiles)

### Initiation à la découpe de viande

- Anatomie et spécificités des viandes :
  - Principales espèces de boucherie, identification des morceaux, critères et signes de qualité
- Techniques de découpe professionnelle :
  - Bases du désossage et découpe sécurisée, postures de travail, entretien des outils de coupe
- Aspects techniques et commerciaux :
  - Fiches techniques, suivi des rendements, techniques de tranchage et piéçage

### Cadre réglementaire et bonnes pratiques pour la vente directe

- Normes d'hygiène et sécurité alimentaire :
- Conditionnement et étiquetage

### Initiation à la transformation et stratégies de commercialisation

- Fabrication de produits de charcuterie salaison :
  - Principes de base et étapes clés
  - Élaboration et formalisation d'une fiche-recette
- Stratégies de distribution et valorisation des produits :
  - Techniques pour mettre en valeur la viande et ses produits dérivés



## Fondamentaux de la filière viande



27 au 28 octobre 2025  
15 au 16 juin 2026



**Durée** 11 h, 1,5 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 440 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaitre les méthodes et les différents modes d'élevage des animaux de boucherie
- ✓ Être capable d'énumérer les races et catégories dans les différentes filières
- ✓ Explorer les marchés d'animaux et l'achat vif
- ✓ Étudier la traçabilité des animaux vivants

### Programme :

#### Les types d'élevage

- Diversité des types d'élevage : intensif, extensif, biologique, pastoral
- Enjeux technologiques, environnementaux et sociaux :
  - Impacts sur l'environnement, le bien-être animal et la qualité des produits
  - Évolutions attendues face aux exigences sociétales

#### Races animales et aptitudes zootechniques

- Classification des races selon leur vocation : laitières, mixtes, à viande
- Gestion génétique et biodiversité : sélection, conservation des races locales

#### Panorama des grandes filières animales

- Filière bovine :
  - Organisation de la production (lait, viande), transformation, circuits de distribution
- Filière porcine :
  - Mode de production, abattage, découpe, particularités des marchés et qualité produit
- Filière ovine :
  - Saisonnalité, races locales, importance régionale, atouts et freins au développement

#### Traçabilité, marchés et identification des animaux

- Fonctionnement des marchés d'animaux en 2025 :
  - Critères d'achat en vif : poids, conformation, état sanitaire, origine
- Traçabilité et identification :
  - Documents d'identification : passeport bovin, boucles, bases de données
  - Suivi de l'animal : de la naissance à l'abattage



## Techniques et gestes du boucher

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Apprendre les différents matériels et tenues en fonction des milieux
- ✓ Découvrir l'abattage et les séparations
- ✓ S'initier aux techniques de désossage, parage et épluchage
- ✓ Accomplir des techniques de coupes,, préparations, ficelages et décorations

### Programme :

#### L'équipement et le matériel

- Équipements de protection individuelle (EPI) : bonnes pratiques pour prévenir les risques
- Coutellerie professionnelle :
  - Choix des couteaux selon les usages, entretien et affûtage
- Accessoires complémentaires :
  - Outils d'aide à la découpe, matériel de pesage, conditionnement et stockage
- Entretien du matériel :
  - Protocoles de nettoyage et désinfection, durée de vie et renouvellement des équipements

#### Les étapes de l'abattage

- Processus d'abattage : de la réception à la mise en carcasse
- Séparations sur le terrain : techniques de séparation musculaire et dépeçage

#### Mise en pratique en atelier

- Désossage, parage, épluchage
- Réalisation des coupes :
  - Découpes primaires, secondaires et tertiaires
  - Gestion des pertes et valorisation des sous-produits
- Préparation diverses : ficelages, décorations et présentation

#### Accompagnement professionnel et amélioration continue

- Conseils pratiques pour optimiser les opérations
- Analyse des pratiques en situation réelle
- Réalisations techniques encadrées



Nous contacter



**Durée** 14 h, 4 x 0,5 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 960 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



## Panorama des viandes et de leurs spécificités

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaitre et différencier les principales espèces en boucherie
- ✓ Étudier les viandes complémentaires
- ✓ Apprendre à travailler la volaille et les abats
- ✓ Adapter les espèces et les techniques en fonction des saisons

### Programme :

#### Panorama des grandes espèces d'élevage

- Les incontournables des filières animales : bovins, porcins, ovins, équins, caprins, volailles

#### À la découverte des espèces rares et atypiques

- Espèces émergentes ou exotiques :
  - Autruches, kangourous, bisons, autres espèces atypiques
- Enjeux de diversification et intérêt gastronomique :
  - Impact sur les marchés alternatifs
  - Curiosité culinaire et valorisation en circuits courts

#### Pratique professionnelle : de la préparation à la valorisation

- Atelier pratique : la volaille sous toutes ses formes :
  - Techniques de découpe et préparation
  - Hygiène et sécurité spécifiques à la volaille
- Valorisation des abats :
  - Nettoyage, préparation et sélection
  - Intégration dans l'offre produit : tradition et modernité

#### Approche culinaire : entre saisonnalité et techniques de cuisson

- Choisir les bons produits au bon moment :
  - Viandes et saisonnalité : impact sur la qualité et la disponibilité
  - Adaptation de l'offre en fonction des saisons et des fêtes
- Types et modes de cuisson, et valorisation culinaire :
  - Cuissons lentes, rapides, à basse température
  - Mise en valeur des pièces selon leur structure et leur origine



Nous contacter



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 750 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



## Maturation et affinage des viandes



21 novembre 2025  
13 février 2026



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 415 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Explorer les phases de maturation et d'affinage
- ✓ Apprendre à influencer tendreté et saveur par la maturation
- ✓ Cadrer les équipements et adapter le stockage
- ✓ Calculer la répercussion tarifaire sur le produit fini

### Programme :

#### Comprendre la maturation de la viande

- Définition et finalités de la maturation :
  - Objectifs organoleptiques : tendreté, saveur, jutosité
- Composition chimique de la viande :
  - Composants clés : protéines, lipides, eau, enzymes
- Processus biologiques et enzymatiques en jeu :
  - Transformation post-mortem : glycolyse, protéolyse, lipolyse

#### Approche technologique et expérimentations

- Exploration scientifique de la maturation :
  - Variables influentes : température, humidité, durée, ventilation
- Mise en œuvre d'expériences pratiques :
  - Comparaisons entre méthodes (dry aged, sous vide, etc.)

#### Stockage et conservation

- Connaissance du matériel spécifique : chambres de maturation, outils de contrôle
- Critères de stockage et d'entreposage : température, hygrométrie, circulation d'air

#### Aspects économiques

- Calculs techniques et rendement :
  - Pertes de masse (évaporation, croûte) vs gain de valeur
  - Influence de la durée sur le rendement global
- Analyse de la marge dégagée :
  - Positionnement prix selon le type de maturation
  - Évaluation de la rentabilité : coûts fixes et variables



## Volaille : découpe et valorisation



13 mars 2026

3 avril 2026

22 mai 2026



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 385 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Étudier l'évolution des ventes de volailles
- ✓ Apprendre la gestion des stocks
- ✓ Élaborer des préparations
- ✓ Rechercher les conditions de travail optimales des produits volaillers

## Programme :

### Connaissance du secteur

- Historique du secteur
- Marché actuel et tendances : données de consommation, attentes sociétales
- Différentes espèces et produits concernés :
  - Diversité des espèces animales et typologie des produits (frais, transformés, valorisés)

### Contraintes sanitaires et enjeux techniques

- Particularités bactériologiques :
  - Principaux agents pathogènes, prévention, contrôle et hygiène
- Chaîne logistique et conditionnement :
  - Méthodes de livraison et types de conditionnements (sous vide, MAP, frais découpé)

### Développement commercial et leviers de performance

- Dynamisation des ventes : argumentaires filière courte, local, qualité supérieure
- Innovation produit et service
- Optimisation et rentabilité :
  - Calculs de marge, valorisation des co-produits, organisation des postes et temps de travail

### Gestion environnementale et organisationnelle

- Étude et adaptation des milieux de travail :
  - Ergonomie, sécurité, hygiène, flux de production et organisation spatiale
- Respect des processus réglementaires et sanitaires :
  - Processus sanitaires, traçabilité, HACCP, audit, conformité,...
- Maîtrise des flux et des affluences :
  - Planification, logistique et coordination des équipes
  - Gestion des pics d'activité



## Préparations bouchères : créativité et technique

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Introduire des méthodes d'innovation
- ✓ Optimiser la gestion du rayon et le traitement des invendus
- ✓ Accentuer la dynamique de l'entreprise
- ✓ Calculer la rentabilité de mes préparations

### Programme :

#### Analyse du marché et positionnement

- Cartographie concurrentielle et veille active :
  - Concurrence locale et sectorielle, décryptage des tendances et attentes consommateurs
- Analyse de la profession et évolutions du métier :
  - Nouveaux rôles, compétences clés, repositionnements
- Élaboration de stratégies commerciales adaptées :
  - Différenciation produit/service, ciblage client, positionnement prix
- Optimisation des achats :
  - Gestion des stocks, rapport qualité/prix et impact sur la rentabilité

#### Maîtrise produit et valorisation des savoir-faire

- Notions de fraîcheur et présentation :
  - Critères selon les produits, impact sur la perception client et la durée de vie commerciale
- Mise en valeur des matières premières :
  - Dressage en vitrine, emballage, techniques de valorisation visuelle et sensorielle

#### Management et dynamique d'équipe

- Importance du démarquage commercial :
- Motivation et engagement des équipes :
- Esprit de challenge : concilier travail et plaisir

#### Gestion et rentabilité

- Maintenir la rentabilité : suivi des marges, indicateurs de performance, ...
- Élaboration de fiches techniques
  - Rationalisation des tâches et des process : organisation du travail, planification des postes



20 et 27 mars 2026



**Durée** 14 h , 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 715 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



## Gamme estivale : produits saisonniers en boucherie



29 au 30 juin 2026



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 800 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Étudier la clientèle établie
- ✓ Déterminer la diversification de la gamme et les rythmes de préparations
- ✓ Bien choisir les matières premières et les assaisonnements
- ✓ Maîtriser la communication de mes préparations (visuelle, digitale...)

## Programme :

### Réponse aux attentes du marché

- Comprendre les besoins de la clientèle :
  - Approche par typologie de clients (fidèles, occasionnels, curieux, etc.)
- Suivre les tendances de consommation : flexitarisme, local, sans allergènes, etc.
- S'adapter aux conditions météo et aux nouveaux matériels de cuisson

### Organisation du travail et analyse de l'activité

- Travailler par espèces :
  - Méthodologie de découpe et valorisation selon les espèces
  - Optimisation du temps et des gestes
- Suivi des volumes et des affluences journalières
- Anticipation maximum (tests, essais, dégustations, mises au point, tarifs,...)

### Gestion des achats et de l'offre

- Choix des fournisseurs et critères de sélection : qualité, prix, fiabilité, saisonnalité
- Stratégie d'achats :
  - Anticiper les besoins, maîtriser les coûts, approvisionnement en fonction des pics d'activité
- Rationalisation et pilotage de la gamme :
  - Segmentation de l'offre (entrée de gamme, premium, innovation)

### Communication et positionnement

- Collaborer avec des professionnels du secteur : producteurs, distributeurs, restaurateurs
- Observer et anticiper les tendances :
- Cibler sa clientèle et choisir les bons canaux d'information :
  - Les canaux d'information (réseaux sociaux, flyers, bouche-à-oreille)
  - Créer une image cohérente et attractive



## Acte de vente en boucherie artisanale



29 mai 2026  
5 juin 2026



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 555 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre les différents types de vente
- ✓ Apprendre les différentes phases de l'acte
- ✓ Étudier le rôle du professionnel et les attentes de sa clientèle
- ✓ Maîtriser la réglementation en boucherie

## Programme :

### Diversité des modes de vente en produits alimentaires

- Panorama des canaux de vente : vente directe, à distance, sédentaire, itinérante

### Accueil client et qualité de service

- Les fondamentaux d'un accueil réussi
- Valoriser les produits et accompagner le client :
  - Présentation des produits, conseils personnalisés selon les profils d'acheteurs
- Maîtriser les étapes de la vente jusqu'à l'encaissement :
  - Fluidité dans la gestion de file d'attente
  - Réaliser une vente complète : service, pesée, encaissement

### Savoir-être et posture professionnelle

- Les qualités humaines essentielles à la vente :
  - Écoute active, patience, disponibilité
  - Être transparent sur les produits, sans survente
- Importance du visuel et de l'environnement de vente :
  - Impact du merchandising et de la propreté (corporelle, matérielle, environnementale)

### Communication et information

- Comprendre les attentes de la clientèle : faire parler le client pour mieux cibler ses besoins
- Savoir rassurer et fidéliser : répondre aux questions avec clarté, argumenter
- Outils et techniques de communication :
  - Communication verbale et non verbale (posture, ton, gestuelle)
  - Adapter son discours selon les profils et les lieux de vente



## Conseil culinaire et fidélisation client



Nous contacter



**Durée** 11 h, 1,5 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 525 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Apprendre les types et les modes de cuisson
- ✓ Étudier les achats de matières et ingrédients
- ✓ Être en capacité de bien conseiller sa clientèle, établir une fiche recette

## Programme :

### Les modes de cuisson

- Les grands principes de cuisson : par expansion, par concentration, mixte
- Les 8 modes de cuisson principaux :
  - Applications et spécificités selon les types de produits
  - Choix du mode selon texture et goût recherchés

### Gestion des matières premières

- Maîtriser la qualité des ingrédients :
  - Sélection, connaissance fine des ingrédients (rôles technologiques, interactions en cuisson)
- Stockage et organisation :
  - Bonnes pratiques de conservation (températures, conditionnements)
  - Rotation des stocks, réduction des pertes

### Communication et transmission en environnement culinaire

- Notions de communication :
  - Clarté, rapidité, efficacité dans les échanges, importance du vocabulaire professionnel
- Élaboration et utilisation de fiches recettes

### Mise en pratique

- Ateliers techniques dirigés :
  - Application des modes de cuisson sur divers produits
  - Observation des réactions physiques et chimiques en cuisson
- Analyse sensorielle et ajustements :
  - Comparaison des résultats selon les méthodes
  - Réflexion collective sur les réussites, limites et améliorations possibles



# Traçabilité, étiquetage et RSE en boucherie



15 au 16 décembre 2025



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 560 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Maitriser les obligations de la profession en adéquation avec le milieu interne
- ✓ Installer les pratiques en modifiant l'existant
- ✓ Régenter la gestion des déchets en optimisant les ressources
- ✓ Établir une communication visant à valoriser la démarche

## Programme :

### Obligations réglementaires et traçabilité

- Traçabilité des produits :
  - Définition, objectifs et périmètre de la traçabilité, enjeux pour la sécurité alimentaire
- Stockage, étiquetage et durée de vie limitée (DLC) :
  - Bonnes pratiques de stockage et règles d'étiquetage
  - Gestion des DLC/DLUO : méthodologie, contrôle, risques
  - Focus sur les obligations spécifiques par type de produit

### Structurer les processus et la documentation associée

- Mise en place des processus réglementaires : étapes clés pour garantir la conformité continue
- Outils de suivi et gestion documentaire :
  - Registres, fiches de suivi, systèmes numériques
  - Organisation, archivage, accessibilité et mise à jour des documents

### Audit interne et amélioration continue

- Réalisation d'audits internes : objectifs, méthodologie et fréquence
- Optimisation des pratiques :
  - Analyse des résultats : identifier les écarts et proposer des actions correctives

### Communication et stratégie

- Gestion de la communication interne et externe :
  - Diffusion des consignes, sensibilisation des équipes
  - Partage d'informations vers les parties prenantes (clients, autorités)
- Stratégie de communication efficace :
  - Choix des canaux, fréquence, suivi et évaluation de l'impact



## Métiers complémentaires de la boucherie :

charcuterie, salaison et traiteur

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaître les métiers complémentaires de la boucherie
- ✓ Étudier le charcutier et le salaisonnier
- ✓ Apprendre le métier de traiteur
- ✓ Maîtriser les enjeux respectifs et étudier les complémentarités

### Programme :

#### Analyse des activités annexes

- Panorama des activités annexes
- Synergies entre les métiers :
  - Passerelles entre les fonctions (vente, fabrication, cuisine...)
  - Apports réciproques et zones de polyvalence

#### Le métier de charcutier et salaisonnier

- Rôle dans la transformation artisanale : missions, responsabilités, connaissance des procédés
- Spécificités techniques et organisationnelles :
  - Maîtrise du temps, de la conservation et des conditions d'hygiène

#### Bases et techniques du traiteur

- Les fondamentaux du métier :
  - Contexte d'intervention : événements, restauration, services
  - Logistique, créativité et adaptabilité en situation réelle
- Typologie des prestations et attentes du public :
  - Publics visés : particuliers, entreprises, collectivités
  - Construire une offre cohérente : menu, qualité, quantité

#### Relations interprofessionnelles

- Construire des collaborations efficaces :
  - Articulation entre ateliers, magasins, équipes événementielles
  - Outils de communication interne et partage d'informations
- Vers une dynamique collective durable :
  - Répartition claire des rôles et valorisation des complémentarités
  - Instaurer une culture de coopération au service de la qualité



Nous contacter



**Durée** 7 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 280 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



# Stockage et conditionnement en boucherie



24 octobre 2025  
6 février 2026

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaitre et analyser les matières
- ✓ Optimiser les conditions de cheminement et stockage
- ✓ Étudier les différents conditionnements (sous vide, congélation...)
- ✓ Maitriser l'utilisation après stockage



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 280 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Programme :

### (Re)découverte des filières

- Présentation des filières
- Processus de transformation : étapes clés : réception, transformation, conditionnement

### Connaissance de l'environnement et respect des procédures

- Compréhension de l'environnement de travail :
  - Zones de travail, circuits de production, logistique
  - Interactions entre services : fabrication, qualité, maintenance
- Qualité et conformité :
  - Bonnes pratiques d'hygiène et contrôles qualité
  - Traçabilité, auto-contrôles, et audits internes

### Techniques de conservation

- Panorama des techniques de conservation : sous vide, frais, réfrigéré, surgelé, ...
- Maîtrise et gestion des procédés :
  - Bonnes pratiques : températures, durées, emballages
  - Organisation des stocks et chaîne du froid

### Conséquences et responsabilités

- Les risques d'une mauvaise application des techniques :
  - Pertes de qualité, risques sanitaires, gaspillage
  - Incidences sur l'image de marque et la rentabilité
- Garantir sécurité et qualité au quotidien :
  - Mise en place de procédures fiables et reproductibles
  - Sensibilisation des équipes et retour d'expérience



# Notions clés de gestion pour le boucher



27 janvier 2026  
12 juin 2026



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 280 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** SAL, DIR

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Maitriser son milieu et analyser les achats
- ✓ Étudier les différents rendements en boucherie
- ✓ Inculquer les bases de calcul d'un prix de revient en boucherie
- ✓ Développer ses connaissances (marges, TVA, taxes, frais...)

## Programme :

### Analyse de l'entreprise

- Étude globale de l'entreprise :
  - Organisation interne, positionnement sur le marché
  - Forces, faiblesses, opportunités et menaces (SWOT)
- Audit des fournisseurs : importance de la fiabilité et qualité des approvisionnements
- Analyse des achats réalisés :
  - Volumes, coûts, délais, optimisation des commandes et gestion des stocks

### Rendements et gestion des produits

- Rendements à l'abattage :
  - Différence entre viande commercialisable, commercialisée et consommable
  - Facteurs influençant les rendements
- Gestion efficace des produits :
  - Traçabilité, suivi des pertes, mise en valeur des pièces et valorisation optimale

### Calcul du prix de revient

- Définition et enjeux
- Méthodes et outils de calcul

### Marges et fiscalité

- Différentes marges commerciales :
  - Marge brute, nette, par produit
  - Impact sur la stratégie commerciale
- Fiscalité applicable au secteur boucherie :
  - TVA et taxes spécifiques
  - Obligations légales et optimisation fiscale

# Créer et gérer sa boucherie indépendante



## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Disséquer les étapes du projet dans l'ordre et apprendre à s'entourer
- ✓ Réaliser et analyser une étude de marché
- ✓ Concevoir un business plan et prévoir un financement
- ✓ Connaître les obligations avant ouverture et apprendre à communiquer

## Programme :

### De l'idée au projet

- Genèse et réflexion initiale :
  - Origines, motivation, contexte, besoins et enjeux du territoire
- Définir son projet et ses valeurs :
  - Objectifs, positionnement, identité du projet, choix de l'entourage (partenaires, conseillers...)
- Communiquer autour du projet :
  - Premiers relais d'information : entourage, institutions, réseaux

### Étude de marché

- Analyse de la zone de chalandise :
  - Délimitation géographique, densité et flux, comportements d'achat et attentes locales
- Caractéristiques du bassin de vie : niveau de vie, habitudes alimentaires, saisonnalité

### Aspects financiers et juridiques

- Élaboration d'un prévisionnel réaliste
- Choix de la structure juridique et de son objet :
  - Statuts (EI, SARL, SAS, GAEC...), impacts sociaux et fiscaux
- Financement et investissements :
  - Subventions, plan d'investissement et calcul des amortissements

### Démarches administratives et communication

- Démarches administratives clés : déclaration d'activité, enregistrement, immatriculation
- Communication de lancement :
  - Conception de supports : flyers, réseaux sociaux, site web
  - Événement d'inauguration ou lancement presse



6 au 7 juillet 2026



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 560 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, ETU



# Encadrer et manager une équipe en boucherie



6 au 7 octobre 2025



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 560 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Définir le rôle et les devoirs du manager en favorisant la promotion interne
- ✓ Apprendre à gérer : Achats, réception, gestion de stocks, commercialisation...
- ✓ Établir la communication avec la clientèle
- ✓ Gérer l'équipe et le rôle du manager dans la vie du magasin

## Programme :

### Le rôle du manager

- Missions et obligations
- Analyse des forces en présence :
  - Diagnostic des ressources humaines et matérielles
  - Identification des leviers de performance et des zones de tension
- Motivation et développement du potentiel

### Gestion des achats et communication

- Processus d'achats :
  - Négociation avec les fournisseurs, suivi budgétaire, contrôle qualité des approvisionnements
- Valorisation des produits :
  - Démarche qualité, mise en avant des produits auprès des clients et collaborateurs
- Créer une culture d'implication :
  - Fédérer les collaborateurs autour d'objectifs, encourager la participation active et l'initiative

### Suivi de la satisfaction et audit

- Solliciter et questionner la satisfaction client et équipe :
  - Recueil d'avis et de feedback, traitement des insatisfactions, réajustement
- Réalisation d'audits internes

### Organisation et leadership

- Structurer son pilotage hebdomadaire : réunions de suivi, bilans, ...
- Développer un leadership authentique : posture, communication ascendante, descendante
- Valoriser et engager durablement l'équipe :
  - Reconnaissance, délégation, développement de l'autonomie



## S'initier à la charcuterie artisanale : valoriser la carcasse de porc

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Appréhender l'anatomie du porc et les principes fondamentaux de sa découpe
- ✓ Identifier les principaux morceaux et leurs aptitudes technologiques selon les usages
- ✓ Découvrir les grandes familles de technologies de transformation
- ✓ Réalisation d'une découpe

### Programme :

#### Introduction à la valorisation de la carcasse de porc

- Anatomie, découpe et affectation des morceaux selon leurs usages (hachage, salage, ...)
- Sécurité, hygiène et bonnes pratiques de préparation

#### Les grandes technologies traditionnelles

- Jambon cuit : salage, injection, malaxage, moulage, cuisson, ...
- Saucisson sec : composition, hachage, étuvage, séchage, ...
- Produits séchés : définition, salage, séchage, ...
- Produits hachés : assemblage viande/gras, hachage, assaisonnement, embossage, ...
- Produits émulsionnés : principes d'une émulsion, ingrédients clés et fabrication
- Charcuteries cuites : définition, principes généraux et différentes technologies

#### Défauts, analyses sensorielles et applications pratiques

- Défauts typiques par famille de produit
- Lien entre défauts, matières premières et procédés
- Applications pratiques :
  - Découpe de porc avec valorisation des produits
  - Exemples de fabrication : jambon, knacks, pâté, diots, saucisson sec, ...



Nous contacter



**Durée** 21 h, 3 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1410 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



## Filière et technologie du saucisson sec

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Situer le saucisson sec dans la filière charcutière française
- ✓ Citer les principales exigences du Code des Usages et les critères de conformité
- ✓ Identifier les matières premières, ingrédients et additifs utilisés
- ✓ Décrire les étapes clés du process de fabrication du saucisson sec

### Programme :

#### Introduction et généralités

- Typologie et gammes de saucissons secs
- Principes de stabilisation et de conservation des charcuteries sèches

#### Filière et contexte économique

- Organisation de la filière et volumes de production
- Production et élevage, origine des viandes
- Tendances de consommation et communication autour du produit
- Évolutions du marché : snacking et diversification des produits

#### Réglementation et Code des Usages

- Rôle et structure du Code des Usages (CdU)
- Critères analytiques et nutritionnels applicables
- Points clés de conformité et de contrôle qualité

#### Matières premières et ingrédients

- Origine et qualité des viandes, état physique des matières premières
- Les ingrédients et additifs : rôle technologique et sensoriel
- Élaboration de la recette

#### Fabrication et mise en pratique

- Étapes de fabrication : préparation, étuvage, séchage, affinage, ...
- Réalisation d'un saucisson sec en atelier technologique
- Paramètres technologiques et suivi sensoriel en atelier



Nous contacter



**Durée** 11 h, 1,5 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 670 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



## Jambons secs et pièces séchées : de la fabrication à l'affinage

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les pièces de viande adaptées à la salaison et au séchage
- ✓ Mettre en œuvre les techniques de fabrication dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Expliquer les étapes du processus de salaison et d'affinage, les facteurs organoleptiques
- ✓ Evaluer un produit fini et repérer les écarts éventuels liés au process

### Programme :

#### Introduction

- Typologie et gammes de pièces séchées
- Rôle de chaque étape dans la sécurité et la qualité du produit fini

#### Qualité des matières premières

- Origine des viandes et sélection des morceaux adaptés
- Bonnes pratiques de stockage et hygiène des matières premières

#### Ingrédients

- Types d'ingrédients : sel, épices et aromates, additifs et conservateurs, sucre, ...
- Rôle technologique et sensoriel : stabilisation, fermentation, arôme, texture, ...
- Création de recettes : combiner ingrédients et proportions pour obtenir le profil désiré

#### Fabrication et process

- Étapes de fabrication : salage, repos, étuvage, séchage et affinage
- Paramètres technologiques à surveiller : pH, aw, température, humidité, temps
- Contrôle qualité : observations visuelles, tests sensoriels, ...

#### Défauts et analyses sensorielles

- Identification des défauts les plus fréquents et causes possibles
- Techniques d'évaluation sensorielle : inspection visuelle, odorat, goût, texture
- Corrélation entre défauts et pratiques de fabrication pour ajustement et amélioration



Nous contacter



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 500 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



## Procédés de fabrication et qualité du jambon cuit

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire les principales étapes de fabrication d'un jambon cuit et leurs paramètres de maîtrise
- ✓ Identifier les matières premières et ingrédients intervenant dans la qualité du produit fini
- ✓ Reconnaître les principaux défauts technologiques et sensoriels du jambon cuit

### Programme :

#### Introduction et généralités

- Définition du jambon cuit et produits associés (jambon rôti, tranché, standardisé)
- Cadre réglementaire et exigences légales : hygiène, sécurité alimentaire, étiquetage

#### Qualité des matières premières

- Viande : sélection des morceaux adaptés (jambon, muscles)
- Bonnes pratiques de stockage et hygiène des matières premières

#### Ingrédients

- Types d'ingrédients : sel, épices et aromates, additifs et conservateurs, sucre, ...
- Élaboration de la recette : combinaison viande et ingrédients pour obtenir le profil désiré

#### Fabrication et process

- Étapes de fabrication : désossage, salage, malaxage, cuisson, démoulage
- Paramètres technologiques à surveiller : pH, température, valeur pasteurisatrice
- Contrôle qualité : observations visuelles, tests sensoriels, ...

#### Défauts et analyses sensorielles

- Identification des défauts fréquents et causes possibles
- Corrélation entre défauts et étapes de fabrication pour ajustement et amélioration



Nous contacter



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 780 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



## Technologie du pâté gros grain



Nous contacter



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 455 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire le concept et les caractéristiques du pâté gros grain
- ✓ Identifier les matières premières utilisées dans sa fabrication
- ✓ Lister les principales étapes du process de production
- ✓ Contrôler les paramètres technologiques pour garantir la qualité et la sécurité du produit

### Programme :

#### Introduction, définitions et cadre réglementaire

- Présentation de la technologie des charcuteries cuites
- Définition du pâté gros grain et des produits associés (pâté fin, campagne, terrines)
- Règlementation : hygiène, sécurité alimentaire, obligations d'étiquetage, allergènes, ...

#### Qualité des matières premières

- Viandes : choix des muscles, qualité microbiologique, fraîcheur
- Gras : type (gras dur, gorge, bardière), impact sur texture et jutosité
- Foies ou abats éventuels : critères de sélection

#### Ingrédients et formulation

- Ingrédients : viande, gras, eau/glace, sel, épices, aromates
- Additifs : sel nitrité, phosphates, antioxydants, sucres
- Élaboration de la recette : équilibre maigre/grain/gras/liant

#### Process de fabrication

- Principales étapes : découpe, assaisonnement, hachage, cuisson, démoulage, ...
- Paramètres technologiques à maîtriser : température, pH, granulométrie, ...

#### Calcul de la VP, défauts et analyses sensorielles

- Valeur pasteurisatrice (VP) : définition, méthode de calcul, seuils de sécurité
- Importance de la VP dans les charcuteries cuites
- Défauts possibles : texture friable ou trop compacte, exsudat de gel ou de graisse, ...
- Analyse sensorielle : couleur, arôme, texture, structure du grain, jutosité
- Lien entre défauts, process et formulation



## Les émulsions charcutières



Nous contacter



**Durée** 11 h, 1,5 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 640 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Citer les principes et caractéristiques des émulsions chaudes et froides
- ✓ Identifier les matières premières, ingrédients et additifs utilisés dans leur fabrication
- ✓ Décrire les principales étapes de fabrication et les procédés associés
- ✓ Expliquer les paramètres technologiques influençant la qualité et la sécurité des produits

### Programme :

#### Introduction, définitions et cadre réglementaire

- Définitions : émulsion charcutière, type chaud/froid, rôle du liant et de la matière grasse
- Cadre réglementaire : hygiène, sécurité alimentaire, additifs autorisés, étiquetage, ...

#### Qualité des matières premières

- Viandes : choix des muscles adaptés (porc, volaille, bœuf), qualité microbiologique, fraîcheur
- Matières grasses : type et rôle dans la texture et la jutosité
- Glace/eau : importance pour la température de la masse lors du hachage

#### Ingrédients et formulation

- Sel et nitrite : rôle dans la sécurité et la coloration
- Épices et aromates : goût et arôme
- Additifs et stabilisants : phosphates, polyphosphates, agents texturants
- Liquides : glace, eau, lait pour régulation de la température
- Élaboration de la recette : équilibre viande/gras/liant, dosage des additifs, ...

#### Process de fabrication

- Étapes principales pour la saucisse de Francfort (TP)
- Paramètres technologiques à maîtriser : température, granulométrie, teneur en sel et nitrite, ...
- Contrôle qualité : texture, couleur, cohésion, goût

#### Défauts et analyses sensorielles

- Défauts fréquents et causes possibles
- Analyse sensorielle : couleur, odeur, texture, jutosité, cohésion de l'émulsion
- Actions correctives pour optimiser le produit



## Conduite de séchage / étuvage



Nous contacter



**Durée** 3,5 h, 0,5 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 150 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier le rôle des installations dans le séchage et l'étuvage
- ✓ Connaitre les principaux équipements et leur fonctionnement
- ✓ Appréhender la théorie du traitement d'air
- ✓ Relier la théorie hygrométrique aux paramètres de production

### Programme :

#### Introduction et présentation des installations

- Organisation des flux d'air, contrôle de température et hygrométrie
- Sécurité et bonnes pratiques d'utilisation

#### Théorie sur l'hygrométrie et l'enthalpie

- Définition et notions fondamentales : humidité relative, point de rosée, vapeur d'eau
- Facteurs influençant le séchage et l'étuvage : température, vitesse de l'air, hygrométrie
- Diagramme psychrométrique : lecture et utilisation pratique pour le contrôle du process

#### Étuvage, séchage et affinage

- Étuvage : rôle, durée, température et humidité cible
- Séchage : mécanismes d'élimination de l'eau, contrôle de la vitesse de dessiccation
- Affinage : objectif, profil de maturation, développement des arômes
- Paramètres à suivre en continu : température, hygrométrie, débit d'air, perte de poids

#### Défauts et analyses

- Identification des principaux défauts liés au séchage et à l'étuvage :
- Causes possibles et liens avec les paramètres du process
- Mesures correctives pour optimiser la qualité du produit

#### Travaux dirigés et visite

- TD calcul d'hygrométrie :
  - Détermination de l'humidité relative de l'air
  - Calcul de la quantité d'eau à absorber pour atteindre la perte de poids souhaitée
- Visite technique : observation des installations, suivi du séchage/étuvage en conditions réelles



# BOISSON



**Atelier Boissons Fermentées** : créez votre recette et repartez avec votre Kombucha !



Découverte de la **brasserie artisanale** et de son environnement



S'initier aux boissons **rafraîchissantes sans alcool**



S'initier aux boissons **fermentées sans alcool**



## Atelier Boissons Fermentées :

créez votre recette et repartez  
avec votre Kombucha !

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre les principes de la fermentation appliquée aux boissons
- ✓ Découvrir les techniques de fabrication des boissons fermentées
- ✓ Expérimenter la création de boissons fermentées et développer un processus personnalisé
- ✓ Identifier les bonnes pratiques de production et de conservation des boissons fermentées

### Programme :

#### Introduction aux boissons fermentées

- Histoire et origines
- Typologie des boissons fermentées et spécificités
- Le rôle des micro-organismes dans la fermentation

#### Comprendre les bases de la fermentation

- Les ingrédients clés :
  - Eau, sucres, levures, bactéries
- Facteurs influençant la fermentation :
  - pH, température, durée, oxygène, agitation
- Sélection et gestion du SCOBY pour une fermentation maîtrisée

#### Pratique de fabrication et expérimentation

- Préparation des matières premières
- Conduite de la fermentation :
  - Suivi des étapes (inoculation, fermentation, maturation), et contrôles (visuel, olfactif, pH)

#### Qualité, sécurité et réglementation

- Qualité sensorielle et corrections :
  - Défauts (goût, odeur, trouble, mousse) et ajustements correctifs



23 janvier 2026



**Durée** 2 h, 0,5 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 60 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



# Découverte de la brasserie artisanale et de son environnement



3 au 7 novembre 2025  
2 au 6 février 2026  
8 au 12 juin 2026



**Durée** 35 h, 5 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1820 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Maîtriser les étapes clés de la production de bière et le brassage artisanal
- ✓ Reconnaître les styles de bière et apprendre à construire une recette
- ✓ Analyser le marché de la bière, ses acteurs, et les enjeux réglementaires

## Programme :

### Histoire, culture et matières premières

- Origine de la bière et son évolution à travers les siècles
- Présentation des grandes familles de bières
- Identification et caractérisation des matières premières (malt, houblon, levure, eau)

### Immersion dans la filière brassicole

- Visites et rencontres avec des acteurs de la filière "amont" (malteurs, houblonniers...)
- Découverte d'une brasserie artisanale : organisation, métiers, équipements
- Compréhension du rôle de chaque maillon de la chaîne de production

### Théorie et pratique du brassage

- Étapes du brassage : bloc chaud et bloc froid
- Transformations biochimiques clés
- Utilisation du matériel de brassage
- Création d'une recette de bière artisanale et réalisation d'un premier brassin en atelier

### Analyse sensorielle et biérogologie

- Introduction à la biérogologie : vocabulaire et méthodes de dégustation
- Dégustation et caractérisation organoleptique des bières
- Identification des styles et des défauts courants

### Marché, réglementation et hygiène

- Le marché de la bière en France : tendances, acteurs et opportunités
- Contraintes réglementaires liées à la production et la vente de bière
- Notions d'hygiène en brasserie et moyens de maîtrise
- Sensibilisation à la consommation responsable d'alcool



# S'initier aux boissons rafraîchissantes sans alcool

## BRSA



12 au 13 janvier 2026  
6 au 7 juillet 2026



**Durée** 15 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 899 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire le marché des boissons sans alcool et identifier les principaux acteurs et produits
- ✓ Identifier les caractéristiques et les problématiques liées aux BRSA
- ✓ Décrire les étapes de fabrication des BRSA
- ✓ Réaliser la fabrication d'un soda et/ou d'un jus

## Programme :

### Introduction aux BRSA

- Qu'est-ce qu'une BRSA ?
  - Définition et typologies (sodas, jus, thé glacés, boissons naturelles, etc.).
- Historique des boissons sans alcool
- Panorama du marché actuel :
  - Boissons industrielles vs artisanales, tendances de consommation (naturel, sans sucre, ...)

### Comprendre les matières premières

- Les ingrédients de base :
  - Eau, sucres, arômes naturels et extraits végétaux, jus et purées de fruits, ...
- Critères de choix et impact sur le produit final

### Process de fabrication et pratiques professionnelles

- Étapes de fabrication, traitements technologiques et formulation des produits :
  - Infusion, filtration, extraction, macération, carbonatation, pasteurisation, ...
  - Calculs de dosage des MP, équilibrage du goût (sucre/acide/arôme)
- Création/innovation de recette
- Dimensionnement et installation
- Pratique atelier :
  - Fabrication : soda sans pasteurisation et/ou jus de fruit avec pasteurisation

### Qualité et réglementation

- Introduction, principes généraux, Paquet hygiène, HACCP, etc.
- Les points sensibles à surveiller (conservation, risques microbiens, ...)
- Contrôle qualité et analyse sensorielle
- Étiquetage et information au consommateur



# S'initier aux boissons fermentées sans alcool

## SCOBY



14 au 15 janvier 2026  
8 au 9 juillet 2026



**Durée** 16 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 899 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Expliquer le fonctionnement de la fermentation et décrire les flores associées
- ✓ Décrire les étapes de fabrication des boissons à base de SCOBY
- ✓ Caractériser les problématiques liées aux boissons sans alcool et SCOBY
- ✓ Réaliser la fabrication d'une boisson fermentée sans alcool

## Programme :

### Introduction aux boissons à base de SCOBY

- Origines, historique et variété des SCOBY (Kombucha, Kéfir,....)
- Marché des boissons à base de SCOBY (les acteurs, les boissons, etc.)

### Comprendre les matières premières et la fermentation

- Théorie fermentation générale.
- Les flores présentes dans les SCOBY, leur métabolisme, croissance et biochimie
- Visite d'un atelier de fabrication
- Analyse sensorielle : description des saveurs des boissons SCOBY

### Process de fabrication et mise en pratique (Production Kéfir et/ou Kombucha)

- Les étapes de production des boissons SCOBY
- Conditionnement, conservation et stabilité
- Matériel nécessaire, dimensionnement installation
- Pratique :
  - Fiche de fabrication, création diagramme de fabrication, création d'une fiche d'analyse
  - Comparaison des techniques d'extraction aromatiques pour la fabrication d'un Kombucha
  - Création de recette
  - Sélection des aromates, extraction/technique d'aromatization
  - Préparation d'un kombucha

### Qualité et réglementation

- Introduction, principes généraux, Paquet hygiène, HACCP, etc.
- Les points sensibles des boissons à base de SCOBY sans alcool
- Flores d'altération et pathogènes
- Réglementation et étiquetage



# ALPAGE



Développer sa ferme avec l'**agrotourisme d'alpage**



Bases de la **transformation fromagère en alpage**



# Développer sa ferme avec l'agrotourisme d'alpage



29 juin au 10 juillet 2026



**Durée** 70 h, 10 jours



**ENILV La Roche sur foron**  
Alpage-Ecole de Sulens, Serraval



**Format** Hybride



**Tarifs** 1750 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** SAL, DIR

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Évaluer le potentiel d'exploitation de leur activité
- ✓ Concevoir l'animation en utilisant des méthodes et outils de gestion de projet
- ✓ Mettre en place une animation au sein de leur exploitation

## Programme :

### Découverte d'un alpage

- Découverte du fonctionnement d'un alpage
- Accueil du public
- Participation à des activités de transformation fromagère

### La conception d'un projet d'animation en lien avec l'exploitation

- La faisabilité du projet : potentiel de l'exploitation, réglementations, plan d'action
- Créer son plan de communication

### La préparation des locaux et de l'accueil du public selon les activités

- Les publics et les différentes techniques de communication :
  - Distinction des publics
  - Sélectionner la technique d'animation en fonction de l'activité et du public
- Signalétique, communication et accessibilité du site
- L'utilisation d'outils de gestion des réservations et de facturation

### La mise en place et la réalisation des animations

- Préparer l'accueil du public
- Les différentes animations et approches pédagogiques

### Recueil de la satisfaction et amélioration continue

- Enquêtes de satisfaction
- Traitement des réclamations
- Actions d'amélioration



# Bases de la transformation fromagère en alpage

## 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 :

### Comprendre le lait en fromagerie

- Composition du lait et implications technologiques :
  - Constituants majeurs
  - Impact de la composition sur la transformation fromagère
- Préparation des laits en fromagerie : écrémage, standardisation, thermisation/pasteurisation

### Diversité fromagère et itinéraires technologiques

- Panorama des familles de fromages :
  - Classification par type de coagulation, taux d'humidité, croûte, affinage
- Schémas technologiques en fromagerie :
  - Grands itinéraires technologiques : lactique, présure, mixte, pâte pressée
  - Influence des choix stratégiques sur la texture, le goût et la durée de conservation

### Les étapes clés de la transformation fromagère

- Les auxiliaires de fabrication : ferments lactiques, coagulants, levures et moisissures d'affinage
- La coagulation et l'égouttage : mécanismes, facteurs influents, contrôle qualité
- Le salage des fromages

### Affinage, qualité et mise en pratique

- L'affinage : un savoir-faire au service du goût
- Suivi des rendements et qualité du produit
- Travaux pratiques : de la théorie à l'expérience
  - Réalisation de fabrications variées
  - Dégustation comparative



20 au 23 juillet 2026



**Durée** 30 h, 4 jours



**ENILV La Roche sur Foron**  
Alpage-Ecole de Sulens, Serraval



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1620 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU



# PRODUCTION



**Conduite de ligne** automatisée : les bases



**Premiers réflexes** en **agroalimentaire**



# Conduite de ligne automatisée : les bases

NEW



30 nov au 4 déc 2026

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Prendre connaissance du programme de production et des consignes
- ✓ Effectuer toutes les opérations nécessaires au bon démarrage de la machine
- ✓ Procéder à la mise en route ou à l'arrêt de la machine en respectant les instructions en vigueur
- ✓ Procéder aux changements de produit/série/format en respectant les instructions en vigueur



**Durée** 28 h, 4 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1360 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Programme :

### Vocabulaire technique et bases physiques appliquées

- Rappel de notions de base : force, pression, débit, température, énergie
- Vocabulaire industriel courant : capteur, actionneur, variateur, asservissement,...
- Unités de mesure usuelles et interprétation de paramètres machine

### Fonctionnement d'une machine automatisée

- Principe général : entrées / traitement / sorties
- Chaîne de traitement automatisée : détection, commande, action
- Rôle de l'opérateur : surveillance, réglages simples, contrôle visuel

### Notions d'automatisme, électricité et pneumatique

- Composants de base en automatisme : capteurs, vérins, électrovannes, API
- Circuits électriques simplifiés : interrupteurs, moteurs, protections
- Introduction à la pneumatique : fonctionnement, schémas simples, rôle dans les machines

### Lecture et compréhension des cycles de production

- Déroulement d'un cycle automatique (temps masqués, cadences, étapes)
- Interprétation de schémas fonctionnels simples
  - Réactions en cas d'arrêt machine : causes fréquentes, diagnostic de 1er niveau



# Premiers réflexes en agroalimentaire



25 au 27 août 2026



**Durée** 21 h, 3 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1160 €



**Certifiant** Oui (RNCP38876)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité essentielle sur un poste en agroalimentaire
- ✓ Contribuer à la qualité et à la conformité des produits
- ✓ Assurer la traçabilité et la transmission d'informations au cours des étapes de production
- ✓ Préparer, démarrer et arrêter une machine de production

## Programme :

### Hygiène et sécurité

- Fondamentaux de l'hygiène : risques de contamination, BPH (tenue, lavage, gestes)
- Sécurité au poste de travail : identification des risques, consignes de sécurité, port des EPI
- Environnement de travail : zones propres/sales, flux de circulation, gestion des déchets

### Qualité, conformité et traçabilité des produits

- Contrôle qualité en production : critères visuels, pondéraux, sensoriels
- Conformité d'un produit : reconnaissance, traitement des non-conformités, alerte
- Notions de traçabilité :
  - Suivi des lots
  - Enregistrements
  - Importance en cas de retrait ou rappel

### Organisation et transmission au poste de travail

- Organisation du poste : rangement, propreté, anticipation des besoins, méthode 5S
- Prise et sortie au poste : informations à transmettre, outils de passation (oral, écrit)
- Communication d'équipe : fluidité des échanges, responsabilité individuelle et collective

### Opérations élémentaires sur machine de production

- Montage et démontage de pièces simples
- Démarrage et arrêt d'une machine
- Nettoyage de premier niveau



# VAE



Validation des **Acquis** de l'**Expérience**



# Validation des Acquis de l'Expérience

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Valoriser ses compétences en lien avec le diplôme visé
- ✓ Sélectionner des expériences professionnelles pour le dossier de validation
- ✓ Rédiger un dossier structuré conforme au référentiel du diplôme
- ✓ Se préparer à l'entretien avec le jury avec l'accompagnement d'un expert

## Programme :

### Mise en place d'un échéancier

- Définir un calendrier de travail adapté à votre rythme et à vos contraintes

### Appropriation du dossier de validation

- Comprendre les attentes du jury et commencer à structurer votre rédaction

### Présentation du référentiel du diplôme

- Identifier les compétences visées pour mieux cibler vos expériences

### Sélection des expériences professionnelles

- Choisir les activités les plus pertinentes au regard du référentiel

### Rédaction accompagnée du dossier

- Avancer progressivement dans la rédaction avec un accompagnement personnalisé

### Préparation à l'entretien avec le jury

- Comprendre le cadre de l'entretien et s'exercer à valoriser son parcours (simulation d'entretien)

### Entretien post-jury (à la demande)

- Faire le point selon les résultats : suite du projet pro ou accompagnement complémentaire



À la demande



**Durée** Selon profil et diplôme visé



**ENILV La Roche sur Foron**



**Format** Présentiel  
Distanciel



**Tarifs** 70€/h



**Certifiant** Oui (diplômant)



**Prérequis** Aucun



**Public** SAL

# VOS TÉMOIGNAGES

“

“Les compétences des formateurs sont à la hauteur de la qualité des formations proposées. Foncez !”

*Isabelle*

Formation - filière laitière

“

“Une formation brassicole en ligne très complète, avec un formateur disponible et des modules couvrant toutes les étapes de fabrication.”

*Renato*

Formation - filière brassicole

“

“Quel que soit votre parcours, cette formation vous apportera les bases pour bien transformer vos fruits et légumes”

*Michel*

Formation - filière fruits & légumes

“

“L'accompagnement est vraiment de qualité : laissez vous guider, rédigez et présentez vous au jury sereinement !”

*Emmanuelle*

VAE BPRED

“

“Ce qui m'a le plus plu dans cette formation est le petit effectif, l'alternance entre théorie et pratique, ainsi que les formateurs aux compétences variées !”

*Anne Cécile*

Formation - filière laitière

“

“La formatrice a donné un aspect ludique à la formation, ce qui m'a grandement aidé à avancer. Je vous recommande cette formation, elle m'a permis de gagner un temps fou !”

*Prune*

VAE BPRED

# NOS PARTENAIRES

 ANFOPEIL

 ACTALIA

 France Travail

 OCAPIAT

 VIVÉA  
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

 Alpage École de Sulens

 Interreg  
France-Italia ALCOTRA

 Co-finanzé par l'Union Européenne  
Cofinanziato dall'Unione Europea

 TransFormation

 AgenForm  
Agenzia dei Servizi Formativi  
della Provincia di Cuneo - Consorzio



ENILV – CFPPA | 212 rue Anatole France | 74800 La Roche-sur-Foron  
04 50 03 47 13 | [cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr](mailto:cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr)  
[www.larochesurforon.enilv-alpes.fr](http://www.larochesurforon.enilv-alpes.fr)