

BOOSTEZ VOS COMPÉTENCES



FORMATIONS COURTES

2026 – 2027

L'ÉTABLISSEMENT

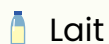
L'ENILV, École Nationale des Industries du Lait et des Viandes, est un organisme de formation public relevant du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire.

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**,
- un **magasin** de vente,
- et un **alpage**-école.

Nos domaines d'expertise :



Lait



Viande



Boisson



Fruits & légumes



Pain, viennoiserie, pâtisserie



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

795

Nombre de stagiaires formés en 2025

94%

Taux de satisfaction des stagiaires en 2025

100%

Taux de satisfaction des entreprises pour les formations courtes en 2025

93%

Taux de satisfaction des formateurs en 2025

FINANCEMENT

Financer votre formation, c'est possible ! Pour certaines de nos formations, 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 la totalité ou une 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, 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
- Projets
- 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

04 50 03 47 14

CGV

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

www.enilv-alpes.fr

NOMANCLATURE – PUBLICS FORMATION

- DEM : 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
Durabilité des emballages	12

LAIT

Connaissance du marché, de la consommation et de la filière AOP	14
Bases de la technologie fromagère	15
Bases de la technologie fromagère - Formation hybride	16
Affinage des fromages : conduite et caractéristiques organoleptiques	17
Technologie fromagère appliquée aux Pates Pressées Cuites & Non Cuites	18
Technologie fromagère appliquée aux PPC & PPNC - Formation hybride	19
Les spécificités du lait cru : appréhension de la variabilité de ses composantes	20
Technologie Beurrière	21
Fabrication de yaourts et compagnie : à la découverte des laits fermentés	22

VIANDE

Fondamentaux de la filière viande	25
Techniques et gestes du boucher	26
Initiation à la découpe et valorisation de la viande	27
Maturation et affinage des viandes	28
Volaille : découpe et valorisation	29
Préparations bouchères : créativité et technique	30
Gamme estivale : produits saisonniers en boucherie	31
Acte de vente en boucherie artisanale	32
Conseil culinaire et fidélisation client	33
Traçabilité, étiquetage et RSE en boucherie	34
Stockage et conditionnement en boucherie	35
Notions clés de gestion pour le boucher	36
Créer et gérer sa boucherie indépendante	37
Encadrer et manager une équipe en boucherie	38

S'initier à la charcuterie artisanale : valoriser la carcasse de porc	39
Filière et technologie du saucisson sec	40
Jambons secs et pièces séchées : de la fabrication à l'affinage	41
Procédés de fabrication et qualité du jambon cuit	42
Technologie du pâté gros grain	43
Les émulsions charcutières	44
Conduite de séchage / étuvage	45



FRUITS & LÉGUMES

Fondamentaux de la transformation végétale : organiser et sécuriser l'atelier	47
Transformer, conserver et valoriser les productions végétales	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
Maintenance préventive des équipements agroalimentaires	60



AUTRES DISPOSITIFS

Validation des Acquis de l'Expérience	62
Certificat de Qualification Professionnelle	63



Formations sur mesure à la demande



QUALITÉ HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

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



Hygiène et maîtrise des risques en transformation alimentaire

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 maîtrise 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

Session tous les 2 mois :



24 au 25 sept 18 au 19 mars
26 au 27 nov 27 au 28 mai
28 au 29 janv 01 au 02 juillet



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



HACCP : construction de son étude



Sur demande

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 mesure

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



Durée 21 h, 3 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 840 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public SAL, DIR



Étiquetage alimentaire, réglementation INCO



Sur demande

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



Durée 7 h, 1 jour



Format Distanciel



Tarifs 280 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU



Durabilité des emballages

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



17 et 24 sept 2026
05 et 12 janvier 2027



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 **Pates Pressées Cuites & Non Cuites**



Technologie fromagère appliquée aux **Pates Pressées Cuites & Non Cuites – Formation hybride**



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

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



08 septembre 2026
15 décembre 2026



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



21 au 25 septembre 2026
25 au 29 janvier 2027
22 au 26 mars 2027



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



10 mai au 03 juin 2027

Objectifs pédagogiques :

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

Programme :

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

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

Premiers pas dans la technologie fromagère (à distance)

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

Technologie fromagère comparée et expérimentation (en présentiel)

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

Comprendre les transformations finales (à distance)

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



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



Affinage des fromages : conduite et caractéristiques organoleptiques

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...



19 au 23 octobre 2026
01 au 05 février 2027
12 au 16 avril 2027



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



Technologie fromagère appliquée aux Pâtes Pressées Cuites & Non Cuites



15 au 19 mars 2027

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



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

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



Technologie fromagère appliquée aux Pâtes Pressées Cuites & Non Cuites

Format hybride



14 sept au 07 oct 2026



Durée 28 h, 4 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Hybride



Tarifs 1475 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

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 : une matière première vivante et riche (à distance)

- Chimie et microbiologie du lait :
 - Analyse de la composition : matières grasses, protéines, minéraux, lactose, eau
 - Étude des équilibres physico-chimiques : pH, interactions moléculaires, ...
- Microbiote du lait cru :
 - Identification des bactéries utiles et des micro-organismes responsables de défauts
 - Impact sur l'acidification, le développement des arômes et la texture du fromage

Préparation du lait et contrôle des paramètres clés (à distance)

- Traitements possibles :
 - Thermisation, pasteurisation, bactofugation : raisons et moments d'application
- Gestion des levains et maturation :
 - Choix du levain selon le type de fromage
 - Préparation, ensemencement et suivi de la maturation
- Influence de ces paramètres sur la coagulation, l'égouttage et les caractéristiques sensorielles

Principales étapes de fabrication fromagère (à distance)

- Transformations essentielles : coagulation, découpe et égouttage du caillé, acidification
- Salage et affinage : techniques, contrôle microbiologique et optimisation de l'affinage

Performance et mise en pratique (présentiel)

- Réalisation de fromages selon plusieurs méthodes technologiques
- Observation des comportements du lait, du caillé et du fromage final
- Analyse et optimisation des rendements de fabrication



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



16 au 17 février 2027

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



Durée 14 h, 2 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 650 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU



Technologie Beurrière



29 sept au 01 oct 2026



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



02 au 06 novembre 2026
15 au 19 février 2027



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
- 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 recettes personnalisées
- Les défauts des yaourts
- Analyse sensorielle

Marketing des laits fermentés

- Réglementation étiquetage
- Attentes des consommateurs



VIANDE

- 🥩 **Fondamentaux** de la filière viande
- 🥩 **Techniques** et **gestes** du boucher
- 🥩 **Initiation** à la **découpe** et **valorisation** de la viande
- 🥩 **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



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**



Fondamentaux de la filière viande



Sur demande

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaître 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 : laitière, mixte, 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



Durée 11 h, 1,5 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 440 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU



Techniques et gestes du boucher



Sur demande

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 coupe, préparation, ficelage et décoration



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

Programme :

L'équipement et le matériel

- Equipements 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
- Préparations 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



Initiation à la découpe et valorisation de la viande



05 au 09 octobre 2026
15 au 19 février 2027

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre la 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



Durée 35 h, 4,5 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 1880 €



Certifiant Oui (RNCP38876)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

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



Maturation et affinage des viandes



Sur demande

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



Durée 7 h, 1 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 490 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU



Volaille : découpe et valorisation



11 février 2027

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 conditionnement (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



Durée 7 h, 1 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 385 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU



Préparations bouchères : créativité et technique



Sur demande



Durée 14 h , 2 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 700 €



Certifiant Oui (RNCP38876)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

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



Gamme estivale : produits saisonniers en boucherie



16 au 17 mars 2027



Durée 14 h, 2 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 805 €



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 préparation
- ✓ 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 espèce :
 - 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



Sur demande



Durée 7 h, 1 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 550 €



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



Sur demande

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



Durée 11 h, 1,5 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 525 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

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 (température, conditionnement)
 - 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

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Maîtriser 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



Sur demande



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



Stockage et conditionnement en boucherie



Sur demande

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaitre et analyser les matières
- ✓ Optimiser les conditions de cheminement et de stockage
- ✓ Étudier les différents conditionnements (sous vide, congélation...)
- ✓ Maîtriser 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

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Maîtriser 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



Sur demande



Durée 7 h, 1 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 280 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public SAL, DIR



Créer et gérer sa boucherie indépendante



Sur demande

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



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

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



Encadrer et manager une équipe en boucherie



Sur demande



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'achat :
 - 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 des clients et des équipes :
 - Recueil d'avis et de feedbacks, traitement des insatisfactions, réajustements
- 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, ...



29 sept au 2 oct 2026
25 au 29 janvier 2027
13 au 16 avril 2027
15 au 18 juin 2027



Durée 25 h, 3,5 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 1450 €



Certifiant Oui (RNCP38876)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU



Filière et technologie du saucisson sec



25 au 26 novembre 2026
19 au 20 mai 2027



Durée 14 h, 2 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 790 €



Certifiant Oui (RNCP38876)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

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



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



Sur demande



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



Sur demande



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



Sur demande

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



Durée 7 h, 1 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 455 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

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



Sur demande

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



Durée 11 h, 1,5 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 640 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

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
- 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



Sur demande

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier le rôle des installations dans le séchage et l'étuvage
- ✓ Connaître 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 : objectifs, profils 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



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



FRUITS & LÉGUMES



Fondamentaux de la transformation végétale : **organiser et sécuriser l'atelier**



Transformer, conserver et **valoriser** les productions végétales



Fondamentaux de la transformation végétale : organiser et sécuriser l'atelier



15 au 19 février 2027

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Organiser un atelier de transformation de fruits et légumes en respectant les principes de fonctionnalité et de marche en avant
- ✓ Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité sanitaire et de traçabilité
- ✓ Préparer les matières premières et élaborer une recette adaptée à un projet de transformation



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, ETU

Programme :

Comprendre et organiser une activité de transformation végétale

- Diversité des produits transformés :
 - Confitures, conserves, lactofermentation, produits frais prêts à l'emploi, ...
- Analyse des étapes de transformation des fruits et légumes
- Marche en avant dans l'espace et dans le temps
- Organisation des flux matières, personnels, déchets et produits finis

Qualité, hygiène et sécurité en transformation alimentaire

- Analyse des risques sur une fabrication de soupe, confiture ou conserve de légumes
- Construction d'un diagramme de fabrication
- Nettoyage-désinfection des locaux et matériels
- Gestion de l'eau, des déchets et des sous-produits

Réception, contrôle et préparation des matières premières

- Critères de qualité à réception
- Traçabilité et enregistrement
- Lavage, tri, épluchage, parage, découpe

Elaborer une recette et préparer sa fabrication

- Élaboration de fiches recettes
- Calcul des quantités et rendements
- Choix du procédé de transformation
- Anticipation du conditionnement et du stockage



Transformer, conserver et valoriser les productions végétales

NEW



31 mai au 04 juin 2027

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Réaliser des produits transformés à base de fruits et légumes en respectant un protocole de fabrication
- ✓ Mettre en oeuvre des techniques de conservation adaptées aux objectifs de qualité et de commercialisation
- ✓ Conditionner, étiqueter et contrôler les produits transformés afin d'assurer leur conformité et leur conservation

Programme :

Réaliser une transformation par traitement thermique

- Principes de pasteurisation et de stérilisation
- Préparation des fabrications
- Paramètres de transformation et points de vigilance

Produire et conserver des préparations végétales

- Organisation d'une fabrication
- Choix des procédés de conservation
- Conditions de stockage

Mettre en œuvre des techniques alternatives de conservation

- Fabrication d'un produit lactofermenté
- Réalisation d'un produit séché
- Comparaison des techniques de conservation

Conditionner, commercialiser et contrôler la qualité des produits

- Conditionnement des productions réalisées
- Création des étiquettes
- Contrôles organoleptiques et réglementaires
- Bilan technique des fabrications



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, ETU



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 (visuels, olfactifs, pH)

Qualité, sécurité et réglementation

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



22 janvier 2027



Durée 2 h, 0,5 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 50 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU



Découverte de la brasserie artisanale et de son environnement



01 au 05 février 2027

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



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

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



08 au 09 février 2027

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



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

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 recettes
- 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



10 au 11 février 2027



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 des installations
- Pratique :
 - Fiche de fabrication, création d'un diagramme de fabrication, création d'une fiche d'analyse
 - Comparaison des techniques d'extraction aromatiques pour la fabrication d'un Kombucha
 - Création de recettes
 - Sélection des aromates, extraction / technique d'aromatisation
 - 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



28 juin au 09 juillet 2027

Objectifs pédagogiques :

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



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

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



19 au 22 juillet 2027

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



Durée 30 h, 4 jours



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



Format Présentiel



Tarifs 1620 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU



PRODUCTION



Conduite de ligne automatisée : les bases



Premiers réflexes en **agroalimentaire**



Maintenance préventive des équipements agroalimentaires



Conduite de ligne automatisée : les bases



30 nov au 04 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 (RNCP39156)
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, contrôles visuels

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
24 au 26 mai 2027



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 essentielles 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



Maintenance préventive des équipements agroalimentaires



Sur demande



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, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Lire et exploiter la documentation technique pour repérer les points de contrôle
- ✓ Réaliser des contrôles / mesures afin de conclure l'état fonctionnel de l'équipement
- ✓ Préparer une intervention en intégrant les règles de consignation, de sécurité et d'hygiène
- ✓ Mettre en oeuvre une intervention en respectant les procédures et la remise en service

Programme :

Contrôle de l'état fonctionnel des équipements : préparation

- Lecture des plans mécaniques, schémas électriques et pneumatiques de différents matériels :
 - Remplisseuse, CIP, pasteurisateur, convoyeur
- Repérage des organes et fonctions à contrôler
- Identification des points de contrôle :
 - Graissage, serrages, pression, température, vibrations, intensité
- Préparation de la check-list de contrôle

Contrôle de l'état fonctionnel des équipements : pratique

- Réalisation des mesures avec les outils adaptés :
 - Multimètre manomètre, clé dynamométrique sur la ligne de remplissage
- Analyse des résultats obtenus
- Rédaction d'un compte rendu de contrôle et conclusion sur l'état opérationnel de l'équipement

Intervention préventive : préparation

- Présentation de la procédure de consignation en contexte agroalimentaire
- Balisage de la zone d'intervention sur une ligne de denrées
- Choix des EPI et EPC adaptés :
 - Gants nitrile, surchaussures, protections spécifiques

Intervention préventive : pratique

- Réalisation des opérations de :
 - Graissage avec lubrifiant NSF-H1, remplacement de filtres à air comprimé, serrage de vannes
- Vérification de la conformité de l'intervention et remise en service de l'équipement
- Contrôle des essais à vide et en charge, puis rédaction du rapport d'intervention



AUTRES DISPOSITIFS



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



Certification de **Qualification Professionnelle**



Validation des Acquis de l'Expérience



Sur demande

Objectifs d'une VAE :

- ✓ 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

Contenus principaux :

Informations et conseils possibles sur demande :

- Présentation de la procédure et des différentes étapes
- Vérification des critères de recevabilité
- Aide au choix du diplôme
- Accompagnement au remplissage du dossier de faisabilité
- Appui à la demande de recevabilité et mis en relation avec le certificateur

Missions de l'accompagnateur VAE :

- Mise en place d'un échéancier
- Définition d'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
- Sélectionner 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



Durée 2 h à 28 h, selon profil et diplôme visé



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel
Distanciel



Tarifs 85€/h



Certifiant Oui (diplômant)



Prérequis Oui, inscription sur France VAE



Public SAL

En savoir +





Certificat de Qualification Professionnelle

Accompagner la montée en compétences

NEW



Sur demande

Objectifs d'un CQP :

- ✓ Professionnaliser les salariés
- ✓ Certifier les compétences
- ✓ Valoriser une expérience professionnelle
- ✓ Acquérir une certification reconnue par la profession

Nos CQP :

Filière laitière

- Chauffeur Laitier (RNCP 40162)
- Conducteur de Ligne dans la transformation laitière (RNCP 39739)
- Conducteur de Machine dans la transformation laitière (RNCP 39754)
- Encadrant Opérationnel Laitier (RNCP 39757)
- Pilote d'installation automatisée (RNCP 39753)
- Laborantin
- Technicien Conseil
- Agent Logistique
- Agent de Nettoyage
- Opérateur de production

Filière boulangerie

- Ouvrier Qualifié de fabrication en Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie
- Employé Qualifié préparation-vente en Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie et Snacking
- Responsable de point de vente en Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie



Durée Selon profil et CQP visé



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel
AFEST



Tarifs Selon CQP visé



Certifiant Oui



Prérequis Aucun



Public SAL

VOS TÉMOIGNAGES

“

Un suivi précis permettant une mise en application concrète des détails techniques. Aucune chance d'échouer en étant suivi par l'ENILV.

Loïc

VAE BP RP LFFP

“

Une adaptation pédagogique appréciable, allée à une approche rigoureuse des protocoles d'hygiène au service de la sécurité du consommateur.

Antoine

Formation - filière QHSE

“

Une formation complète et enrichissante, alliant richesse des informations et apprentissage concret des techniques de découpe et de fabrication.

Jean

Formation - filière viande

“

Qualitative et concrète, cette formation est marquée par une réelle écoute des besoins et des apports techniques applicables au quotidien.

Fabrice

Formation - filière boisson

“

Une formation aux contenus riches et bien présentés, portée par des intervenants passionnés et de grande qualité.

Karen

Formation - filière lait

“

Une formation qui demande de l'implication mais reste accessible avec de bons conseils, avec un rythme de rédaction structurant et des activités bien liées.

Alexis

VAE BP CMA

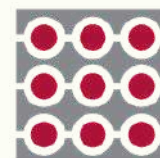
NOS PARTENAIRES



France-Italia ALCOTRA



Cofinancé par
l'Union Européenne
Cofinanziato
dall'Unione Europea



AgenForm
Agenzia dei Servizi Formativi
della Provincia di Cuneo - Consorzio



Pour consulter la dernière version du catalogue :

SCANNEZ LE QR CODE

