



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Centre de Formation Professionnelle Pour Adultes

NOS FORMATIONS 2024 • Filière céréales

Se professionnaliser



Obtenir un diplôme

Valider ses expériences



Développer de nouvelles compétences



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
• ACTIONS DE FORMATION
• ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE (VAE)
• ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



www.enilia-ensmic.fr

UNE ÉQUIPE A VOTRE SERVICE

Eric MAIRE

Directeur du CFPPA



Jaouade BOUKICH

Référent Filière Céréales – 06 10 75 87 65



Emmanuel AUDEBERT

Chargé des relations entreprises



Barbara LUCAS ARGENTIERI

Secrétaire du CFPPA



Miriam BENITEZ-PAVON

Comptabilité

Gwénola KERLOCH

Chargée de mission CFPPA



Charaf EL IDRISSE

Chargé de communication



Cathy RAICK

Documentation / PAO



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

En sa qualité d'organisme de formation recevant du public, le CFPPA de l'ENILIA-ENSMIC respecte les dispositions réglementaires en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap :

- en accueillant les personnes handicapées en formation sans discrimination
- en garantissant l'égalité des droits et des chances des personnes handicapées, pour accéder à la formation et à la qualification, mais aussi pour leur permettre de valider leur parcours.

COMMENT ?

- par le développement de l'accessibilité pédagogique des formations en organisant l'accueil des personnes handicapées en amont de l'entrée en formation
- en développant la capacité de nos équipes à organiser la compensation du handicap des personnes en formation
- en nous assurant de l'accessibilité de l'ensemble des locaux du centre de formation

Pour toute question relative à une situation de handicap, contactez-nous.
Nous vous mettrons en relation avec notre référent handicap.

PRÉSENTATION du CFPPA ENILIA-ENSMIC



NOTRE MISSION : VOUS FORMER



Domaines

- Technologies des produits laitiers
- 1^{ère} et 2^{ème} transformation des produits céréaliers
- Transformation des produits de la mer
- Hygiène, qualité et environnement
- Techniques de laboratoire



Publics

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



Types de formation

- Formation courtes intra ou inter-entreprises ou à distance
- Formations certifiantes CQP, blocs CQP
- Formations diplômantes CAP glacier fabricant CAPA OIA - BP IA BTS Bioqualim et Bioqualité
- VAE (Diplômes Enseignement agricole)

CHIFFRES CLÉS 2022

405

Stagiaires formés

13562

Heures de formation

98,4 %

Stagiaires satisfaits
satisfaction à chaud

99,7 %

Commanditaires satisfaits
par la formation

NOTRE OFFRE CQP

Le CQP, *Certificat de Qualification Professionnelle*, est une certification créée et délivrée par une branche professionnelle qui atteste de la maîtrise de compétences liées à un métier. L'enregistrement des CQP au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) offre la possibilité d'obtenir un des blocs CQP ou l'ensemble sur plusieurs années.

Pour quel public ?

- Salariés d'entreprise dans le cadre d'un projet de montée en compétences.
- Salariés du secteur ou en reconversion désireux de piloter eux-mêmes leur parcours de formation certifiant via leur CPF (compte personnel de formation).

Le CFPPA de l'ENILIA-ENSMIC est en mesure de vous accompagner dans la mise en place d'un parcours CQP complet

CQP
Hygiène alimentaire

CQP Conducteur d'installations
de Transformation des grains

FORMATIONS DIPLÔMANTES



Vous souhaitez valider un diplôme ? Le CFPPA ENILIA-ENSMIC peut vous accompagner dans votre projet professionnel et vous proposer un parcours individualisé en adéquation avec votre profil et vos attentes.

NOUVEAU

Le CAPA OIA Opérateur en industries alimentaires

Ce CAPA (Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole) forme des opérateurs de transformation de produits alimentaires ou des opérateurs de conduite de machines au sein d'ateliers de production d'entreprises artisanales ou industrielles du secteur agroalimentaire.

Le BREVET PROFESSIONNEL Industries alimentaires

Ce BP, dispensé en 1 an (périodes en centre de formation et en entreprise), a pour objectif de permettre à des salariés, des jeunes en contrat de professionnalisation ou des demandeurs d'emploi, d'accéder à un diplôme de niveau 4 pour occuper des fonctions de conducteur de ligne, d'ouvrier hautement qualifié ou de chef d'équipe en industrie agroalimentaire.

Le BTSA BIOQUALIM Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

Ce BTSA vise à certifier des techniciens supérieurs dans le domaine de la transformation des aliments, que ce soit au sein de grandes entreprises, de TPE-PME ou dans des structures fermières (commercialisation en circuit court). Trois spécialités du BTSA vous sont proposées :

- **Produits laitiers**
- **Aliments et processus technologiques**
- **Meunerie et produits céréaliers**

AUTOFORMATION

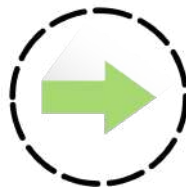
Via la plateforme **Webalim**

L'autoformation est une modalité pédagogique, sous forme de parcours individualisé à distance associé ou non à d'autres pratiques : stages inter-entreprises, séquences d'accompagnement...



83 modules
en français

35 modules
en anglais



Secteur glaces

Secteur laitier

Secteur céréaliier

Testez notre **module de démonstration WEBALIM** : Identifiant DEMO – Mot de passe DEMO

FORMATIONS 100 % À DISTANCE

Formations organisées par modules de 8 à 10 heures
avec un formateur en **visioconférence**

Secteur glaces



Formulation des glaces vegan

B.A. BA Technologie des crèmes glacées

B.A. BA Fabrication de la glace au yaourt

B.A. BA Fabrication de la glace sans lactose

B.A. BA Fabrication de la glace à faible IG

Secteur laitier



B.A. BA Technologie fromagère

B.A. BA Technologie des laits fermentés

B.A. BA Concentration thermique

B.A. BA Technologie du séchage

B.A. BA Fabrication du beurre

Secteur céréaliier



Influence des différents paramètres
dans le process meunier

FORMATIONS SUR MESURE

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 :

Formations
en présentiel

Formations
à distance

VAE
Validation des acquis
de l'expérience

Contact **Gwénola KERLOCH** - cfppa.surgeres@educagri.fr

LE MOULIN PILOTE DE L'ENSMIC

Un outil rare et ultra-moderne
plébiscité par les industriels



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Lait, Céréales & Aliments

Principales caractéristiques

- Réception des blés en big-bag de 500 kg à 900 kg
- 3 postes de distribution-dosage automatisés
- Un appareil de nettoyage combiné MTKB
- Un trieur optique Sortex Z+
- Un mouilleur intensif avec possibilité de remouillage
- Deux boisseaux de repos avec distributeurs-doseurs permettant un mélange des blés propres
- Deuxième nettoyage avec époinçuse et tarare
- Bascule de circuit électronique
- 3 appareils à 4 cylindres représentant 12 passages
- Cylindres avec variation de vitesse à moteur électrique indépendant
- 1 plansichter à tiroir permettant un changement rapide des tamis
- 1 brosse à son
- 1 sasseur étudié pour les faibles débits
- Détacheurs à turbine by-passables
- Boîtes 2D sur de nombreux passages
- Conduite par supervision Wincos R2



Quelques exemples de prestations du moulin

- Comparer les variétés de blé
- Étudier le comportement des mélanges de blé en mouture
- Réaliser un nettoyage avec trieur optique
- Exécuter des moutures avec différents diagrammes : superposition de passage, by-pass de détacheurs, utilisation de sasseur
- Obtenir l'intégralité des farines de passage individualisée

Les modalités d'utilisation du moulin sont adaptées aux besoins des demandeurs. Les tarifs dépendent de la contractualisation : ponctuelle ou pluriannuelle.

Vitesse de mouture de 200 à 400 kg/h



Chiffres-clés du moulin pilote

- ↳ Plus de **380** tonnes de céréales écrasées sur le B1 depuis la mise en route le 29/01/2011
- ↳ **89** nouvelles variétés de blé tendre mises en mouture sur l'outil dans le cadre des VRM (variétés recommandées par la meunerie française) sur demande de l'ANMF
- ↳ Plus de **40** paramètres pris lors de chaque mouture VRM afin de caractériser la valeur meunière des nouvelles variétés
- ↳ Plus de **180** apprenants accueillis pour des travaux pratiques afin de comprendre les réglages de moutures sur un outil industriel
- ↳ **4** fois plus de stagiaires de formation continue entre 2017 et 2022



Contact

François BRIONNET, Conducteur du moulin pilote
05 46 27 69 00 • atechno.surgeres@educagri.fr



1 rue des Babigeots
17700 - SURGÈRES

www.enilia-ensmic.fr

LE LABORATOIRE DE BIOTECHNOLOGIES CÉRÉALIÈRES DE L'ENSMIC



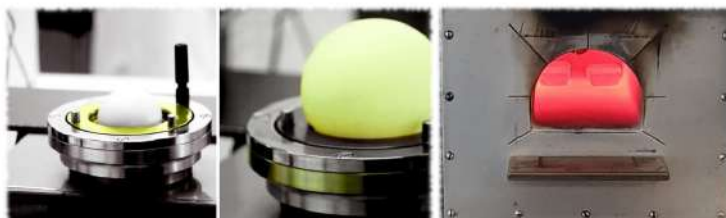
Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Lait, Céréales & Aliments

Un laboratoire certifié, membre du BIPEA, au service de la profession

L'ENSMIC dispose d'équipements performants et référencés BIPEA (Bureau Interprofessionnel des Études Analytiques).

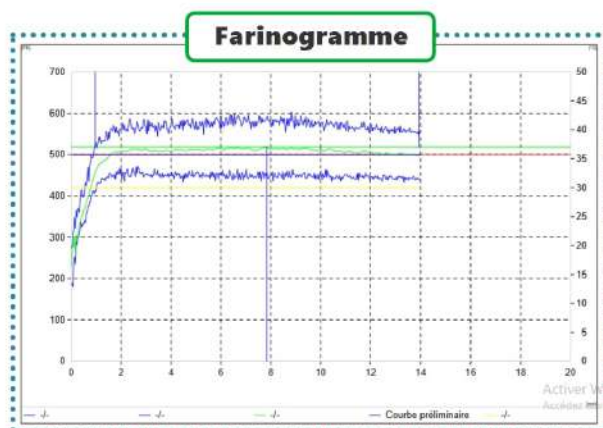
De nombreuses structures nous font confiance pour la réalisation d'analyses pointues et fortement demandées par les professionnels.



Analyses possibles sur blé tendre

Certaines sont réalisables sur d'autres céréales, dont le blé dur, mais principalement sur les grains entiers.

- Teneur en eau ou en protéines
- Taux de cendres
- Indice de chute d'Hagberg
- Dureté, gluten, amidon endommagé
- Test d'optimisation de pétrissage
- Test de panification : hydratation, volume moyen, valeur boulangère, analyse sensorielle



Équipements du laboratoire

- Alvéographe de Chopin
- SDmatic de Chopin
- Volumètre laser
- Granulomètre laser
- Farinographe Brabender
- Analyseur infrarouge Perten



N'hésitez pas à faire appel à nous pour toute demande concernant le blé tendre ou les autres céréales

Contact

Pierrick PRANGERE, Technicien moulin et laboratoire
05 46 27 69 00 • atechno.surgeres@educagri.fr



1 rue des Babigeots
17700 - SURGÈRES

www.enilia-ensmic.fr

74^{èmes}



6 & 7
novembre
2024
à La Rochelle

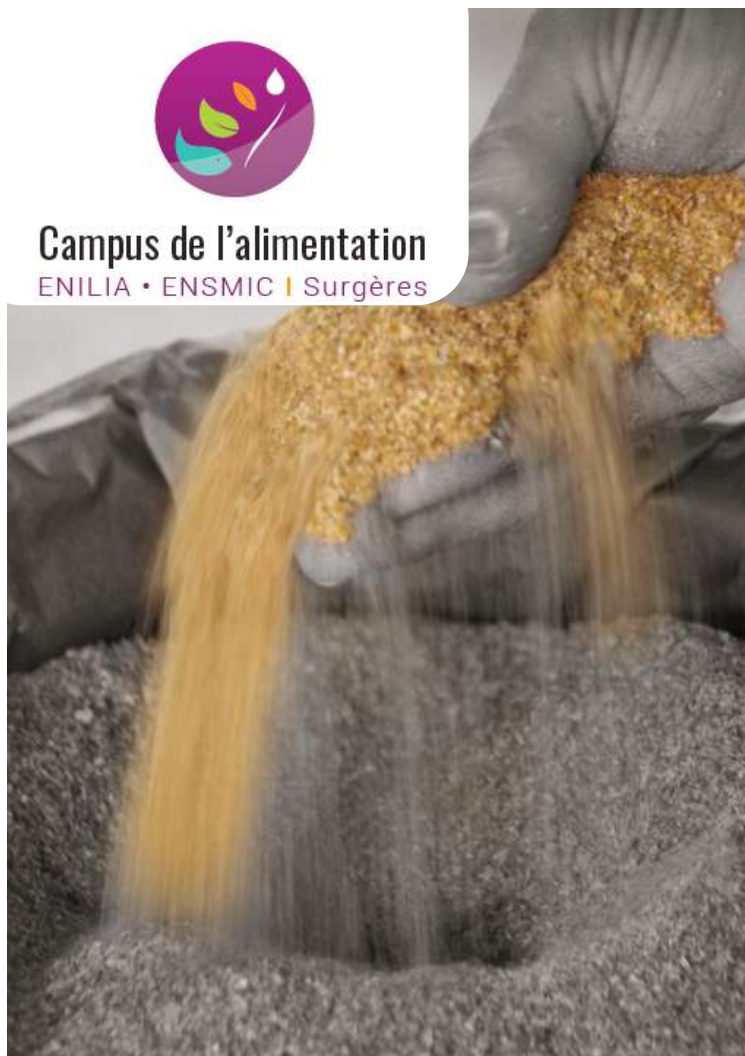
Le Campus de l'alimentation
sera heureux de vous accueillir
pour le **Centenaire de l'ENSMIC**
du **6 au 8 novembre 2024**
à La Rochelle & à Surgères
à l'occasion des 74^{èmes} JTIC



Suivez notre actualité
sur nos réseaux sociaux



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



**NOTRE OFFRE
DE FORMATION
2024**



MEUNERIE & PRODUITS CÉRÉALIERS

Bases du process meunier

SESSION 1 du 18 au 21 mars

SESSION 2 du 7 au 10 octobre

Meunerie et conduite de moulin

SESSION 1 les 11 et 12 juin

SESSION 2 les 18 et 19 novembre

Dosage, mélanges et conditionnement en meunerie

SESSION 1 les 13 et 14 juin

SESSION 2 les 20 et 21 novembre

Pâte boulangère : facteurs clés à maîtriser lors de son élaboration

SESSION 1 les 18 et 19 mars

Pâte feuilletée : cahier des charges « Beurre » et « Farine »

SESSION 1 les 4 et 5 mars

Pâtes alimentaires : formulation et étapes clés de la fabrication

SESSION 1 les 25 et 26 novembre

Pâtes biscuitières

SESSION 1 les 29 et 30 janvier

Eco-énergie : maîtriser les consommations de son site

SESSION 1 2^{ème} semestre : nous consulter pour les dates

CQP CITG Conducteur d'installations de transformation des grains



Formation à distance avec formateur

Influences des différents paramètres dans le process meunier

6 heures/4 modules de 1h30 en mai

HYGIÈNE, QUALITÉ & SÉCURITÉ

Pasteurisation et stérilisation : autoclave & réalisation de conserves

SESSION 1 les 7 et 8 octobre

Hygiène : HACCP

SESSION 1 les 24 et 25 septembre

Hygiène et sécurité des aliments

SESSION 1 les 4 et 5 avril

Qualité sécurité environnement en entreprise agroalimentaire

SESSION 1 les 8 et 9 octobre

Quality Food Defense

SESSION 1 le 27 novembre

VAE

(validation des acquis de l'expérience)



BASES DU PROCESS MEUNIER

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés en poste ou en Reconversion
- Agriculteurs
- Porteurs de projets
- Demandeurs d'emploi

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

24 heures sur 4 jours

Session 1 18 au 21/03/24

Session 2 7 au 10/10/24



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1248 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs de base nécessaires à la compréhension du process meunier continu et du pilotage d'un moulin

Objectifs pédagogiques

- Caractériser et identifier les qualités de blés
- Décrire les opérations de nettoyage et de préparation du blé avant mouture
- Présenter les paramètres clés des étapes de la mouture du blé ou autres céréales

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance de mise en situation réelle et d'apports théoriques
- Réalisation de 2 moutures complètes : utilisation du Moulin Siraga et mouture sur meules
- Travaux pratiques en laboratoire d'analyse

Contenu de la formation

- Qualité des blés tendres
- Réception et stockage des blés
- Laboratoire
- Nettoyage dans les industries céréalières
- Préparation des blés à la mouture
- Mouture blé tendre
- Visite d'un moulin

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap





MEUNERIE ET CONDUITE DE MOULIN

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Conducteur de moulin débutant (qq mois)
- Salariés polyvalents
- Technico-commerciaux dans un moulin du secteur petite/moyenne meunerie

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 jours

Session 1 11 et 12/06/24

Session 2 18 et 19/11/24



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



644 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs de base nécessaires à la compréhension du process meunier continu « du blé à la farine »

Objectifs pédagogiques

- Citer les caractéristiques des farines commerciales majeures
- Caractériser et identifier les qualités des blés
- Rédiger un diagramme général du process meunier de la réception à l'expédition
- Présenter le rôle et les valeurs cibles des étapes du process

Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance de mise en situation réelle sur le moulin à cylindres pilote de l'ENSMIC et d'apports théoriques afin de donner du sens à chaque étape du process meunier

Contenu de la formation

1^{ère} journée :

- Les différentes familles de farines pour mieux les distinguer
- La céréale, c'est quoi ?
- TD : visite technique du moulin pilote industriel
- Les différentes étapes de production d'une mouture
- Travaux pratiques : conduite du nettoyage et de la préparation d'un lot sur le moulin pilote

2^{ème} journée :

- Travaux pratiques : conduite d'une mouture sur le moulin pilote
- Identification et lecture d'un diagramme de mouture
- Présentation des analyses conduites sur les farines : réalisation d'une démonstration
- GBPH du secteur de la meunerie

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



DOSAGE, MÉLANGES et CONDITIONNEMENT en MEUNERIE

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Conducteur de moulin
- Salariés polyvalents
- Responsable QSE
- Responsable formulation
Première expérience en transformation céréalière demandée

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant
le début de la formation
*Si délai dépassé,
nous contacter*



Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 jours

Session 1 13 et 14/06/24

Session 2 20 et 21/11/24



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



644 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs de base des techniques de dosage
et de conditionnement

Objectifs pédagogiques

- Présenter les caractéristiques des blés et leurs domaines d'application
- Citer les caractéristiques des farines de base et farines commerciales demandées
- Citer des techniques de dosage, de mélanges et de conditionnement

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports de notions théoriques et de cas concrets.
- Interprétation des résultats d'analyses de la courbe de cendres obtenues sur le moulin pilote de l'ENSMIC.
- Visite/Présentation des analyses spécifiques au laboratoire de céréales et du laboratoire de panification

Contenu de la formation

1^{ère} journée : *notions de bases technologiques*

- Importance du choix des blés
- Les farines de passage.
- Quelle farine pour quelle utilisation ? Notion de cahier des charges

2^{ème} journée : *applications pratiques/cas concrets*

- Étude des farines de passage
- Interprétation des résultats d'analyses de la table de mouture
- Analyses des caractéristiques des mélanges obtenus pour contrôles de conformité.
- Techniques et matériels de mélange et de dosages, étalonnage des équipements de dosage, ensachage

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question
relative à une situation de handicap



PÂTE BOULANGÈRE

Facteurs clés à maîtriser lors de son élaboration

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Chefs d'équipe
 - Responsables production, qualité, achat
- Première expérience en panification demandée*

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 journées
les 18 et 19/03/2024



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



805 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Être capable d'adapter la formulation et le process du produit de cuisson souhaité

Objectifs pédagogiques

- Identifier le rôle des ingrédients de la pâte à pain (farine, eau, sel, levure et/ou levain, rognures)
- Définir comment se forme le gluten, et les rôles du pétrissage
- Identifier le rôle et les paramètres clés des étapes de fabrication
- Citer les principaux défauts rencontrés
- Identifier les causes possibles de ces défauts

Méthodes et moyens pédagogiques

- Cette intervention comporte 1,5 jour de formation théorique et 0,5 jour de formation pratique.
- Un document de synthèse spécifique sera remis au stagiaire.

Contenu de la formation

- **Composants de la pâte boulangère :**
 - Propriétés fonctionnelles des farines de blé tendre, des agents de fermentation, de l'eau, du sel, des améliorants de panification
 - Origines de défauts du produit fini liées à une conformité de la farine
- **Technologie des pâtes boulangères :**
 - Rôle des différentes étapes du process de panification, notamment le pétrissage, les étapes clés à maîtriser, le matériel, la machinabilité de la pâte boulangère au cours du procédé de panification
 - Evolution des caractéristiques rhéologiques de la pâte au cours du process de gestion des aléas de production
 - Influence de paramètres intrinsèques (hydratation, teneur en protéine de la farine), et extrinsèques (conditions de pétrissage, temps de pointage, mise en forme) sur la machinabilité de la pâte et sur les caractéristiques du produit fini (4h de pratique)

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Chefs d'équipe
 - Responsables production, qualité, achat
- Première expérience en pâte feuilletée demandée*

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures sur 3 journées
les 4 et 5/03/2024



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



805 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

PÂTE FEUILLETÉE

Cahier des charges « beurre » et « farine »



Objectifs de la formation

Être capable de caractériser les matières grasses et la farine les mieux adaptées aux besoins de la société en tenant compte des contraintes industrielles.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les analyses sur la farine à prendre en compte pour répondre aux caractéristiques qualitatives de la pâte feuilletée
- Identifier les analyses sur le beurre à prendre en compte pour répondre aux caractéristiques qualitatives de la pâte feuilletée
- Déterminer les points à maîtriser lors de la fabrication de pâte feuilletée

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance de mise en situation sur le laboratoire d'applications et d'apports de notions théoriques afin de donner du sens à chaque étape de fabrication
- Cette intervention comporte 1,5 jour de formation théorique et 0,5 jour de formation pratique.
- Un document de synthèse spécifique sera remis au stagiaire.

Contenu de la formation

- Propriétés fonctionnelles des **farines**
- Influence du **procédé de fabrication** sur la **qualité du feuilletage** : réalisation d'essais comparatifs
- Caractérisation des **matières grasses laitières** : analyses sur matières grasses
- Facteurs clés à maîtriser lors de l'**élaboration de pâte feuilletée** ou **levée feuilletée**

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



PÂTES ALIMENTAIRES

Formulation et étapes clés

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Chefs d'équipe
 - Responsables production, qualité, achat
- Première expérience en pâte alimentaire demandée*

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 journées
les 25 et 26/11/2024



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



805 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

- ▣ Pouvoir identifier les analyses physico-chimiques et rhéologiques à prendre en compte dans la caractérisation de la semoule de blé dur (notion de valeur pastière)
- ▣ Savoir déterminer l'impact de la qualité de la matière et du procédé de fabrication sur les caractéristiques organoleptiques des pâtes alimentaires.

Objectifs pédagogiques

- Citer les différentes étapes et le rôle du process semoulier dans l'obtention de semoule utilisée pour la fabrication des pâtes alimentaires
- Identifier les analyses sur la semoule à prendre en compte pour répondre aux caractéristiques qualitatives des pâtes
- Déterminer les points à maîtriser lors de la fabrication de pâtes

Méthodes et moyens pédagogiques

- Apport de notions théoriques et analyses de semoule
- Visite du moulin pilote
- Un document de synthèse spécifique sera remis au stagiaire.

Contenu de la formation

- **Blés durs / blés tendres :**
 - Composition biochimique des blés durs
 - Méthodes d'évaluation de la qualité des blés durs
 - Différentes étapes d'obtention des semoules et maîtrise de la qualité
 - Classification des semoules et méthodes d'évaluation de leur qualité technologique
- **Pâtes alimentaires : étapes de fabrication**
 - Le malaxage ou empâtement
 - L'extrusion
 - Le séchage
- **Critères de qualité et réglementaires**
 - Les aspects de la pâte crue
 - La qualité culinaire



Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



PÂTES BISCUITIÈRES

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Chefs d'équipe
 - Opérateurs / conducteurs de machines
 - Porteurs de projets
- Première expérience en biscuiterie demandée*

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 journées
Nous consulter pour les dates



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



805 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs de base liés à la fabrication de pâtes biscuitières

Objectifs pédagogiques

- Identifier les différentes familles de biscuits
- Citer le rôle des principaux ingrédients mis en œuvre
- Citer le rôle et les paramètres clés des étapes majeures
- Citer les principaux défauts rencontrés et leurs origines possibles



Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance de mise en situation sur le laboratoire d'applications et d'apports de notions théoriques afin de donner du sens à chaque étape de fabrication (cas des pâtes sablées).

- ⇒ Mise en œuvre de fabrications de biscuits sablés à partir de farines différentes. Ces fabrications seront complétées par une dégustation au laboratoire d'analyse sensorielle.
- ⇒ Visite du moulin pilote pour l'obtention des farines et réalisation d'analyses sur farines biscuitières et standard au laboratoire de biochimie de l'ENSMIC.

Contenu de la formation

- **Les ingrédients et leurs rôles** : farines, matières sucrantes, poudres levantes, ovoproduits, matières grasses
- **Les étapes de fabrications clé et leurs paramètres**
Rappel des étapes clé et présentation des conditions de mise en œuvre des fabrications de biscuits supports : malaxage, mise en forme des biscuits, cuisson, généralités sur le conditionnement, ressuage et évolution de la qualité des produits
- **Les contrôles sur farines et défauts rencontrés sur le produit fini**

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit sous forme de quiz

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

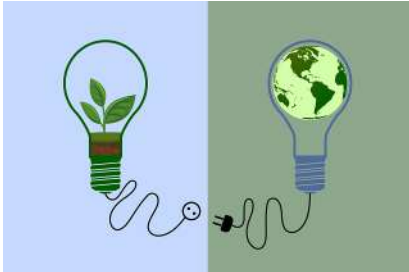


ÉCO-ÉNERGIE

MAÎTRISER LES CONSOMMATIONS DE SON SITE

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Meuniers et conducteurs de moulin expérimentés
 - Personnel d'encadrement de production
 - Autre profil : nous consulter
- Connaissances en électricité souhaitées

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

1 journée de **7 heures**
le 4/04/2024



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



210 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Connaître les enjeux réglementaires & environnementaux liés à l'énergie et savoir adopter les bonnes pratiques pour optimiser sa consommation

Objectifs pédagogiques

- Citer les enjeux réglementaires et environnementaux liés à l'énergie
- Présenter les postes de consommation majeure d'un moulin (électricité et eau)
- Présenter les bonnes pratiques de pilotage et les indicateurs de suivi pour optimiser sa consommation

Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance d'apports de notions théoriques et de cas concrets sur le moulin pilote de l'ENSMIC

- ⇒ Prise de paramètres en cours de fonctionnement,
- ⇒ Interprétation des données recueillies
- ⇒ Recherche d'optimisation de la consommation électrique par des modifications de réglages

Contenu de la formation

- Description des principaux postes de consommation dans un moulin (machines) et consommation théorique des ces postes
- Pratiques permettant l'optimisation de la dépense énergétique
- Étude des impacts de la variation des réglages sur un véritable moulin industriel en cours de fonctionnement

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit sous forme de quiz

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap





CQP conducteur d'installation de transformation des grains « CITG »

Option meunerie semoulerie N° RNCP : 37016

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Conducteurs de moulin avec expérience
- Conducteurs débutants
⇒ nous consulter



Durée & dates de la formation

182 h

en présentiel & distanciel
mars à novembre 2024



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC
Surgères (17)



Coût

6916 €

Financement

CPF, OPCO, plan de formation, contrat de professionnalisation, pro A



Contact

Emmanuel Audebert
cfppa.surgeres@educagri.fr

FINALITÉ DE LA FORMATION

Maîtriser la conduite d'une ou plusieurs installations de transformation des grains dans une unité de production de meunerie, semoulerie ou d'alimentation animale en assurant les 3 missions clés du conducteur de moulin.

CONTENU ET DURÉE DE LA FORMATION

Bloc 1

Assurer la réception
et le stockage des
matières premières

Réception, contrôles, déchargement, pré-nettoyage et stockage des matières premières - Aspects réglementaires
Sécurité des personnes et des matériels
Analyses dysfonctionnements et non-conformités - Entretien des équipements

Bloc 2

Réaliser le process de
nettoyage, préparation
et mouture des grains

Mélanges des blés, nettoyage, préparation à la mouture, process meunier
Contrôles des farines - Mélanges des ingrédients avant conditionnement
Eco-énergies - Diagnostic et maintenance
HACCP - Organisation du travail et amélioration continue

Bloc 3

Gérer le conditionnement
et le chargement des
produits finis

Stockage, dosage, mélange
Modes de conditionnement (vrac & sacs)
Contrôles - Analyses dysfonctionnements et non-conformités - Eco-énergies
Entretien des équipements
Qualité technologiques des farines

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA CERTIFICATION

- Via la plateforme **Ev'Alim** des connaissances techniques exigées
- Par un professionnel évaluateur : observation de la maîtrise des compétences professionnelles du candidat en situation sur son poste de travail (site de l'entreprise)

NOS ATOUTS

Un plateau technique unique en Europe au service de la formation et de la profession

- Moulin pilote semi-industriel
- Moulins pédagogiques (Siraga + meules)
- Laboratoire de boulangerie
- Laboratoire d'analyses affilié BIPEA Bureau interprofessionnel des études analytiques



INFLUENCES DES DIFFÉRENTS PARAMÈTRES DANS LE PROCESS MEUNIER

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

Opérateurs en poste
ou en reconversion

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant
le début de la formation
*Si délai dépassé,
nous contacter*



Durée & dates de la formation

6 heures (4 X 1h30)
en mai 2024



Organisme formateur
ENILIA-ENSMIC Surgères



522 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Connaître les influences du choix du blé tendre et de la
conduite des moulins sur la qualité et la quantité de farines

Objectifs pédagogiques

- Caractériser et identifier la matière première
- Décrire les opérations de nettoyage et de préparation
- Identifier les paramètres de la conduite de moulin
- Citer les étapes de conditionnement de farine



Méthodes et moyens pédagogiques

- Animation en visioconférence, via Zoom ou équivalent
⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le
début de la formation.
- Envoi de supports numériques à la fin de la formation

Contenu de la formation

- Influence du choix de la matière première : maladies,
dimensions, mélanges...
- Influence du nettoyage et de la préparation des blés :
calibrage, triage, humidification, temps de repos...
- Influence de la conduite du moulin : écartement des cylindres,
surface blutante, choix des tamis, courbe de cendres...
- Influence du conditionnement des farines : homogénéisation,
mélange, améliorants...

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de
la formation.



Nous contacter pour toute question
relative à une situation de handicap



PASTEURISATION ET STÉRILISATION

Autoclave & réalisation de conserves

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Chefs d'équipe
- Opérateurs / conducteurs de machines
- Porteurs de projets

Première expérience en conserverie recommandée

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 journées
Les 7 et 8/10/2024



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



490 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Connaître les règles de conduite d'un autoclave vertical, du capsulage et du sertissage et réaliser des conserves

Objectifs pédagogiques

- Identifier les différents types d'emballages
- Citer les différentes méthodes de conditionnement
- Décrire les étapes clés de la réalisation d'une conserve



Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports de notions théoriques et de cas concrets sur l'atelier technologique du Campus de l'alimentation
- Travaux pratiques de réalisation de conserves avec contrôle

Contenu de la formation

- Les types d'emballage
- Les méthodes de conditionnement
- La stérilisation par conduite d'autoclave
- Les étapes de fabrication d'une conserve

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit sous forme de quiz

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



HYGIÈNE : HACCP

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Opérateurs sur lignes
 - Responsables/assistants qualité
- Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 journées
les 24 et 25/09/2024



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



420 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

- Participer à une étude HACCP au sein d'une équipe
- Élaborer, compléter ou mettre à jour un plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Objectifs pédagogiques

- Citer les étapes préalables à la réalisation d'une étude HACCP
- Lister les 7 principes clés de la réalisation d'une étude HACCP
- Citer les étapes techniques et critiques pour la qualité sanitaire des produits alimentaires

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports de notions théoriques et de cas concrets
- Possibilité de cas concrets à partir de l'atelier technologique

Contenu de la formation

- Contenu d'un plan de maîtrise sanitaire
- Rappel des pré-requis (BPH) à l'étude HACCP
- Les 5 étapes préalables à la réalisation d'une étude HACCP en industrie agroalimentaire
- Les 7 principes clés de la réalisation d'une étude HACCP en industrie agroalimentaire
- Détecter les pratiques et situations à risque en filières alimentaires
- Maîtriser les étapes techniques et critiques pour la qualité sanitaire des produits alimentaires (nettoyage, désinfection). Notions de CCP et de PRPo
- Cas concrets d'études HACCP basés sur les emplois des stagiaires

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit sous forme de quiz

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap





HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Responsables de lignes
- Assistants ou contrôleurs QSE (qualité sécurité environnement)

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures
les 4 et 5/04/2024



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



420 €



cfppa.surges@educagri.fr

Objectifs de la formation

Savoir identifier et analyser les dangers liés à la sécurité des aliments et utiliser les outils nécessaires à leur maîtrise

Objectifs pédagogiques

- Connaître les règles d'hygiène en transformation alimentaire
- Identifier et analyser les dangers liés à la sécurité des aliments
- Citer les principales normes et les référentiels
- Connaître les principes de management de la sécurité alimentaire

Méthodes et moyens pédagogiques

- Séances en face à face
- Études de cas concrets

Contenu de la formation

- Rappel des bases de l'hygiène en industrie agroalimentaire
- Méthode HACCP
- Traçabilité
- Normes de management de la sécurité alimentaire :
⇒ IFS, BRC, ISO 22000

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit sous forme de quiz

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



QUALITÉ SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

en ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Tout personnel travaillant en transformation alimentaire
- Assistants ou contrôleurs QSE (qualité sécurité environnement)

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

*Si délai dépassé,
nous contacter*



Durée & dates de la formation

14 heures

les 8 et 9/10/2024



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



560 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Maîtriser et utiliser les outils de la gestion QSE en industrie alimentaire

Objectifs pédagogiques

- Identifier et analyser les dangers liés à la sécurité alimentaire
- Citer les différentes normes
- Connaître les outils de gestion de la sécurité alimentaire
- Connaître les étapes clés de la gestion d'une crise sanitaire

Méthodes et moyens pédagogiques

- Séances en face à face
- Études de cas concrets sur les ateliers technologiques

Contenu de la formation

- Méthode HACCP
- Traçabilité
- Normes IFS, BRC, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, RSE ISO 26000
- Gestion d'une crise sanitaire

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit sous forme de quiz

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



QUALITY FOOD DEFENSE

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

FOOD DEFENSE

Protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes



Public et pré-requis

- Opérateur sur lignes
- Membre équipe HACCP
- Assistant/responsable QSE
Première expérience en gestion des risques sanitaires demandée (notion CCP-PRPo)

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

7 heures
le 27/11/24



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



560 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Comprendre le concept et les enjeux de la Food Defense

Objectifs pédagogiques

- Connaître les exigences des normes réglementaires en matière de Food Defense
- Identifier les risques Food Defense dans l'entreprise
- Élaborer un plan de maîtrise de ces risques



Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance d'apports de notions théoriques et de cas concrets sur l'atelier technologique du Campus de l'alimentation
⇒ Réalisation d'une étude Food Defense

Contenu de la formation

- Rappel des exigences de la norme IFS, BRC et ISO 22000
- Rappel des notions de CCP-PRPo et liens avec la Food Defense (notions de risque involontaire et volontaire)
- Réalisation d'une étude Food Defense et mise en évidence des enjeux de la sûreté alimentaire pour les industries alimentaires
- Maîtrise des risques Food Defense

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



VAE (VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE)

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et conditions

- Toute personne justifiant d'au moins une année d'expérience en rapport direct avec la certification visée (activité salariée ou non bénévole ou volontariat, responsabilité syndicale...).
- Cette certification peut être un diplôme, un certificat de qualification professionnelle ou un titre. Elle doit être inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles).
- Il n'y a pas de conditions d'âge, de nationalité, de statut ou de niveau de formation.



Nous contacter
pour un devis



Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

Le CFPPA vous propose un accompagnement
méthodologique individuel adapté à vos besoins.



Objectifs

Article L900-1 du Code du travail : « Toute personne engagée dans la vie professionnelle est en droit de faire valider les acquis de son expérience, notamment professionnelles, en vue de l'acquisition d'un diplôme... »

⇒ Le CFPPA vous aide, par son accompagnement, à décrire et analyser les activités, à rédiger le dossier de validation et/ou à préparer les entretiens avec le jury.

Modalités d'inscription

- Les démarches de demande de recevabilité sont à effectuer auprès du SRFD (Service Régional de la Formation et du Développement) de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt).
- L'accompagnement par le CFPPA débute sous réserve de la recevabilité de la demande du candidat par la DRAAF/SRFD.

Durée de l'accompagnement

18 à 25 heures à définir selon les besoins et le rythme souhaité par le candidat.

Possibilité de VAE collective pour les entreprises

Vous souhaitez reconnaître et développer
les compétences de vos salarié(e)s

⇒ Contactez-nous pour définir une prestation
adaptée à vos besoins



Nous contacter pour toute question
relative à une situation de handicap

FINANCEMENT de la FORMATION

L'ensemble de nos formations faisant l'objet de différents financements, votre participation peut varier en fonction de la prise en charge financière de la formation.

Nous vous invitons dans tous les cas à vous rapprocher de l'équipe CFPPA ou de votre conseiller (OPCO, Pôle Emploi...), dès que vous êtes intéressé(e) par une formation, afin d'étudier les différentes modalités de financement correspondant à votre situation.

Rémunération / indemnisation

En fonction de votre situation, nous vous recommandons de vous adresser à votre employeur, votre conseiller Pôle Emploi, l'AGEFIPH...



CONDITIONS GENERALES de VENTE

Tout client signataire d'une convention de formation avec le CFPPA ENILIA-ENSMIC connaît et accepte sans réserve ces conditions générales de vente.

Tout stagiaire doit se conformer aux obligations du règlement intérieur du CFPPA ENILIA-ENSMIC, qui lui est remis avant sa formation.

Une attestation de fin de formation à destination du stagiaire et/ou de l'entreprise, ainsi qu'un certificat de réalisation seront établis.

En cas de dédit par le client à moins de 15 jours francs avant le début de l'action, ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, le CFPPA ENILIA-ENSMIC retiendra sur le coût total, les sommes qu'il a effectivement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L6354-1 du code du travail.

L'annulation d'un stage par le CFPPA ENILIA-ENSMIC, jusqu'à 5 jours ouvrés avant la date prévue, ne pourra pas donner lieu à versement d'indemnités. Ce délai n'est pas applicable en cas de force majeure.

En cas de défaillance technique de matériel, la responsabilité du CFPPA ENILIA-ENSMIC est limitée aux préjudices prouvés et plafonnée au montant du prix de la prestation.

Dans le cas d'une subrogation de paiement par un OPCO, le règlement peut être conditionné au nombre d'heures effectivement réalisées par le(s) stagiaire(s). En cas de diminution du nombre de stagiaires ou du nombre d'heures prévues, l'entreprise s'engage à verser au CFPPA ENILIA-ENSMIC le montant initialement inscrit dans la convention et non pris en charge par l'OPCO.

Paiement et règlement se feront par chèque ou virement à réception de la facture. En cas de retard, les sommes dues seront majorées d'une pénalité de 3 fois le taux de l'intérêt légal et d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40€ conformément aux articles L441-3 et L441-6 du code de commerce. Conformément à l'article 261 - alinéa 4-4 du Code Général des Impôts l'ENILIA-ENSMIC n'est pas assujetti à la TVA pour les actions de formation.

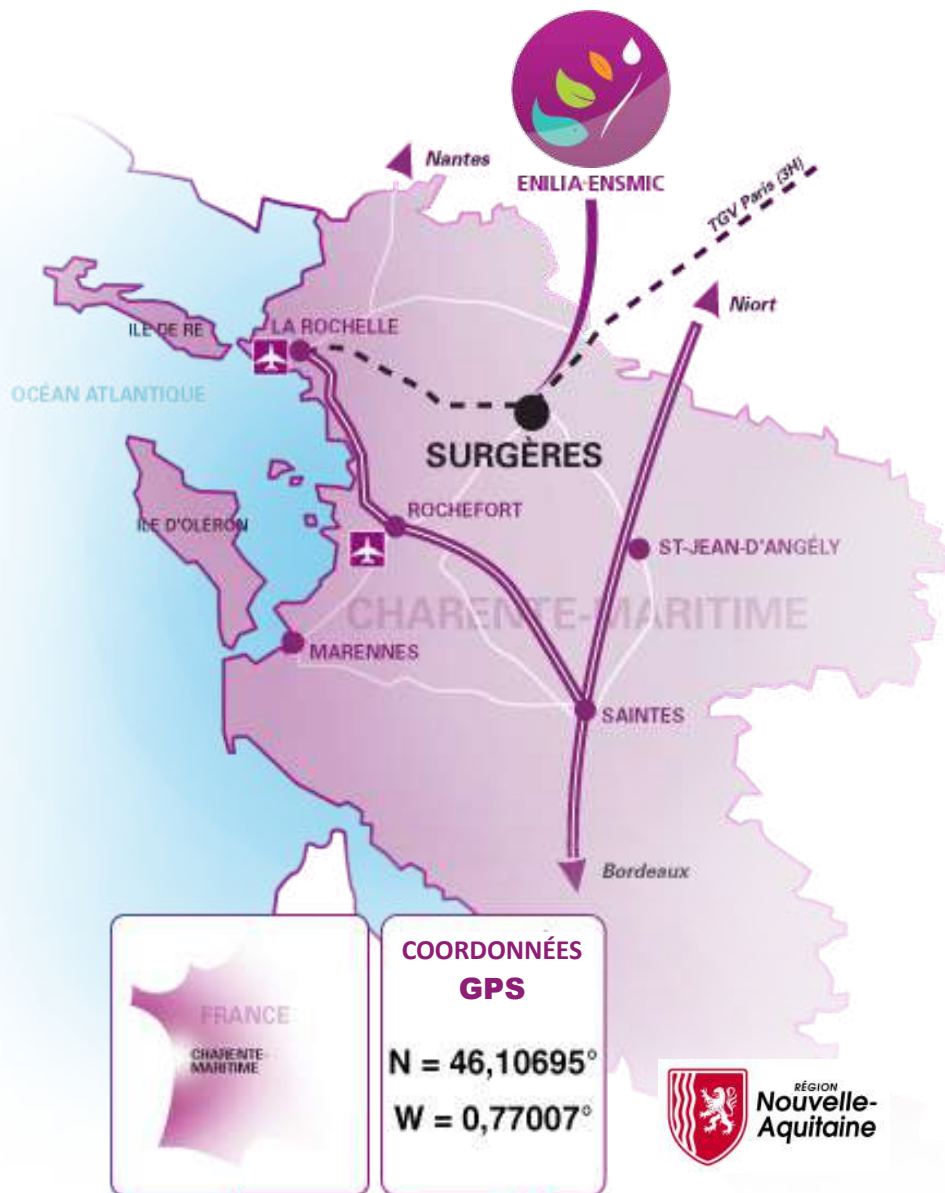
Les formateurs du CFPPA ENILIA-ENSMIC s'engagent à garder confidentielles toutes informations et données portées à leur connaissance dans le cadre de leurs activités professionnelles.

Les méthodes pédagogiques, programmes, documents, etc. sont la propriété du CFPPA ENILIA-ENSMIC. Le client s'engage à ne pas les reproduire, transférer, revendre ou utiliser sans l'accord écrit du CFPPA ENILIA-ENSMIC.

Conformément à la réglementation, les données personnelles collectées sont utilisées uniquement dans le cadre de la prestation de formation. Le client dispose d'un droit d'accès, de modification ou de suppression.

Tout contentieux ou litige non résolu à l'amiable sera porté devant le tribunal administratif de Poitiers.

NOS COORDONNÉES



Créez l'alimentation de demain



Campus de l'alimentation ENILIA ENSMIC
1 rue des babigeots - 17700 SURGERES

05 46 27 69 00 - epl.surgeres@educagri.fr - www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité : 5.417.P.0008.17 - N° de SIRET : 19170393300017