

Former



Analyser



Produire

Transformer

Innover

Créer



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

Lait, Céréales & Aliments



Campus de l'alimentation

1 rue des babigeots 17700 SURGERES

Tél. (33) 05 46 27 69 00

Mail epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr



Campus de l'alimentation

ENILIA · ENSMIC | Surgères

ENILIA · ENSMIC	5
NOS FORMATIONS	
CAP Chocolaterie-Confiserie – Voie scolaire	7
CAP Glacier fabricant – Apprentissage	8
CAPA Opérateur en Industries Agroalimentaires (OIA) – Apprentissage	9
Seconde PRO Alimentation, bio-industries, laboratoire (ABIL) – Voie scolaire	10
BAC PRO - 1^{re} et Terminale PRO Production en industries pharmaceutiques, alimentaires ou cosmétiques (PIPAC) – Voie scolaire	11
CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION (CS)	
Technicien spécialisé en transformation laitière – Apprentissage	13
BREVET PRO CLPA Conducteur de ligne de production alimentaire – Apprentissage	15
BTSA BIOQUALIM Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire	
PL Produits laitiers – Apprentissage et voie scolaire	16
APT Aliments et processus technologiques – Apprentissage et voie scolaire	17
APT Orienté Meunerie & produits céréaliers – Apprentissage	18
BTS BIOQUALITÉ – Apprentissage	19
LICENCE PRO Qualité & sécurité des aliments (QSA) – Apprentissage	20
RENSEIGNEMENTS PRATIQUES	
Lycéen – Étudiant – Apprenti	21
LES PLUS	
Qualité de vie et des études, Épicerie Gourmande	21
FORMATION CONTINUE	22
SERVICES AUX ENTREPRISES	22

Régie publicitaire **SORECO PUBLICITÉ**

Conception / Réalisation **PUBLI DIFFUSION**

44 rue Quesney 76300 SOTTEVILLE-LÈS-ROUEN

Tél. 02 32 184 184 – Mail : publi@publidiffusion.fr – Site : www.publidiffusion.fr



Campus de l'alimentation

1 rue des babigeots 17700 SURGERES

Tél. (33) **05 46 27 69 00**

Mail epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

Campus de l'alimentation ENILIA · ENSMIC

École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires
École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières

L'ENILIA (École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires) et l'ENSMIC (École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières) **vous offrent leurs 200 ans cumulés d'histoire et d'expérience dans les domaines de la formation, de la recherche et du développement.**

*Un environnement agréable,
un climat de convivialité,
une équipe pédagogique
à votre écoute.*



LE HALL TECHNOLOGIQUE, LES LABOS, LE MOULIN PILOTE

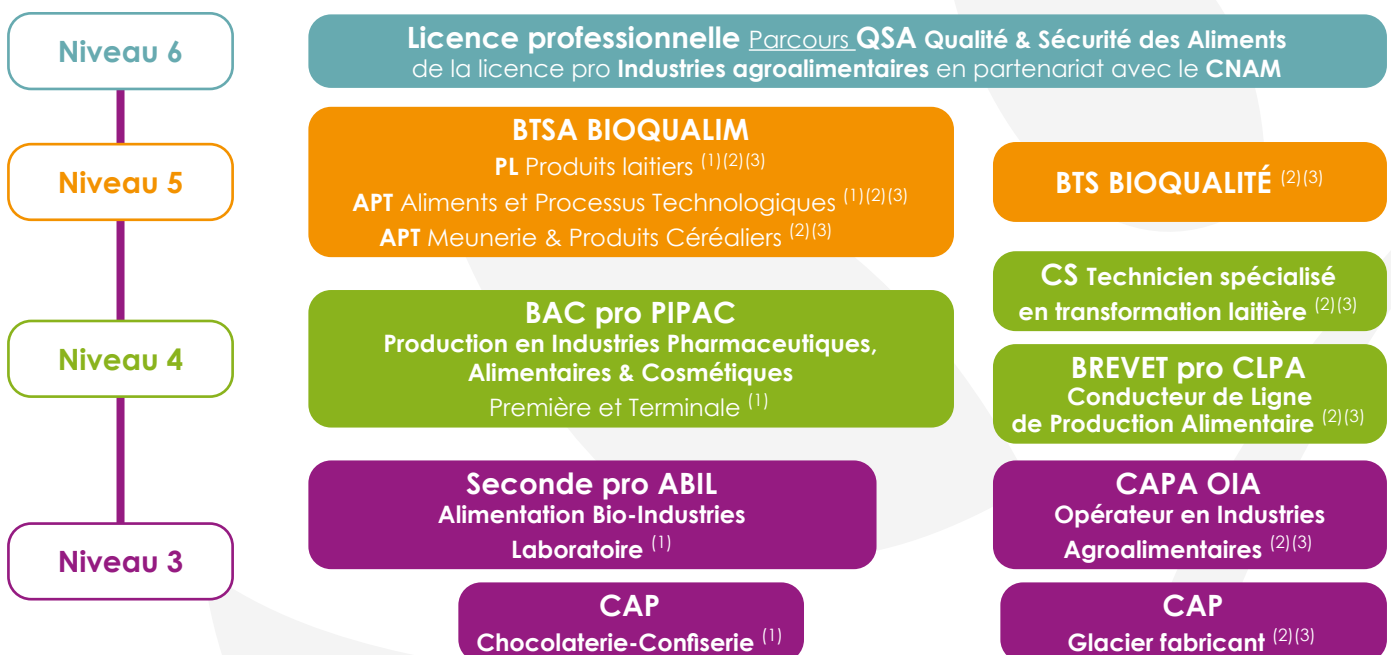
Le hall technologique compte 4 ateliers répartis sur 3000 m² : industrie laitière, produits de la mer, chocolat et glace, hall confidentiel (réservé aux entreprises). À ce hall, s'ajoutent les 1 000 m² du hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie et du moulin pilote. Chacun dispose du matériel nécessaire à l'élaboration des produits, du traitement des matières premières au conditionnement du produit fini.



UN ENSEIGNEMENT CONCRET AUX MULTIPLES DÉBOUCHÉS

Par **voie scolaire**, en **alternance** ou en **formation continue**, les diplômés préparés vont du CAP à la licence pro, en passant par le BAC pro et le BTS.

Ces formations sont en adéquation avec le marché du travail, tout en respectant les préoccupations sociétales actuelles et les centres d'intérêt des jeunes générations.



(1) **Voie scolaire** : poursuivre ses études et participer à la vie en entreprise lors de stages - (2) **Apprentissage** : suivre une formation rémunérée en alternance école-entreprise - (3) **Formation continue** : formations diplômantes, modules professionnels ou actions à la carte par le biais d'interventions sur site et/ou à l'ENILIA-ENSMIC, et de la formation à distance



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP Chocolaterie-Confiserie

Voie scolaire

VOTRE PROFIL

- Vous avez effectué une année de troisième
- Vous avez reçu un avis favorable du Conseil de classe
- Vous êtes issu(e) d'une classe de seconde générale, professionnelle ou d'un CAP

Créez des gourmandises :

- Chocolats, nougats, pralinés, caramels, pâtes de fruits, meringues...

Développez votre créativité

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Remplir le dossier d'orientation et d'affectation remis par le collège en fin de 3^e : procédure Affelnet
- L'admission n'est effective qu'après la clôture de la procédure académique de classement des vœux Affelnet. Retirer et compléter le dossier d'inscription auprès de l'Enilia-Ensmic

OBJECTIFS VISÉS

- Maîtriser les techniques de chocolaterie-confiserie : trempage, cuisson, moulage, fourrage, enrobage
- Concevoir et fabriquer des produits de chocolaterie-confiserie
- Conseiller les clients sur leur achat
- Développer la créativité

TEMPS FORTS DE LA FORMATION

- 14 semaines de stage rémunéré en entreprise
- Participation à un concours de mini-entreprises
- Visites d'entreprises du secteur alimentaire
- Sorties pédagogiques
- Préparation à l'orientation
- Projet professionnel : création d'un chef d'œuvre

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension - Internat
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses attribuées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation peuvent être accordées suivant la situation des familles

Taux de réussite 2023 = 93%

Contenu de la formation

Modules généraux

- Français
- Anglais
- Éducation physique et sportive
- Histoire – Géographie / Enseignement moral et civique
- Mathématiques et sciences physiques
- Arts appliqués et culture artistique

Enseignement professionnel

- Sciences appliquées à l'alimentation : équipements, microbiologie, hygiène alimentaire
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise
- PSE (Prévention Santé Environnement) : l'individu et sa santé, l'individu dans ses actes, l'individu dans ses parcours et environnement professionnels
- Réalisation d'un chef d'œuvre

Évaluation et délivrance du diplôme

- Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale
- Évaluation de la formation sous forme d'épreuves générales et professionnelles en contrôle en cours de formation (CCF)

Poursuite d'études...

- BAC pro Production en industries pharmaceutiques, alimentaires ou cosmétiques (PIPAC)
- CAP Glacier fabricant en 1 an par apprentissage
- BM (Brevet de maîtrise) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur
- CAP Pâtissier

Emplois visés

- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP Glacier fabricant en 1 an

Apprentissage

VOTRE PROFIL

- Vous avez entre 16 et 30 ans à l'entrée en formation (ou plus sur dérogation)
- Vous êtes titulaire d'un CAP dans le secteur des métiers de bouche
- Vous êtes titulaire d'autres diplômes : nous consulter
Un entretien de positionnement peut être réalisé avant l'entrée en formation

Des métiers évolutifs...

- Glacier artisan,
 - Conducteur de ligne en glacerie industrielle
 - Conducteur machines préparation, fabrication, conditionnement de glace
- ... dans des secteurs porteurs d'emplois**

OBJECTIFS VISÉS

- Connaissance des matières premières et des ingrédients des glaces et sorbets
- Connaissance des produits, de leurs technologies et des moyens de contrôler la qualité, des matières premières aux produits finis
- Conduite des machines
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtrise des postes en préparation, en fabrication et conditionnement
- Communication sur poste

STATUT

- Salarié sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation
- Formation accessible en formation continue : contactez le CFPPA

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension
- Internat (pour les - de 23 ans sous réserve de places disponibles)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir



Taux de réussite 2023 = 100%

Contenu de la formation

Répartition horaire

Pour un parcours de **460 heures de formation** en centre.

- **Domaine professionnel - 429 h**
 - S1 - Culture professionnelle (20h)
 - S2 - Matières premières (20h)
 - S3 - Technologies de fabrication (188h)
 - S4 - Sciences appliquées à l'alimentation (36h)
 - S5 - Sciences appliquées à l'hygiène et la prévention (36h)
 - S6 - Sc. appliquées aux équipements (38h)
 - S7 - Arts appliqués au métier de glacier (20h)
 - S8 - Communication (33h)
 - S9 - Connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social, filière bio (38h)
- **Domaine général - 31 h**

Organisation de la formation

- Formation en alternance organisée sur 12 mois dont 13 semaines à l'Enilia-Ensmic sous la responsabilité d'un **tuteur glacier confirmé**.

Évaluation et délivrance du diplôme

- Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale.
- Évaluation de la formation sous forme d'épreuves formatives écrites et pratiques.
- Examen terminal constitué de deux épreuves Professionnelles :
 - **UP1** - Technologie professionnelle, sciences et gestion appliquées
> Écrit 2h (coef. 2)
 - **UP2** - Production et valorisation des desserts glacés
> Pratique 10h30 (coef. 11 dont PSE 1h coef. 1)

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAPA Opérateur en Industries Alimentaires (OIA)

Apprentissage

VOTRE PROFIL

- Vous avez entre 15 et 29 ans (inclus)
- Vous avez validé un niveau 3^e ou CAP
- Vous souhaitez acquérir des compétences professionnelles pour travailler dans le secteur de l'alimentaire

Des métiers évolutifs...

- Opérateur de fabrication
 - Opérateur de conditionnement
 - Conducteur de machines automatisées
- ... dans un secteur porteur d'emplois

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Si vous êtes en classe de troisième
-> Suivre la procédure Affelnet
- Dans tous les autres cas, contacter le CFA
-> Nous vous accompagnons dans la recherche d'une entreprise pour votre apprentissage

OBJECTIFS VISÉS

- Pouvoir programmer la fabrication par des réglages de la ligne de production
- Savoir vérifier chaque étape : aspect des produits, contrôle qualité, tests d'hygiène pour garantir leur traçabilité
- Respecter un planning de production
- Être capable de fournir des informations utiles à la prise de décision et à l'organisation du travail

COMPÉTENCES NÉCESSAIRES

- Réactivité, rigueur et minutie.
- Sens de l'organisation et esprit d'équipe

STATUT

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation

Retrouvez toutes les infos sur : www.alternance.emploi.gouv.fr

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension
- Internat (pour les – de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

Contenu de la formation

- Génie alimentaire et industriel :
Connaissance des produits et des processus techniques
- Génie industriel
- Microbiologie
- Biochimie
- Hygiène, HACCP
- Mathématiques
- Informatique
- Communication
- Économie et droit du travail

Organisation de la formation

- Formation de deux ans en alternance
- 900 heures en centre de formation
 - 34 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés).

Évaluation et délivrance du diplôme

Le CAPA est un diplôme de niveau 3 obtenu après validation de 7 unités capitalisables.

- > Les UC obtenues sont valables 5 ans et permettent une validation progressive du diplôme

Poursuite d'études...

- Brevet pro Industries Alimentaires
- BAC pro PIPAC
- BAC pro Pilote de ligne de production



SECONDE PROFESSIONNELLE ABIL

Alimentation Bio-Industries Laboratoire

Voie scolaire

VOTRE PROFIL

- Vous avez effectué une année de troisième
- Vous avez reçu un avis favorable du Conseil de classe
- Vous êtes issu(e) d'une classe de seconde générale ou d'un CAP

Enseignement facultatif

Bien-être & DIY (Do it yourself)

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Remplir le dossier d'orientation et d'affectation remis par le collège en fin de 3^e : procédure Affelnet
- L'admission n'est effective qu'après la clôture de la procédure académique de classement des vœux Affelnet
- Retirer et compléter le dossier d'inscription

OBJECTIFS VISÉS

- Savoir d'où viennent les aliments que l'on consomme, comment ils sont fabriqués et à partir de quels ingrédients
- Acquérir les connaissances nécessaires aux activités liées à la transformation des produits alimentaires et cosmétiques
- S'orienter vers un BAC Professionnel BIT (Bio-Industries de Transformation)

TEMPS FORTS DE LA FORMATION

- Enseignement facultatif « **Glaces et gourmandises locales** »
- Travaux de groupes dans le cadre de projets innovants ou de participation à des concours (EIE)
- 5 semaines de stage rémunéré en entreprise et 1 semaine dans les ateliers technologiques de l'Enilia-Ensmic
- Stage collectif de 30 heures : éducation au développement durable et pour l'éducation à la santé
- Mise à niveau en maths et français
- Visites d'entreprises du secteur alimentaire et cosmétique
- Sorties pédagogiques

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension - Internat
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses attribuées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation peuvent être accordées suivant la situation des familles

Contenu de la formation

Modules généraux

- Français
- Mathématiques
- Anglais
- Éducation physique et sportive
- Histoire – Géographie
- Éducation socioculturelle

Modules professionnels, technologiques et scientifiques

- Biochimie – Biologie – Microbiologie
- Génie alimentaire – Génie industriel
- Économie – Gestion
- Physique – Chimie
- Informatique

Accompagnement personnalisé

- **EIL** (Enseignement d'Initiative Local).
- « Glaces et gourmandises locales »
- Éducation au développement durable et pour l'éducation à la santé
- Aide personnalisée

Enseignement facultatif

- « Bien-être & Do it yourself (DIY) »

Poursuite d'études...

- Bac Pro Production en industries pharmaceutiques, alimentaires ou cosmétiques (PIPAC)
- Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité
- BTSA Bioqualim
- BTS Bioqualité



BAC PROFESSIONNEL PIPAC

1^{re} & Terminale Production en Industries Pharmaceutiques,
Alimentaires et Cosmétiques

Voie scolaire

VOTRE PROFIL

- Vous êtes issu(e) d'une classe de 2^{de} professionnelle de la même famille de métiers
- Vous êtes en 2^{de} ou 1^{re} et vous avez un avis favorable du conseil de classe : contacter directement l'établissement
- Vous êtes titulaire d'un CAP du secteur alimentation ou laboratoire : admission possible si place vacante : contactez-nous

Des métiers...

- Technicien de fabrication & production
- Conducteur de ligne
- Technicien de laboratoire

... dans des secteurs créateurs d'emplois

- Agroalimentaire (industrie ou artisanat)
- Cosmétique
- Pharmaceutique

OBJECTIFS VISÉS

Être capable de :

- Fabriquer des produits alimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques
- Assurer le bon fonctionnement des installations
- Participer à la maîtrise de la qualité du produit
- Intervenir sur les équipements et en détecter les dysfonctionnements ou maintenance de 1^{er} niveau sur les machines
- Appliquer la QHSE et respecter la RSE de l'entreprise

TEMPS FORTS DE LA FORMATION

- 12 semaines de stage rémunéré en entreprise et 2 semaines de stage collectif réparties sur les 2 années scolaires
- Visites d'entreprises des secteurs alimentaire, cosmétique et pharmaceutique
- Rencontres avec des professionnels du secteur
- Sorties pédagogiques
- Réalisation d'un projet en Première et Terminale
- Parcours personnalisé proposé en terminale : 6 semaines de stage de préparation à l'insertion ou 6 semaines de cours adaptés à la poursuite d'études

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension - Internat
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses attribuées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation peuvent être accordées suivant la situation des familles

Contenu de la formation

Modules généraux

- Français
- Mathématiques
- Physique – Chimie
- Anglais
- Éducation physique et sportive
- Histoire – Géographie – EMC
- Éducation socioculturelle

Modules professionnels, technologiques et scientifiques

- Biochimie – Biologie – Microbiologie
- Génie alimentaire – Génie industriel
- Économie – Gestion
- PSE (Prévention Santé Environnement)

Aide à la définition du projet professionnel

En terminale, deux parcours différenciés au choix seront proposés :

- Préparation à l'insertion professionnelle au travers d'un stage
- Préparation à la poursuite d'études par le biais de cours adaptés

Préparation à l'examen

- Des épreuves blanches sont organisées dans les conditions réelles d'examen
- Un accompagnement est mis en place pour l'élaboration du rapport de stage

Validation de l'examen

- Le bac professionnel est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves (épreuves finales et contrôles en cours de formation)

Poursuite d'études...

- BTS Bioqualim
- BTS Bioqualité
- BTS Métiers de la cosmétique
- DEUST Technicien/préparateur en pharmacie
- CS Technicien spécialisé en transformation laitière



BREVET PROFESSIONNEL CLPA Niveau BAC

Conducteur de Ligne de Production Alimentaire

Apprentissage



VOTRE PROFIL

Apprentissage

- Vous avez entre 16 et 30 ans à l'entrée en formation (plus sur dérogation)
- Vous êtes titulaire d'un CAP (ou diplôme homologué de même niveau) ou d'un diplôme supérieur inscrit au RNCP

• Si ce n'est pas le cas :

Vous devez justifier d'une année d'activité professionnelle en agroalimentaire ou de trois années dans tout autre secteur d'activité

Contrat pro ou période de professionnalisation

- Nous consulter

Des métiers évolutifs...

- Les métiers du lait
- Les métiers des céréales
- La fabrication de conserves, l'embouteillage, le conditionnement...

... dans des secteurs créateurs d'emplois

OBJECTIFS VISÉS

- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire
- Assurer la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...)
- S'assurer de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention en appliquant les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement
- Assurer la coordination entre les opérateurs d'une même ligne

STATUT

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation

Retrouvez toutes les infos sur : www.alternance.emploi.gouv.fr

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension
- Internat (pour les – de 23 ans sous réserve de places disponibles)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

Taux de réussite 2023 = 100%

Contenu de la formation

Modules généraux

- Techniques de communication
- Mathématiques, statistiques, informatique
- Anglais

Modules professionnels et technologiques

- Techniques de fabrication des produits alimentaires (biochimie des matières premières, technologies de transformation, microbiologie)
- Fonctionnement des matériels, énergies et fluides (physique, automatismes, maintenance)
- Économie des industries alimentaires et économie d'entreprise, droit
- Organisation et analyse des résultats d'un atelier de production
- Maîtrise de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité

Organisation de la formation

Formation en alternance organisée sur 2 années

- 1200 heures à l'Enilia-Ensmic (35 semaines)
- 2695 heures en entreprise (69 semaines)

Évaluation et délivrance du diplôme

- Diplôme National de niveau 4 (niveau BAC) délivré par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- Évaluation par blocs de compétence sur la base de situations professionnelles

Poursuite d'études...

- BTSA Bioqualim
 - Option Produits laitiers
 - Option Meunerie & produits céréaliers
 - Option Aliments et processus technologiques

VOTRE PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un BAC général, technologique ou professionnel
- Vous êtes intéressé.e par l'élaboration de produits laitiers, la qualité, les contrôles microbiologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement
- Pour l'apprentissage : vous avez entre 16 et 30 ans

Des métiers évolutifs...

- Fromager
- Responsable d'atelier de fabrication ou conditionnement
- Technicien de laboratoire d'analyse du lait
- Assistant R & D

... dans un secteur porteur d'emplois

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
> Pour l'apprentissage, contactez le secrétariat du CFA. Nous vous accompagnons dans votre recherche d'entreprise

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail

LES ATOUTS DU BTS À L'ENILIA-ENSMIC

- 4600 m² d'ateliers technologiques (halls laitiers, produits de la mer, boulangerie-biscuiterie-viennoiserie)
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologies, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits issus des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et rencontres avec les professionnels du secteur agroalimentaire
- **Taux de réussite aux examens 2023 : 100%**

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension
- Internat (pour les - de 23 ans sous réserve de places disponibles)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle QSA Qualité et sécurité des aliments à l'ENILIA-ENSMIC en partenariat avec le CNAM
- Licences professionnelles en industries de l'alimentation
- Écoles d'ingénieur



Contenu de la formation

Domaine commun

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation – Organisation économique, sociale et juridique – Anglais
- Traitement de données : mathématiques technologies de l'information et du multimédia
- Éducation physique et sportive

Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- L'entreprise de transformation dans son environnement
- Gestion technique et économique de l'atelier de transformation (fonctionnement des machines...)
- Le processus de fabrication : mettre en œuvre des procédés techniques pour obtenir des produits de qualité (beurre, glace, fromage, yaourt...)
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement

Enseignement d'initiative locale

- Filière lait : produire autrement, produire localement

Organisation de la formation

Voie scolaire

- Stage en entreprise de 16 semaines dont 10 semaines prises sur la scolarité

Apprentissage

- 20 semaines en centre de formation (1435 h réparties sur 2 années scolaires)
- 32 semaines en entreprise

Validation du diplôme

Le BTS est un diplôme de niveau 5 délivré pour :

- 50 % en contrôle continu et 50 % en épreuves terminales pour les **scolaires**
- 100 % en contrôle continu pour les **apprentis**



BTSA BIOQUALIM

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

Aliments & processus technologiques

Voie scolaire

Apprentissage

VOTRE PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un BAC général, technologique ou professionnel
- Vous êtes intéressé.e par l'élaboration de produits alimentaires, la qualité, les analyses microbiologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement
- *Pour l'apprentissage* : vous avez entre 16 et 30 ans

Des métiers évolutifs...

- Responsable d'atelier de fabrication ou conditionnement
- Responsable de laboratoire
- Animateur qualité
- Assistant en R & D
- Technico-commercial

... dans un secteur porteur d'emplois

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
> *Pour l'apprentissage*, contactez le secrétariat du CFA. Nous vous accompagnons dans votre recherche d'entreprise

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail

LES ATOUTS DU BTS À L'ENILIA-ENSMIC

- 4600 m² d'ateliers technologiques (halls laitiers, produits de la mer, boulangerie-biscuiterie-viennoiserie)
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologies, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits issus des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et rencontres avec les professionnels du secteur agroalimentaire
- **Taux de réussite aux examens 2023 : 85%**

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension
- Internat (pour les – de 23 ans sous réserve de places disponibles)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle QSA Qualité et sécurité des aliments à l'ENILIA-ENSMIC en partenariat avec le CNAM
- Licences professionnelles en industries de l'alimentation
- Écoles d'ingénieur



Contenu de la formation

Domaine commun

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation – Organisation économique, sociale et juridique – Anglais
- Traitement de données : mathématiques technologies de l'information et du multimédia
- Éducation physique et sportive

Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- L'entreprise de transformation dans son environnement
- Gestion technique et économique de l'atelier de transformation (fonctionnement des machines...)
- Le processus de fabrication : mettre en œuvre des procédés techniques pour obtenir des produits de qualité
- La composition et les évolutions des produits alimentaires

Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement

Enseignement d'initiative locale

Produire autrement : la démarche agriéthique mise en place dans les filières laitière et céréalière

Organisation de la formation

Voie scolaire

- Stage en entreprise de 16 semaines dont 10 semaines prises sur la scolarité

Apprentissage

- 20 semaines en centre de formation (1435 h réparties sur 2 années scolaires)
- 32 semaines en entreprise

Validation du diplôme

Le BTS est un diplôme de niveau 5 délivré pour :

- 50 % en contrôle continu et 50 % en épreuves terminales pour les **scolaires**
- 100 % en contrôle continu pour les **apprentis**

VOTRE PROFIL

- Vous avez entre 16 et 30 ans (plus sur dérogation)
- Vous êtes titulaire, en priorité, d'un BAC général, technologique ou professionnel
- Vous êtes intéressé.e par la meunerie, l'élaboration et le développement de produits céréaliers, la qualité, les contrôles microbiologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement

Des métiers évolutifs...

- Conducteur de moulin
- Technicien transformation des céréales : meunerie, brasserie, alimentation animale, boulangerie-biscuiterie viennoiserie...
- Responsable de silo
- Technicien R&D
- Assitant QHSE

... dans des secteurs créateurs d'emplois

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA. Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur > **Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'alternance.**

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1^{re} année

LES ATOUTS DU BTS À L'ENILIA-ENSMIC

- 4 600 m² d'atelier technologique dont un hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie
- Un moulin pilote unique en France
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologie, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits issus des travaux pratiques.
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur
- **Réussite au BTS STA Produits céréaliers 2023 = 100%**

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension
- Internat (pour les – de 23 ans sous réserve de places disponibles)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

Contenu de la formation

Domaine commun

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation – Organisation économique, sociale et juridique – Anglais
- Traitement de données : mathématiques technologies de l'information et du multimédia
- Éducation physique et sportive

Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- L'entreprise de transformation dans son environnement
- Gestion technique et économique de l'atelier de transformation et du moulin pilote
- L'innovation : mise au point des aliments de demain
- Les processus de fabrication pour obtenir des produits de qualité (farine, pain, aliments pour animaux, viennoiserie...)
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments (RSE) et de l'environnement

Enseignement d'initiative locale

- Filière céréales : produire autrement, produire localement, du blé au pain

Projet personnel

de formation et professionnel

Organisation de la formation

- Cycle d'études : **1 442 h** au CFA réparties sur 2 années scolaires
- Alternance sur une année : 20 semaines en centre de formation et 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

Statut

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation
- Retrouvez toutes les infos sur : www.alternance.emploi.gouv.fr

Validation du BTS Bioqualim APT

- Le BTS est un diplôme de niveau 5 validé **100 % en contrôle en cours de formation (CCF)** qui permet de créditer 120 ects

Poursuite d'études...

- Licence professionnelle en Industries de l'alimentation
- École d'ingénieur en industrie céréalière
- Licence pro QSA Qualité et sécurité des aliments à l'ENILIA-ENSMIC en partenariat avec le CNAM

VOTRE PROFIL

- Vous êtes minutieux, rigoureux et vous avez le sens de la communication
- Vous avez entre 16 et 30 ans (plus sur dérogation)
- Vous êtes titulaire d'un BAC, en priorité général (spécialités scientifiques), technologique ou professionnel (LCQ, BIT...)

Des métiers évolutifs...

- du management de la qualité au management de l'environnement et de la sécurité du site
- ... dans les secteurs porteurs d'aujourd'hui
- Santé (établissements médico-sociaux, laboratoire bio-médical), Agroalimentaire, Cosmétique, Pharmaceutique, Grande distribution

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA. Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur > **Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'apprentissage.**

LES ATOUTS DU BTS À L'ENILIA-ENSMIC

- Peu de CFA de Nouvelle-Aquitaine dispensent le BTS Bioqualité par la voie de l'apprentissage
- De nombreuses séances de travaux pratiques dans un environnement professionnel : 4600 m² de halls technologiques (laitier, produits de la mer, boulangerie-biscuiterie-viennoiserie), des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, analyse sensorielle
- Des visites d'entreprises et des rencontres avec des professionnels du secteur
- **Taux de réussite à l'examen 2022 = 100%**

STATUT

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation

Retrouvez toutes les infos sur : www.alternance.emploi.gouv.fr

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension
- Internat (pour les - de 23 ans sous réserve de places disponibles)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

Contenu de la formation

Domaine commun

- **Management de la qualité**
 - Qualité, sécurité, environnement (QSE)
 - Sécurité sanitaire des aliments
 - Responsabilité sociétale des entreprises (RSE)
- **Sciences appliquées**
 - Biochimie
 - Microbiologie
 - Toxicologie
 - Produits et procédés technologiques
- **Travaux pratiques**
 - Bio-analyses et contrôles
 - Fabrication et contrôle qualité des aliments
 - Évaluation sensorielle
- **Communication professionnelle**
 - Techniques d'expression et de communication
 - Économie, gestion et management
 - Informatique
- **Anglais, Mathématiques, Physique-Chimie**
- **Pluri** : projet collaboratif autour de la qualité

Validation de l'examen

- Le BTS Bioqualité est un diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale, évalué pour partie en contrôle en cours de formation (CCF)
- **E1** - Anglais (2 CCF - coef. 2)
- **E21** - Mathématiques (2 CCF - coef. 2)
- **E22** - Physique - Chimie (2 CCF - coef. 2)
- **E3** - Management de la qualité (Éc. final - coef. 5)
- **E4** - Bioexpertise au service de l'organisme (Écrit final - coef. 5)
- **E5** - Pratiques opérationnelles de la qualité (2 CCF (TP) + 1 CCF (pluri) - coef. 8)
- **E6** - Relations et communication professionnelles (Oral final Projet qualité - coef. 5)

Poursuite d'études...

- Licence pro QSA Qualité et sécurité des aliments à l'ENILIA-ENSMIC en partenariat avec le CNAM
- Ingénieur agroalimentaire parcours qualité
- Bachelor QSE

LICENCE PROFESSIONNELLE Qualité et sécurité des aliments (QSA)

en partenariat avec le CNAM Nouvelle-Aquitaine

Apprentissage

*La sécurité des aliments,
un enjeu de santé publique !*

VOTRE PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un BAC + 2 en biologie, chimie, qualité, agroalimentaire, analyses...
- Vous souhaitez acquérir une compétence affirmée dans la gestion des risques liés à la sécurité sanitaire et alimentaire

ÉTAPES D'ADMISSION

- Téléchargez le dossier de candidature sur cnam-nouvelle-aquitaine.fr ⁽¹⁾
- Une commission pédagogique étudiera votre candidature (pré-requis, projet et motivation)
- Si vous êtes admis, nous vous accompagnerons dans la recherche d'une entreprise

STATUT

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation

Les avantages de l'apprentissage

- Formation gratuite et rémunéré
- Expérience professionnelle complète
- Gain en responsabilités
- Suivi tout au long de votre projet

OBJECTIFS VISÉS

- Mettre en place et faire vivre un service qualité
- Assurer la sécurité alimentaire et maîtriser l'hygiène
- Mettre en place une démarche HACCP
- Mettre en oeuvre et valider les analyses
- Élaborer un plan d'échantillonnage
- Appréhender les différents procédés de fabrication

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension

(1) Lien : <https://cnam-nouvelle-aquitaine.fr/page-site/licence-professionnelle-agroalimentaire-qualite-et-securite-des-aliments,132>



Contenu de la formation

Compétences métiers

- Qualité, sécurité, environnement
- Production et conservation des aliments
- Contrôle qualité
- Management de la qualité
- Management de la sécurité des aliments

Compétences transversales

- Communication
- Techniques de management
- Anglais

Expérience professionnelle

- Activité en entreprise accompagné d'un maître d'apprentissage
- Projet tuteuré accompagné d'un tuteur du centre de formation

Organisation de la formation

- Formation en alternance en présentiel
- 500 heures sur 1 an

Mentions officielles

La Licence professionnelle Sciences, technologies, santé, mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, parcours Qualité et sécurité des aliments est un diplôme de niveau 6

Validation du diplôme

Pour obtenir la Licence professionnelle, vous devez valider le contrôle continu, les examens, la soutenance du projet et la soutenance de l'activité professionnelle

Poursuite d'études

- Master Qualité sécurité en alimentaire
- Master Qualité sécurité environnement
- Master Maîtrise de la qualité et des risques pour les bonnes pratiques de fabrication en industrie agroalimentaire

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

ENSEIGNEMENT

Gratuité de l'enseignement liée au statut d'Établissement Public.

L'organisation des emplois du temps est hebdomadaire. La semaine de cours se déroule du **lundi matin 8h15** au **vendredi soir 17h30**. Toute activité prévue à l'emploi du temps est obligatoire.

HÉBERGEMENT

L'accueil à l'internat est réservé en priorité aux lycéens et apprentis mineurs. Les étudiants de 1^{re} année de BTS ont accès à l'internat s'ils ont moins de 23 ans, en fonction des places disponibles. Si vous arrivez le **dimanche soir**, la nuit du dimanche au lundi vous sera facturée **5,25 €**.

DISPOSITIONS FINANCIÈRES

La tarification des frais d'hébergement et de restauration est révisée chaque année par le Conseil d'Administration de l'ENILIA-ENSMIC, elle s'applique pour la durée de l'année civile.

Frais de pension et de scolarité pour l'année civile 2024

La facturation se fait par trimestre. Un paiement mensualisé est possible sur simple demande.

Scolaires

- Interne : 1 581,05 €
- Interne-Externé : 1 478,40 €
- Demi-pensionnaire : 578,55 €

Apprentis

- Interne : 63 € / semaine
- Demi-pensionnaire : 15,75 € / semaine
- Aides OCAPIAT appliquée sur ces tarifs.

Les frais de scolarité (location des tenues + carte d'accès + frais de documentation) sont compris **entre 120 € et 170 €** selon votre classe.

Des bourses ou des aides sont possibles en fonction de votre statut (lycéen, étudiant ou apprenti).

ÉQUIPEMENT

Chaque apprenant doit être muni de :

- Une paire de **chaussures de sécurité** (vente organisée à la rentrée scolaire).
- Une **tenue** vestimentaire pour l'**éducation physique et sportive**.

Pour les **travaux pratiques** dans les ateliers et les laboratoires, l'établissement fournit la **tenue de travail** (coiffe, blouse ou combinaison) et se charge de son entretien, et les éléments de protection (lunettes, bouchons d'oreilles).



Pour toute question relative à une situation de handicap, contactez-nous. Une réponse vous sera apportée.

Épicerie Gourmande

L'Épicerie gourmande vous propose les produits élaborés et préparés par le personnel et les apprenants :

PRODUITS DE LA MER

- Soupe de poissons, rillettes de maquereaux, de harengs, de saumon, pavé de saumon fumé

CHOCOLAT - CONFISERIE

- Mendiants, pâtes de fruits, meringues, chocolats de fête

PRODUITS LAITIERS BIO

- Fromage, yaourt, beurre, crème dessert

PRODUITS CÉRÉALIERS BIO

- Brioches, biscuits choco-noisette, biscuits sablés, cookies, farine



L'Épicerie gourmande est ouverte le vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 16h.
Retrouvez-nous également le samedi matin au marché de Surgères.
Découvrez nos produits dans notre boutique en ligne.

FORMATION CONTINUE PRESTATIONS AUX ENTREPRISES

Notre équipe est à votre disposition pour construire avec vous tout projet de formation personnalisé en adaptant les modalités d'intervention les mieux adaptées à vos attentes

Domaines

- Technologie laitière et glaces
 - 1^{re} et 2^e transformation des produits céréaliers
 - Transformation des produits de la mer
 - Hygiène, qualité et environnement
 - Techniques de laboratoire

Publics

- Salarié du secteur ou en reconversion
 - Porteur de projet
 - Exploitant agricole
 - Demandeur d'emploi

Notre déclaration d'activité est enregistrée sous le n° 5417P000817

Types de formation

- Formations diplômantes CAP – BREVET pro – BTS
 - Formations certifiantes CQP (certificat de qualification pro) CS (certification de spécialisation)
 - Formations courtes intra/inter entreprises ou à distance
 - VAE
 - Ateliers gourmands du samedi (ouverts à tous)

Afin de renforcer le potentiel de développement de vos entreprises, nous mettons à votre disposition des moyens humains et techniques

UN ATELIER TECHNOLOGIQUE DÉDIÉ À LA RECHERCHE APPLIQUÉE

Aide à la mise au point et fabrication de vos produits

Accompagnement dans votre projet

Aide à la conception de vos recettes

Fabrication de vos produits

Conditionnement et conservation

Contrôles en production

DES PAPILLES DE L'EXPERT AU VERDICT DU CONSOMMATEUR

Analyse sensorielle

Acceptabilité de vos produits

Positionnement de vos produits par rapport à la concurrence

Caractérisation de vos produits

UNE RÉPONSE AUX PRÉOCCUPATIONS DES TRANSFORMATEURS LAITIERS

Assistance technique en transformation fromagère

Résolution de problèmes de fabrication

Mise au point des produits nouveaux

Aide à la conception des locaux

UN MOULIN PILOTE UNIQUE EN FRANCE

Services aux professionnels des industries céréalères

Tests sur de nouvelles farines

Comparaison de variétés de blé et mélanges de blé en mouture

Nettoyage du blé avec trieur optique