



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Centre de formation professionnelle
pour adultes

Nos formations 2025



Se professionnaliser

Valider ses acquis d'expérience

Développer de nouvelles compétences

Obtenir un diplôme ou une certification

1 rue des Babigeots - 17700 SURGERES
05 46 27 69 00 - epl.surgeres@educagri.fr - www.campus-alimentation.fr
N° de déclaration d'activité : 5.417.P.0008.17 - N° de SIRET : 19170393300017

Nos atouts



Un accueil personnalisé
et une analyse de vos besoins

Un centre de formation certifié
Qualiopi et Qualiformagri

Des formateurs expérimentés
accompagnés d'experts associés

4000 m² de halls technologiques dédiés
à la transformation des aliments

Un moulin pilote unique
en France

Webalim, une plateforme innovante
d'autoformation

Un accompagnement adapté
tout au long de la formation

Un réseau de
professionnels partenaires



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

- Formations courtes intra ou inter-entreprises ou à distance
- Formations certifiantes CQP Blocs CQP
- Formations diplômantes CAP glacier fabricant CAPA OIA BREVET pro CLPA

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...



126 modules
en français

58 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

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

Formations mixtes
présentiel + distanciel

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 Conducteur de machines

CQP Conducteur de lignes

CQP Pilote d'installations automatisées

CQP Opérateur en nettoyage Industriel en IA

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.

Le **CAP Glacier fabricant** : 2 formules

- **A temps plein en présentiel** de septembre à mai
- **En candidat libre** : modules à distance + stages « Technologie des glaces » dans nos ateliers

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.

Chiffres clés 2023

481

Stagiaires formés

16 136

Heures de formation

98,3 %

Stagiaires satisfaits
satisfaction à chaud

100 %

Commanditaires satisfaits
par la formation



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



**NOTRE OFFRE
DE FORMATION
2025**



Produits laitiers

Les fondamentaux en transformation laitière : parcours individuel constitué des 2 stages :

- **Bases de la transformation des produits laitiers**

SESSION 1 du 17 au 21 février 2025

SESSION 2 du 13 au 17 octobre 2025

- **Technologie des produits laitiers**

SESSION 1 du 7 au 11 avril 2025

SESSION 2 du 8 au 12 décembre 2025

Utilisation et maîtrise des flores lactiques d'affinage

SESSION 1 du 11 au 13 juin 2025

Bases de la concentration et du séchage des produits laitiers

SESSION 1 du 25 au 27 juin 2025

Technologie fromagère appliquée aux fromages de chèvre

SESSION 1 du 29 septembre au 3 octobre 2025



Formations à distance avec formateur

Technologie des aliments laitiers pour nourrissons

8 heures/4 modules le 28 novembre et les 5, 12 & 18 décembre 2025

B.A. BA de la technologie fromagère

10 heures/5 modules les 14, 21 & 28 mars et les 4 & 11 avril 2025

B.A. BA de la technologie des laits fermentés

8 heures/4 modules les 5, 6, 13 & 20 juin 2025

B.A. BA de la concentration thermique

10 heures/5 modules les 5, 12, 19, 25 & 26 septembre 2025

B.A. BA de la technologie du séchage

10 heures/5 modules les 3, 10 & 17 octobre et les 7 & 14 novembre 2025

B.A. BA de la technologie beurrière

8 heures/4 modules le 28 mars et les 4, 11 & 18 avril 2025

Glaces & sorbets

Savoir formuler ses glaces

SESSION 1 du 19 au 21 mars 2025

Bases de la technologie des glaces et des sorbets

SESSION 1 du 17 au 21 novembre 2025

Fabrication de gâteaux glacés

SESSION 1 du les 2 et 3 avril 2025

CAP Glacier fabricant TEMPS PLEIN ou CANDIDAT LIBRE de septembre 2025 à mai 2026



Formations à distance avec formateur : nous contacter pour les dates

Formulation des glaces vegan 10 heures/5 modules

B.A. BA de la technologie des glaces 8 heures/4 modules

B.A. BA de la fabrication de la glace au yaourt 8 heures/5 modules

B.A. BA de la fabrication de la glace sans lactose 8 heures/5 modules

B.A. BA de la fabrication de la glace à faible IG (indice glycémique) 8 heures/5 modules

Pâtisserie & chocolaterie

Techniques de pâtisserie : les macarons

Dates à définir entre octobre et décembre 2025 – Nous consulter

Techniques de pâtisserie-chocolaterie-confiserie

Dates à définir entre octobre et décembre 2025 – Nous consulter

Techniques de pâtisserie : les bûches de Noël

Dates à définir entre octobre et décembre 2025 – Nous consulter

Perfectionnement en technique du tour en boulangerie et pâtisserie

SESSION 1 du 2 au 5 septembre 2025

Préparation à l'examen CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie des candidats libres

Meunerie & produits céréaliers

Bases du process meunier

SESSION 1 du 10 au 14 mars 2025

SESSION 2 du 6 au 10 octobre 2025

Meunerie et conduite de moulin

SESSION 1 les 12 et 13 mai 2025

SESSION 2 les 17 et 18 novembre 2025

Dosage, mélanges et conditionnement en meunerie

SESSION 1 les 14 et 15 mai 2025

SESSION 2 les 19 et 20 novembre 2025

Pâte feuilletée : cahier des charges « beurre » et « farine »

SESSION 1 Annulée

SESSION 2 Nous contacter pour les dates

Pâtes biscuitières

SESSION 1 Annulée

SESSION 2 Nous contacter pour les dates

Eco-énergie : maîtriser les consommations de son site

SESSION 1 le 22 mai 2025

CQP CITG Conducteur d'installations de transformation des grains

Hygiène, qualité & sécurité

Stérilisation en autoclave & réalisation de conserves

SESSION 1 les 19 et 20 mai 2025

Hygiène : HACCP

SESSION 1 les 2 et 3 juin 2025

Utiliser le GBPH européen pour élaborer son PMS en production fermière

SESSION 1 les 2 et 16 avril 2025

Qualité sécurité environnement en entreprise agroalimentaire

SESSION 1 les 31 mars et 1^{er} avril 2025

CQP OQNI Opérateur de nettoyage industriel en industrie agroalimentaire



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

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

Aucun pré-requis exigé

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

80 heures
(présentiel / distanciel)

Session 1 17/02 au 11/04/25

Session 2 13/10 au 12/12/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



3780 €



cfppa.surges@educagri.fr

Objectifs du parcours

• Stage 1 : Bases de la transformation des produits laitiers

Connaître les caractéristiques du lait, de ses composants, et découvrir les différentes technologies de transformation

• Stage 2 : Technologie des produits laitiers

Conduire une fabrication de produits laitiers en autonomie (de la mise en œuvre du lait au conditionnement), en respectant les critères d'hygiène, de qualité et de sécurité

Objectifs pédagogiques

- Préparer et réaliser une fabrication de produit laitier
- Présenter le diagramme de fabrication du produit choisi
- Analyser les résultats de fabrication
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène

Méthodes et moyens pédagogiques

- Stages 1 et 2 : en présentiel
- Modules de formation sur la plateforme Webalim : en distanciel

Contenu de la formation

• 1^{ère} étape : en présentiel

Participation au stage « **Bases de la transformation des produits laitiers** » d'une durée de 28 h sur le hall laitier de l'ENILIA à Surgères

• 2^{ème} étape : en présentiel

Bilan de fin de stage avec le formateur référent pour adaptation du parcours à distance sur les thématiques d'approfondissement de la technologie.

• 3^{ème} étape : en distanciel (possibilité d'un stage en entreprise)

Conduite du parcours d'autoformation accompagnée à partir de modules de formation sur la plateforme Webalim

• 4^{ème} étape : en présentiel

Participation au stage de perfectionnement de 28 h (niveau 2) « **Technologie des produits laitiers** » avec travail d'analyses des fabrications.

• 5^{ème} étape : en présentiel

Bilan & définition de poursuites éventuelles : possibilité d'accompagnement au suivi de la création d'un atelier

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit + conduite d'une fabrication

Validation de la formation

Ce stage permet d'atteindre les objectifs pédagogiques de la capacité professionnelle P2 5.1 du CAPA OIA (nous consulter pour les modalités). Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.



BASES DE LA TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS

Stage 1 du parcours « Les fondamentaux en transformation laitière »

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Porteurs de projets
- Demandeurs d'emploi
- Salariés 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

28 heures en présentiel

Session 1 17 au 21/02/25

Session 2 13 au 17/10/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Découvrir les bases de la transformation des produits
laitiers frais (fromage, yaourt, beurre, glace)



Objectifs pédagogiques

- Citer le rôle des composants du lait dans les fabrications
- Présenter le rôle des étapes majeures des technologies en transformation laitière.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Conduite de mini-fabrications par binôme sur le hall laitier
- Exposés, échanges
- Documents de synthèse, diaporama
- Les notions théoriques et interprétations seront traitées après les applications pratiques pour garantir une meilleure appropriation.

Contenu de la formation

- **Composition** du lait : composition bactériologique et physico-chimique des laits et intérêt des composants en fabrication.
- **Technologie** du **beurre** : étapes de fabrication, législation, défauts de fabrication et mise en œuvre à l'atelier.
- **Technologie** du **yaourt** : étapes de fabrication, législation, défauts de fabrication et mise en œuvre à l'atelier.
- **Technologie** du **fromage** : étapes de fabrication, législation, défauts de fabrication et mise en œuvre à l'atelier.
- **Technologie** de la **glace** : étapes de fabrication, législation, défauts de fabrication et mise en œuvre à l'atelier.
- **Dégustation** des produits obtenus et bilans techniques des fabrications

Modalités d'évaluation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS

Stage 2 du parcours « Les fondamentaux en transformation laitière »

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Porteurs de projets
- Exploitants agricoles
- Salariés 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

28 heures en présentiel

Session 1 7 au 11/04/25

Session 2 8 au 12/12/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Conduire une fabrication de produits laitiers frais en autonomie, de la mise en œuvre du lait au conditionnement, en respectant les critères d'hygiène, de qualité et de sécurité

Objectifs pédagogiques

- Préparer et réaliser une fabrication de produit laitier frais
- Présenter le diagramme de fabrication du produit retenu
- Analyser les résultats de fabrication
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène

Méthodes et moyens pédagogiques

- Conduite de mini-fabrications par binôme sur le hall laitier
- Apports théoriques : remise de documents de synthèses
- Échanges de pratiques et retour d'expérience
- Formulation de pistes de solutions par les stagiaires après analyse

Contenu de la formation

- **Préparation** de la **mise en œuvre** d'une **fabrication** : présentation, adaptation et validation de la fiche de fabrication, rappel des étapes clés et de leurs rôles, préparation de l'atelier, des matériels et du lait
- **Fabrication** d'un **produit laitier** (au choix : yaourt, crème dessert, fromage, beurre ou glace) avec variation des paramètres clés
- **Bilans** et **apports d'éléments technologiques** : analyses des fabrications et des produits, restitution de résultats, interprétation, apports de notions théoriques
- **Initiation** au **guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)**

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit + conduite d'une fabrication



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



UTILISATION ET MAÎTRISE DES FLORES LACTIQUES D’AFFINAGE

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Responsable fabrication, chef d'équipe, technicien R&D) du secteur laitier
- Un premier niveau de connaissances par une expérience professionnelle et/ou une formation est souhaité

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

*Si délai dépassé,
nous contacter*



Durée & dates de la formation

21 heures en présentiel
du 11 au 13/06/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1150 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Maîtriser les connaissances techniques des processus fermentaires en fromagerie

Objectifs pédagogiques

- Identifier les caractéristiques des flores lactiques et d'affinage
- Décrire leurs conditions de croissance et leurs interactions
- Lister les points clés de leur préparation et de leur mise en œuvre
- Choisir leurs critères en fonction des objectifs et du site industriel
- Définir les principales réactions enzymatiques en technologie fromagère
- Estimer l'impact majeur des bactériophages dans le processus de fermentation
- Identifier les actions correctives afin d'en limiter et d'en contrôler les risques

Méthodes et moyens pédagogiques

- Les cours théoriques seront enrichis par des travaux pratiques conduits sur l'atelier technologique laitier de l'ENILIA.
- Une dégustation de produits permettra d'appréhender et d'identifier la spécificité, l'aspect et l'impact des flores d'affinage.

Contenu de la formation

- Généralités, caractéristiques et particularités des bactéries lactiques
- Utilisation, choix et gestion des ferments lactiques en technologie fromagère
- Généralités, caractéristiques & particularités des flores d'affinage : *Penicillium candidum*, *Geotrichum candidum*, levures, bactéries d'aromatisation, corynéebactéries, *Penicillium roqueforti*
- Interactions flores lactiques et flores d'affinage

Une adaptation des contenus peut être faite en fonction des besoins des stagiaires.

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



BASES DE LA CONCENTRATION ET DU SÉCHAGE DES PRODUITS LAITIERS

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Personnel de production débutant ou service support

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 en présentiel
du 25 au 27/06/25



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



645 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances de base des process de concentration et de séchage

Objectifs pédagogiques

- Citer les compositions des différents produits présents sur l'atelier (lait entier, écrémé, crème, babeurre, sérums de fromagerie pâtes molles et poudre)
- Citer le rôle des étapes de préparation des laits avant séchage
- Citer les opérations de fractionnement du lait (cracking), sur les phases protéiques et minérales notamment
- Présenter le principe de la concentration par évaporation sous-vide des produits et des co-produits
- Citer les contrôles nécessaires à la surveillance d'un concentrateur par évaporation sous vide
- Présenter le principe du séchage par atomisation des produits et co-produits
- Citer d'autres techniques de déshydratation



Méthodes et moyens pédagogiques

Les notions théoriques seront complétées par des études de cas.

Contenu de la formation

- Composition du lait et des co-produits laitiers
- Étapes de fabrication des produits pulvérulents
- Hygiène et HACCP en production
- Fabrication de poudres
- Étapes de fabrication, matériels utilisés
- Synthèse et bilan de la formation

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX FROMAGES DE CHÈVRE

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Technicien fromager
- Personnel de production
- Techniciens de fabrication
- Chef d'équipe

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

4 jours en présentiel
du 29/09 au 3/10/25



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



1460 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances spécifiques à la fabrication
de fromage de chèvre

Objectifs pédagogiques

- Citer les différents composants du lait de chèvre, leurs caractéristiques et leurs rôles dans les fabrications
- Citer les étapes majeures de la fabrication d'un fromage de chèvre et leur rôle
- Analyser les facteurs technologiques ayant une incidence sur la qualité finale des produits
- Identifier les principaux défauts et altérations des fromages de chèvre

Méthodes et moyens pédagogiques

Les cours théoriques seront enrichis par des travaux pratiques conduits sur l'atelier technologique laitier de l'ENILIA.

Contenu de la formation

- Composition du lait de chèvre
- Facteurs de variation
- Fromageabilité du lait de chèvre
- Mise en œuvre de diverses fabrications (lactique, pâtes molles et pâtes pressées)
- Analyse des étapes de fabrication
- Caractérisation des fromages

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**
1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



TECHNOLOGIE DES ALIMENTS LAITIERS POUR NOURRISSONS

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Personnel de production débutant ou fournisseur

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant
le début de la formation

*Si délai dépassé,
nous contacter*



Durée & dates de la formation

8 heures

les 28/11 et 5, 12 & 18/12/25



Organisme formateur
ENILIA-ENSMIC Surgères



660 €



cfppa.surges@educagri.fr



Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances clés dans le domaine
des aliments laitiers destinés aux nourrissons

Objectifs pédagogiques

- Lister les principaux éléments de législation liés aux aliments pour nourrissons (composition, microbiologie)
- Citer les principales voies technologiques d'obtention de ces produits
- Citer les principaux critères qualité de ces produits, et l'impact des opérations unitaires du process sur les descripteurs des produits secs
- Décrypter les principaux éléments de l'étiquetage des produits laitiers secs pour nourrissons

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.

Contenu de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Législation des aliments pour nourrissons
- Process des produits secs pour nourrissons (composition, étiquetage nutritionnel)
- Critères qualité et fonctionnalités des produits secs pour nourrissons
- Conclusion et bilan de la formation

Une adaptation des contenus peut être faite en fonction des besoins des stagiaires.

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



B.A. BA DE LA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Conducteurs
- Nouveaux managers de production
- Cadres n'ayant pas de connaissances en fromagerie

⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

10 heures (5 x 2h) les 14, 21 & 28/03 et les 4 & 11/04/25



Organisme formateur
ENILIA-ENSMIC Surgères



660 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Découvrir les bases de la transformation fromagère

Objectifs pédagogiques

- Décrire les différentes familles de fromages et leurs différences majeures
- Citer la composition des laits (vache, chèvre et brebis) et leurs propriétés fonctionnelles spécifiques en fromagerie.
- Identifier les grandes étapes d'une technologie fromagère.
- Rédiger un diagramme fromager (étapes majeures, paramètres clés et rôle).
- Citer les caractéristiques des ferments lactiques, d'affinage et les conditions d'affinage



Méthodes et moyens pédagogiques

- Animation en visioconférence : 5 modules de 2 heures
⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Diffusion de vidéos de fabrications fromagères réalisées sur l'atelier technologique
- Envoi des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Connaissance du lait
Aptitude à la transformation fromagère
- **MODULE 2** Process fromager, 1^{ère} partie
- **MODULE 3** Process fromager, 2^{ème} partie
- **MODULE 4** Classification des fromages/descripteurs technologiques
- **MODULE 5** Ferments et conduite de l'affinage

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



B.A. BA DE LA TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTÉS

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Conducteurs
- Nouveaux managers de production
- Cadres n'ayant pas de connaissances en fermentation lactique

⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

8 heures (4 x 2h)
les 5, 6, 13 & 20/06/25



Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



545 €



cfppa.surges@educagri.fr

Objectifs de la formation

Découvrir les bases de la fabrication de laits fermentés

Objectifs pédagogiques

- Décrire les caractéristiques des yaourts, laits fermentés et autres spécialités (réglementation, composition)
- Citer la composition des laits (vache, chèvre et brebis), et la propriété fonctionnelle des ingrédients laitiers mis en œuvre
- Identifier les grandes étapes d'une technologie laits fermentés
- Rédiger un diagramme de fabrication de lait fermenté (étapes majeures, paramètres clés, rôle et contrôles)
- Citer les caractéristiques des ferments lactiques et leurs influences

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.
- Diffusion de vidéos de fabrications réalisées sur nos ateliers
- Envoi des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Législation des laits fermentés
Caractéristique du lait
- **MODULE 2** Les autres ingrédients laitiers et non laitiers
Les ferments lactiques
- **MODULE 3** Les différentes étapes et leurs rôles en technologie des laits fermentés
- **MODULE 4** Défauts, analyses et actions correctives, évaluations des acquis, ajustements

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



B.A. BA DE LA CONCENTRATION THERMIQUE

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Conducteurs
- Nouveaux managers de production
- Cadres n'ayant pas de connaissances en produits secs

⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

10 heures (5 x 2h)
les 5, 12, 19, 25 & 26/09/25



Organisme formateur
ENILIA-ENSMIC Surgères



660 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Découvrir les connaissances de base en concentration thermique

Objectifs pédagogiques

- Citer les caractéristiques des laits et co-produits et leur aptitude à la concentration
- Rédiger un diagramme de fabrication de la réception du lait à la sortie de concentré de lait écrémé avec les paramètres techniques majeurs
- Présenter le principe de la concentration par évaporation sous vide des produits et coproduits
- Citer pour chaque paramètre de pilotage du concentrateur l'incidence sur les caractéristiques du concentré.
- Citer les contrôles nécessaires à la surveillance d'un concentrateur par évaporation sous vide

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 des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Généralités sur la concentration, composition des laits et co-produits laitiers
- **MODULE 2** Les installations de concentration thermique
- **MODULE 3** Conduite de la concentration (1^{ère} partie)
- **MODULE 4** Conduite de la concentration (2^{ème} partie)
- **MODULE 5** Synthèse des travaux d'inter-sessions, interprétations, évaluations des acquis, ajustements

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



B.A. BA DE LA TECHNOLOGIE DU SÉCHAGE

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Conducteurs
- Nouveaux managers de production
- Cadres n'ayant pas de connaissances en produits secs

⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

10 heures (5 x 2h)
les 3, 10 & 17/10
et les 7 & 14/11/25



Organisme formateur
ENILIA-ENSMIC Surgères



660 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Découvrir les connaissances de base du séchage

Objectifs pédagogiques

- Citer les caractéristiques majeures des poudres de lait et co-produits
- Présenter le principe du séchage par atomisation
- Citer les équipements organes majeurs d'une installation de séchage, et leur rôle
- Identifier les paramètres de conduites d'une tour de séchage et l'incidence sur les caractéristiques de la poudre
- Citer les contrôles nécessaires à la surveillance d'une tour de séchage

Méthodes et moyens pédagogiques

- Animation en visioconférence : 5 modules de 2 heures
⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Envoi des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des poudres de laits et co-produits
- **MODULE 2** Séchage par atomisation et installations de séchage
- **MODULE 3** Qualité des poudres
- **MODULE 4** Conduite du séchage
- **MODULE 5** Synthèse des travaux d'inter-sessions, interprétations, évaluations des acquis, ajustements

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



B.A. BA DE LA TECHNOLOGIE BEURRIÈRE

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés en poste ou en reconversion
 - Porteurs de projets
 - Demandeurs d'emploi
- ⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

8 heures (4 x 2h)
les 28/03 et 4,11 & 18/04/25



Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



545 €



cfppa.surges@educagri.fr



Objectifs de la formation

Découvrir les bases de la fabrication du beurre

Objectifs pédagogiques

- Citer la composition du beurre
- Identifier les étapes de la fabrication du beurre
- Citer les points clés des process Nizo et AOP
- Conduire une analyse technique de résolution de problèmes

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.
- Diffusion de vidéos de fabrication de beurre
- Envoi des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des beurre et corps gras
- **MODULE 2** La préparation des crèmes de beurrerie
- **MODULE 3** La production de beurre classique, le process Nizo et le butyrateur
- **MODULE 4** Suivi de production et résolutions de problèmes

Modalités d'évaluation

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

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



SAVOIR FORMULER SES GLACES

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Artisans glaciers
- Porteurs de projet

Première expérience dans la fabrication de glaces ou participation au stage Bases de la technologie des glaces et des sorbets

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

21 heures sur 3 jours
du 19 au 21/03/2025



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1150 €



cfppa.surges@educagri.fr

Objectifs de la formation

Maîtriser les points clés de la formulation des glaces

Objectifs pédagogiques

- Citer les rôles spécifiques de chaque ingrédient dans les différentes familles de glaces
- Citer les objectifs quantitatifs pour chaque catégorie de glace
- Utiliser une table analytique permettant de calculer la composition de différentes glaces
- Utiliser un tableur informatique permettant de calculer la composition, la valeur nutritionnelle, le coût, le foisonnement des glaces
- Créer une recette à partir des éléments connus (composition des ingrédients)



Méthodes et moyens pédagogiques

- Notions théoriques enrichies par des travaux pratiques de fabrication de glaces et sorbets sur turbine à glaces.
- Analyse et dégustation des produits fabriqués.

Contenu de la formation

- Composition des glaces et législation
- Étude des différents produits, informations exploitables par l'étiquetage
- Ingrédients utilisés en fabrication de glaces et fonctionnalités : rôle des matières grasses, sucres, protéines, œuf, des stabilisants et autres substances
- Formulation de sorbet, glace, glace aux œufs, crème glacée
- Préparation et contrôle des mix puis production de glace à partir des mix réalisés
- Caractérisation des glaces, éléments d'évaluation sensorielle
- Suivi de la surgélation et de l'évolution de la glace
- Utilisation de l'outil 5 M pour résoudre un problème en fabrication

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



BASES DE LA TECHNOLOGIE DES GLACES & SORBETS

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Personnel de production débutant ou de services support

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

28 heures sur 4 jours
du 17 au 21/11/2025



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1350 €



cfppa.surges@educagri.fr

Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs de base nécessaires à la compréhension de la technologie des glaces et des sorbets

Objectifs pédagogiques

- Citer les caractéristiques majeures des glaces et sorbets : réglementation, composition et critères d'hygiène et de sécurité
- Identifier les différents ingrédients laitiers et non laitiers, leurs caractéristiques & fonctionnalités respectives en fabrication
- Présenter les étapes majeures de la fabrication d'une crème glacée ou d'un sorbet : objectifs, paramètres technologiques, moyens mis en œuvre et contrôles associés
- Citer pour chaque paramètre majeur (composition des mix, durée de la maturation...) l'incidence sur les caractéristiques des produits finis.
- Lister au moins 3 défauts possibles d'une crème glacée et leurs origines possibles

Méthodes et moyens pédagogiques

- Notions théoriques enrichies par des travaux pratiques de fabrication de glaces et sorbets sur turbine à glaces.
- Dégustation des produits fabriqués.

Contenu de la formation

- Composition des glaces et législation
- Ingrédients utilisés en fabrication de glaces et sorbets
- Hygiène et HACCP en production
- Applications pratiques : fabrication de glaces et sorbets
- Étapes de fabrication, matériels utilisés

Modalités d'évaluation

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

Validation de la formation

Ce stage permet d'atteindre les objectifs pédagogiques de la capacité professionnelle P2 5.1 du CAPA OIA (nous consulter pour les modalités). 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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



FABRICATION DE GÂTEAUX GLACÉS

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Artisans (glacier, pâtissier, chocolatier, cuisinier...)
- Responsables ou salariés d'ateliers fermiers

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
Les 2 & 3/04/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



756 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Confectionner des gâteaux glacés avec différentes techniques et textures de façon artisanale

Objectifs pédagogiques

Citer les différentes étapes et processus de la fabrication de gâteaux glacés

Méthodes et moyens pédagogiques

- Fabrication de tous les éléments sur place avec explications techniques
- Livret de recettes à la disposition du stagiaire

Contenu de la formation

- Les biscuits (cuisson, mise en œuvre)
- Les inserts (techniques diverses et mise en œuvre)
- Les glaces et sorbets (montage et technique)
- Moulage et décoration
- Glaçage divers et décors

Modalités d'évaluation

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

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés d'entreprise ou en reconversion
- Porteurs de projet

Statut

Stagiaire de la formation professionnelle continue

Conditions d'admission

Être titulaire a minima d'un diplôme de niveau 3 (CAP) quelle que soit la spécialité

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

950 heures

réparties sur 30 semaines
(septembre 2025 à mai 2026)



9 750 €

Financement

CPF, France Travail,
plan de formation



cfppa.surges@educagri.fr

CAP GLACIER FABRICANT

Temps plein

100 %

Réussite
à l'examen
2023 & 2024

Présentation du diplôme et objectifs

Le titulaire du CAP Glacier Fabricant assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement nécessaires à une production de qualité.

Il fabrique et commercialise des crèmes glacées, des sorbets et autres produits glacés, en assure le conditionnement et peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Il doit, à l'issue de sa formation, maîtriser les activités suivantes :

- L'approvisionnement : réception & stockage des marchandises
- L'organisation & la production : planification, mise en place du matériel & choix des produits, fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions.
- La démarche qualité et la sécurité au travail.

Méthodes et moyens pédagogiques

Mise en situation réelle sur l'atelier technologique, étude de recettes, apports théoriques.

Contenu de la formation

Culture professionnelle, matières premières, technologies de fabrication, sciences appliquées à l'alimentation, sciences appliquées à l'hygiène, à la prévention et aux équipements, arts appliqués au métier de glacier, communication, connaissance de l'entreprise et de son environnement.

Organisation de la formation

- 13 semaines à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères (ou à distance si actions spécifiques) : **390 h**
- 16 semaines de stage en entreprise : **560 h**
- 1 semaine de congés

Les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur du diplôme préparé.

Évaluation et délivrance du diplôme

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale.

L'examen terminal est constitué de 2 épreuves professionnelles pour les candidats relevant de la validation d'acquis académique concernant les matières générales :

- **UP1** Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée - Écrit 2h (coef. 2)
- **UP2** Production et valorisation des desserts glacés - Pratique 10h30 coef. 11 (dont PSE 1h coef. 1)



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



Préparation à l'examen **CAP GLACIER FABRICANT**

Candidat libre

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Demandeurs d'emploi
- Porteurs de projet

Conditions d'admission

Être titulaire a minima d'un diplôme de niveau 3 (CAP) quelle que soit la spécialité

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

120 heures
(septembre 2025 à mai 2026)



N'oubliez pas de vous inscrire à l'examen mi-octobre



5 400 €

Financement

CPF, France Travail, Région



cfppa.surgeres@educagri.fr

Présentation du diplôme et objectifs

Le titulaire du CAP Glacier Fabricant assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement nécessaires à une production de qualité. Il fabrique et commercialise des crèmes glacées, des sorbets et autres produits glacés, en assure le conditionnement et peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Il doit, à l'issue de sa formation, maîtriser les activités suivantes :

- L'approvisionnement : réception & stockage des marchandises
- L'organisation & la production : planification, mise en place du matériel & choix des produits, fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions.
- La communication : à l'interne et de vente.
- La démarche qualité et la sécurité au travail.

Méthodes et moyens pédagogiques

Mise en situation réelle sur l'atelier technologique, étude de recettes, apports théoriques.

Contenu de la formation

Culture professionnelle, matières premières, technologies de fabrication, sciences appliquées à l'alimentation, sciences appliquées à l'hygiène, à la prévention et aux équipements, arts appliqués au métier de glacier, communication, connaissance de l'entreprise et de son environnement.

Organisation de la formation

- **3 stages** « Technologie des glaces » de 28 heures chacun sur le hall glacier de l'ENILIA-ENSMIC de Surgères
- **Modules de formation à distance** de 2 heures chacun, sur la plateforme Webalim
- **1 visio** de lancement + **2 visios** de regroupement
- Possibilité de faire un stage d'une semaine en entreprise

Évaluation et délivrance du diplôme

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale.

L'examen terminal est constitué de 2 épreuves professionnelles pour les candidats relevant de la validation d'acquis académique concernant les matières générales :

- **UP1** Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée - Écrit 2h (coef. 2)
- **UP2** Production et valorisation des desserts glacés - Pratique 10h30 coef. 11 (dont PSE 1h coef. 1)



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



FORMULATION DES GLACES VEGAN

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés en poste ou en reconversion
 - Porteurs de projets
 - Demandeurs d'emploi
- ⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

10 heures (5 modules)
Nous consulter pour les dates



Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



690 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs nécessaires à la fabrication de glace vegan

Objectifs pédagogiques

- Mieux connaître les glaces vegan et utiliser correctement les ingrédients techniques
- Estimer la fonctionnalité, le coût et le retour réel de ces produits



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.
- Pour la **fabrication de mix** sur différentes bases vegan, vous utiliserez vos matières premières et votre matériel (précisions données lors du 1^{er} module)

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Connaissance des glaces vegan et leurs ingrédients
Législation sur les glaces et sorbets - Cahier des charges fonctionnel - Jus végétaux
- **MODULE 2** Solutions pour formuler correctement ses glaces vegan - Ingrédients techniques et formulation (recettes, process, étapes de fabrication & contrôles)
- **MODULE 3** Production et caractérisation des mix
- **MODULE 4** Production de glace - Glaçage, conditionnement, surgélation, poids/volume
- **MODULE 5** Résultats des essais, interprétations, ajustements, perspectives

Modalités d'évaluation

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

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



B.A. BA DE LA TECHNOLOGIE DES GLACES

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés en poste ou en reconversion
 - Porteurs de projets
 - Demandeurs d'emploi
- ⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

8 heures (4 X 2h)
Nous consulter pour les dates



Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



545 €



cfppa.surges@educagri.fr



Objectifs de la formation

Découvrir les bases de la technologie des glaces

Objectifs pédagogiques

- Citer les différentes familles de glaces, sorbets et leurs différences majeures
- Citer les ingrédients de base et leurs propriétés fonctionnelle en technologie glace
- Rédiger un diagramme de fabrication de glace (étapes majeures, paramètres clés et rôle)
- Utiliser un tableur pour une recette donnée
- Caractériser les produits obtenus

Méthodes et moyens pédagogiques

- Cours en distanciel via une application de visioconférence
 - ⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Pour la fabrication de mix sur différentes bases, vous utiliserez vos matières premières et votre matériel (précisions données lors du 1^{er} module)

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Connaissance des glaces et de leurs ingrédients
- **MODULE 2** Recettes et formulation, tables analytiques
- **MODULE 3** Production de mix
- **MODULE 4** Production de glace (glaçage, conditionnement, surgélation, poids/volume)

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit et/ou analyse de données de fabrication

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



B.A. BA DE LA GLACE AU YAOURT

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés en poste ou en reconversion
 - Porteurs de projets
 - Demandeurs d'emploi
- ⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

8 heures (5 modules)
Nous consulter pour les dates



Organisme formateur
ENILIA-ENSMIC Surgères

€ €
545 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Découvrir les bases technologiques de la fabrication de la glace au yaourt

Objectifs pédagogiques

- Identifier les ingrédients de base pour la fabrication de glace au yaourt
- Estimer la fonctionnalité des ingrédients et caractériser les produits tout au long de la fabrication
- Conduire une analyse technique de résolution de problèmes

Méthodes et moyens pédagogiques

- Cours en distanciel via une application de visioconférence
⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Diffusion de vidéos de fabrication
- Envoi des documents supports à l'avance pour une meilleure interactivité lors des visio.

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des glaces et ingrédients de base
- **MODULE 2** Recette et formulation de la glace (tables analytiques)
- **MODULE 3** Production et caractérisation des mix
- **MODULE 4** Production de glace (glaçage, conditionnement, surgélation)
- **MODULE 5** Résultats des essais, interprétations, ajustements, perspectives

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit et/ou analyse de données de fabrication

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



B.A. BA DE LA GLACE SANS LACTOSE

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés en poste ou en reconversion
 - Porteurs de projets
 - Demandeurs d'emploi
- ⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

8 heures (5 modules)
Nous consulter pour les dates



Organisme formateur
ENILIA-ENSMIC Surgères

€ €
545 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Découvrir les bases technologiques de la fabrication de la glace sans lactose

Objectifs pédagogiques

- Identifier les ingrédients de base pour la fabrication de glace sans lactose
- Estimer la fonctionnalité des ingrédients et caractériser les produits tout au long de la fabrication
- Conduire une analyse technique de résolution de problèmes

Méthodes et moyens pédagogiques

- Cours en distanciel via une application de visioconférence
 - ⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Diffusion de vidéos de fabrication
- Envoi des documents supports à l'avance pour une meilleure interactivité lors des visio.

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des glaces et ingrédients de base
- **MODULE 2** Recette et formulation de la glace (tables analytiques)
- **MODULE 3** Production et caractérisation des mix
- **MODULE 4** Production de glace (glaçage, conditionnement, surgélation)
- **MODULE 5** Résultats des essais, interprétations, ajustements, perspectives

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit et/ou analyse de données de fabrication

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



B.A. BA DE LA GLACE À FAIBLE I.G. (indice glycémique)

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés en poste ou en reconversion
 - Porteurs de projets
 - Demandeurs d'emploi
- ⇒ Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Délai d'inscription

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



Durée & dates de la formation

8 heures (5 modules)
Nous consulter pour les dates



Organisme formateur
ENILIA-ENSMIC Surgères

€ €
545 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Découvrir les bases technologiques de la fabrication de la glace à faible indice glycémique

Objectifs pédagogiques

- Identifier les ingrédients de base pour la fabrication de glace et sorbet à faible IG
- Estimer la fonctionnalité des ingrédients et caractériser les produits tout au long de la fabrication
- Conduire une analyse technique de résolution de problèmes

Méthodes et moyens pédagogiques

- Cours en distanciel via une application de visioconférence
⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Diffusion de vidéos de fabrication
- Envoi des documents supports à l'avance pour une meilleure interactivité lors des visio.

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des glaces et ingrédients de base
- **MODULE 2** Recette et formulation de la glace (tables analytiques)
- **MODULE 3** Production et caractérisation des mix
- **MODULE 4** Production de glace (glaçage, conditionnement, surgélation)
- **MODULE 5** Résultats des essais, interprétations, ajustements, perspectives

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit et/ou analyse de données de fabrication

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



TECHNIQUES DE PÂTISSERIE

LES MACARONS

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Artisans & ouvriers glaciers pâtisseries, chocolatiers
- Responsables ou salariés d'atelier fermier

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
Nous consulter pour les dates



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères


980 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Confectionner des macarons aux parfums variés et aux textures différentes

Objectifs pédagogiques

Citer les différentes étapes de la fabrication des macarons ainsi que les ingrédients entrant dans leur composition

Méthodes et moyens pédagogiques

- Mise en situation réelle dans notre atelier et fabrication de différentes variétés de macarons
- Livret de recettes
- Dégustation et analyse gustative des produits

Contenu de la formation

- Réalisation et cuisson de coques lisses et croustillantes
- Fabrication de différentes variétés de garniture, ganaches ou fruits : vanille, chocolat, framboise, cassis, caramel à la fleur de sel
- Méthodes de conservation et de commercialisation

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire oral type QCM

Validation de la formation

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



Formation également proposée aux amateurs dans le cadre des

Ateliers gourmands du samedi

+ infos sur nos réseaux sociaux



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**
1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



TECHNIQUES DE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE-CONFISERIE

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

Artisans & salariés
(pâtissier, chocolatier,
glacier, cuisinier...)

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
Nous consulter pour les dates



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



980 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Se perfectionner en techniques appliquées au chocolat

Objectifs pédagogiques

- Distinguer les différentes techniques de mise au point et surtout la plus efficace et facile à mettre en œuvre
- Découvrir les différents décors simples, propres et faciles à réaliser

Méthodes et moyens pédagogiques

- Mise en situation réelle dans notre atelier
- Matières premières et laboratoire
- Matériel du candidat (adaptation en fonction de ce qu'il possède)
- Fiches recettes

Contenu de la formation

- Explication des courbes de température
- Incidences de celles-ci sur le produit
- Techniques de travail du chocolat
- Trucs et astuces afin d'optimiser son travail
- Travail du chocolat, décors simples, plaquette
- Écriture au cornet
- Présentation sur un produit fini

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire oral type QCM

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



TECHNIQUES DE PÂTISSERIE

LES BÛCHES DE NOËL

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Artisans & ouvriers glaciers pâtisseries, chocolatiers
- Responsables ou salariés d'atelier fermier

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
Nous consulter pour les dates



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères


980 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Etre capable de confectionner des bûches en fabriquant tous les produits nécessaires aux recettes et maîtriser les process des recettes de façon rationnelle afin d'optimiser la production

Objectifs pédagogiques

- Citer les différentes étapes de la fabrication d'une bûche
- Expliquer une méthode de finition (glaçage, flocage, décoration...)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Mise en situation réelle de production
- Mise à disposition des ingrédients et du matériel nécessaires à la réalisation des bûches de Noël
- Fabrication de tous les éléments dans notre atelier
- Livret de recettes
- Dégustation

Contenu de la formation

- Rappel des techniques et explications détaillées sur la fabrication des biscuits, mousses, ganaches, crèmes...
- Fabrication de 4 variétés de bûches contemporaines
- Glaçage, flocage et décors en chocolat
- Présentation et dégustation

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire oral type QCM

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**
1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



Perfectionnement en technique du tour en boulangerie et pâtisserie

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public

Artisan et ouvrier
pâtissier et boulanger
ou métiers de bouche

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant
le début de la formation

*Si délai dépassé,
nous contacter*



Durée & dates de la formation

28 h

28 heures sur 4 jours
du 2 au 5/09/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1820 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

OBJECTIF DE LA FORMATION

Renforcer les acquis en techniques de tourage des artisans et ouvriers spécialisés (touriers) en boulangerie et pâtisserie.

Objectifs pédagogiques

- Savoir élaborer des pâtes de base
- Connaître les techniques de feuilletage
- Savoir réaliser des pâtes levées et feuilletées

Méthodes et moyens pédagogiques

- Mise en situation réelle sur l'atelier technologique
- Étude de recettes et apports théoriques

Contenu de la formation

- Les pâtes de base
- Les crèmes de base
- Les gammes de tartes
- Les gammes de produits feuilletés
- Les gammes de viennoiserie

Modalités d'évaluation

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

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Préparation à l'examen des candidats libres

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public

Pâtisseries ou boulangers
titulaires d'un CAP minimum



Durée & dates de la formation

104 h

28h x 3 en présentiel
20h en distanciel
novembre 2025 à juin 2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC
Surgères (17)



N'oubliez pas de vous inscrire
à l'examen mi-octobre



5436 €

Financement

CPF, OPCO



cfppa.surgeres@educagri.fr

FINALITÉ DU CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Renforcer la spécialisation des titulaires d'un CAP pâtissier, d'un CAP boulanger ou d'un BAC pro boulanger-pâtissier, pour leur permettre d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé (tourier) au sein d'un laboratoire en boulangerie ou pâtisserie.

Activités professionnelles à maîtriser à l'issue de la formation

- Élaboration des pâtes
- Confection des produits finis
- Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Optimisation et suivi de production

Méthodes et moyens pédagogiques

Mise en situation réelle sur l'atelier technologique, étude de recettes, apports théoriques.

Contenu de la formation

- Les pâtes de base
- Les gammes de tartes
- Les gammes de viennoiserie
- Les crèmes de base
- Les gammes de produits feuilletés
- Les gammes traiteur

Organisation de la formation

- **3 stages de 28 heures** chacun dans les ateliers technologiques du campus ENILIA-ENSMIC de Surgères
- **6 modules de formation à distance** de 2 heures chacun, sur la plateforme Webalim
- **4 visios** de regroupement

Évaluation et délivrance du certificat de spécialisation

L'examen est constitué de 2 épreuves terminales pour les candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue :

- **UP1** Réaliser des fabrications à base de pâtes (Coef. 8 - 8h15)
- **UP2** Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes (Coef. 5 - 30 min)



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



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 10 au 14/03/25

Session 2 6 au 10/10/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1752 €



cfppa.surges@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

Ce stage permet d'atteindre les objectifs pédagogiques de la capacité professionnelle P2 5.1 du CAPA OIA (nous consulter pour les modalités).

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



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 12 et 13/05/25

Session 2 17 et 18/11/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



910 €



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

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**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



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 14 et 15/05/25

Session 2 19 et 20/11/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



756 €



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

- Influence des caractéristiques physiques du grain sur la mouture
- Étude des farines de passage
- Quelle farine pour quelle utilisation ? Notion de cahier des charges

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

- 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

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



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 2 journées
Nous contacter pour les dates



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



980 €



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

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



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 contacter pour les dates



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



980 €



cfppa.surges@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.
- ⇒ 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



Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**

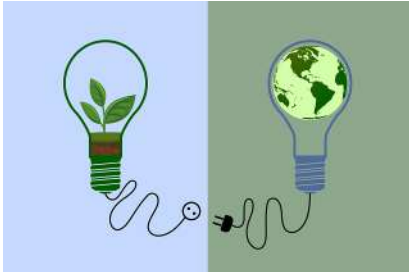


ÉCO-ÉNERGIE

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 19/09/2024



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



280 €



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

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



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
février à novembre 2025



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC
Surgères (17)



Coût

9490 €

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

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**





STÉRILISATION en 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 19 et 20/05/25



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



560 €



cfppa.surgères@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

Campus de l'alimentation **ENILIA-ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgères@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



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 2 et 3/06/25



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

Campus de l'alimentation ENILIA • ENSMIC

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



UTILISER LE NOUVEAU GBPH* EUROPEEN pour élaborer son plan de maîtrise sanitaire (PMS) en production laitière fermière

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés d'ateliers de transformation fermière d'exploitations agricoles
- Éleveurs laitiers désireux de créer une activité de transformation fermière

Connaissances nécessaires de la transformation laitière

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 2 et 16/04/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



490 €



cfppa.surgeses@educagri.fr

Objectifs de la formation

- Comprendre le cadre réglementaire et le *Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre les dangers biologiques, physique et chimiques, ainsi que les risques associés et les moyens de les maîtriser
- Savoir élaborer son PMS en utilisant le guide GBPH européen

Objectifs pédagogiques

- Connaître les axes principaux de la réglementation relative à la production laitière fermière
- Citer les étapes d'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire



Méthodes et moyens pédagogiques

- Diaporama : méthodologie du nouveau GBPH européen
- Remise aux stagiaires de l'édition officielle du GBPH européen
- Animation assurée par un formateur agréé à la dispense du GBPH européen (Agrément N° 18 029 Institut de l'élevage)
- Conduite de travaux dirigés via la rédaction des fiches du PMS
- Observations sur l'atelier de transformation laitière de l'ENILIA

Contenu de la formation

- Intérêts du GBPH comme outil de maîtrise sanitaire
- Principes de la réglementation hygiène, PMS (pyramide) et GBPH
- Application de la réglementation en production laitière fermière
- Signification de danger, risque, prévention
- Différents types de microflore du lait au fromage et intérêt des flores utiles dans la lutte contre les pathogènes
- Modes de contamination, risques pour la santé et moyens de maîtrise des germes indésirables + tuberculose et Brucellose
- Principaux dangers physiques et chimiques et moyens de maîtrise
- Principes de l'analyse des dangers / Rédaction des fiches du guide
- Obligations et outils en terme d'autocontrôles et de traçabilité

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



Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeses@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



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 sur 2 journées
les 31/03 et 01/04/25



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



756 €



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

Campus de l'alimentation **ENILIA-ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Qualitessence
technique . formation . process
Agra-alimentaire



Public et pré-requis

Opérateurs en nettoyage



Durée & dates de la formation

15 jours

3 jours par mois
du 5/05 au 18/11/2025



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC
Surgères (17)



Coût

4 200 €

Financement

Consulter votre conseiller
OCAPIAT



Contact

Emmanuel Audebert
cfppa.surgeres@educagri.fr
Léna Lefebvre
lana.lefebvre@ifria-aquitaine.fr

CQP OQNI

Ouvrier qualifié en nettoyage industriel en industries alimentaires

FINALITÉ DE LA FORMATION

Optimiser son plan de nettoyage avec une formation adéquate pour exercer le métier d'ouvrier qualifié en nettoyage industriel.

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES A MAÎTRISER

BLOC 1 Préparer son activité

- Adoption de la tenue et du comportement adaptés
- Préparation des produits et du matériel d'entretien
- Préparation de la zone de travail

BLOC 2 Réaliser les opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production

- Application des produits d'entretien
- Utilisation des machines et/ou du matériel d'entretien
- Détection des non-conformités et / ou anomalies liées aux opérations d'entretien

BLOC 3 Assurer le suivi des opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production

- Contrôle ou participation au contrôle des opérations d'entretien
- Vérification de l'état des équipements et espaces nettoyés et désinfectés
- Transmission des informations de suivi des opérations d'entretien

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ⇒ **Faire prendre conscience de l'importance du nettoyage en IAA** (approche réglementaire, protection de l'environnement, sources de contamination, coûts...) **et en maîtriser les techniques.**
- ⇒ **Connaître les principes de la conception hygiénique du matériel à nettoyer et des points critiques.**
- ⇒ **Acquérir une approche sécuritaire des opérations de nettoyage et assurer la maintenance du matériel.**
- ⇒ **Être capable de réaliser des contrôles et autocontrôles et de les communiquer efficacement.**

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- 1 Via la plateforme **Ev'Alim** des connaissances techniques exigées
- 2 Par le tuteur en entreprise : observation du stagiaire et entretien sur son poste de travail
- 3 Par un jury professionnel : observation de la maîtrise des compétences professionnelles du candidat sur son poste de travail

MODULES DE FORMATION

Nettoyage et équipements industriels

10 jours

Technique de nettoyage et pratique
Sécurité dans le nettoyage et ergonomie
Maintenance du matériel
Contrôle des opérations de nettoyage
Approche en conception hygiénique
Sensibilisation à l'usure des équipements

**QSE
Qualité – Sécurité
Environnement**

2,5 jours

Hygiène et sécurité alimentaire
Système qualité, HACCP, IFS
Environnement

Modules transversaux

2,5 jours

Communication
RSE (responsabilité sociétale des entreprises)

CALENDRIER DE LA FORMATION

Mai		Juin		Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre	
1 J		1 D		1 M		1 V		1 L	S 36	1 M		1 S		1 L	S 49
2 V		2 L	S 23	2 M		2 S		2 M		2 J		2 D		2 M	
3 S		3 M		3 J		3 D		3 M		3 V		3 L	S 45	3 M	
4 D		4 M		4 V		4 L		4 J		4 S		4 M		4 J	
5 L	S 19 Eval'im	5 J		5 S		5 M		5 V		5 D		5 M		5 V	
6 M		6 V		6 D		6 M		6 S		6 L	S 41	6 J		6 S	
7 M		7 S		7 L		7 J		7 D		7 M		7 V		7 D	
8 J		8 D		8 M		8 V		8 L	S 37	8 M		8 S		8 L	S 50
9 V		9 L	S 24	9 M		9 S		9 M		9 J		9 D		9 M	
10 S		10 M		10 J		10 D		10 M		10 V		10 L	S 46	10 M	
11 D		11 M		11 V		11 L		11 J		11 S		11 M		11 J	
12 L	S 20	12 J		12 S		12 M		12 V		12 D		12 M		12 V	
13 M		13 V		13 D		13 M		13 S		13 L	S 42	13 J		13 S	
14 M		14 S		14 L		14 J		14 D		14 M		14 V		14 D	
15 J		15 D		15 M		15 V		15 L	S 38	15 M		15 S		15 L	S 51
16 V		16 L	S 25	16 M		16 S		16 M		16 J		16 D		16 M	
17 S		17 M		17 J		17 D		17 M		17 V		17 L	S 47	17 M	
18 D		18 M		18 V		18 L		18 J		18 S		18 M	Évaluation finale	18 J	
19 L	S 21	19 J		19 S		19 M		19 V		19 D		19 M		19 V	
20 M		20 V		20 D		20 M		20 S		20 L	S 43	20 J		20 S	
21 M		21 S		21 L		21 J		21 D		21 M		21 V		21 D	
22 J		22 D		22 M		22 V		22 L	S 39	22 M		22 S		22 L	S 52
23 V		23 L	S 26	23 M		23 S		23 M		23 J		23 D		23 M	
24 S		24 M		24 J		24 D		24 M		24 V		24 L	S 48	24 M	
25 D		25 M		25 V		25 L		25 J		25 S		25 M		25 J	
26 L	S 22	26 J		26 S		26 M		26 V		26 D		26 M		26 V	
27 M		27 V		27 D		27 M		27 S		27 L	S 44	27 J		27 S	
28 M		28 S		28 L		28 J		28 D		28 M		28 V		28 D	
29 J		29 D		29 M		29 V		29 L	S 40	29 M		29 S		29 L	S 53
30 V		30 L	S 27	30 M		30 S		30 M		30 J		30 D		30 M	
31 S				31 J		31 D				31 V				31 M	

NOS ATOUTS

Des ateliers de transformation sous agrément sanitaire (produits laitiers, conserves, boulangerie-biscuiterie)

Des équipements professionnels (station de nettoyage en place, armoire de lavage, canon à mousse, auto-laveuse)

Des appareils de contrôle d'hygiène (air, eau, surfaces)

Des formateurs experts en nettoyage industriel et hygiène agroalimentaire



Conditions générales de vente

Le CFPPA ENILIA-ENSMIC est un organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 5417P000817 auprès du préfet de la Région Nouvelle-Aquitaine.



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

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.

Fiche de renseignements

A retourner par mail à cfppa.surgeres@educagri.fr

FORMATION SOUHAITÉE

Titre de la formation

Dates

VOTRE EMPLOYEUR

Nom de l'entreprise

Adresse
.....
.....

Tél..... Mail

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE STAGIAIRE

Nom et prénom

Fonction.....

Adresse
.....
.....

Tél..... Mail

Je reconnais bénéficier des prérequis nécessaires à l'inscription à cette formation

Je bénéficie d'une reconnaissance de travailleur en situation de handicap

A

Signature du stagiaire

Le / /

A réception de ce document, notre équipe vous contactera afin de valider votre inscription définitive

Une équipe à votre service



Emmanuel AUDEBERT

Chargé des relations entreprises

Eric MAIRE

Directeur du CFPPA



Barbara LUCAS ARGENTIERI

Assistante CFPPA en charge
des demandes individuelles



Jaouade BOUKICH

Chargé de développement – 06 10 75 87 65



Charaf EL IDRISI

Chargé de communication



Miriam BENITEZ-PAVON

Comptabilité



Cathy RAICK

Documentation / PAO



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

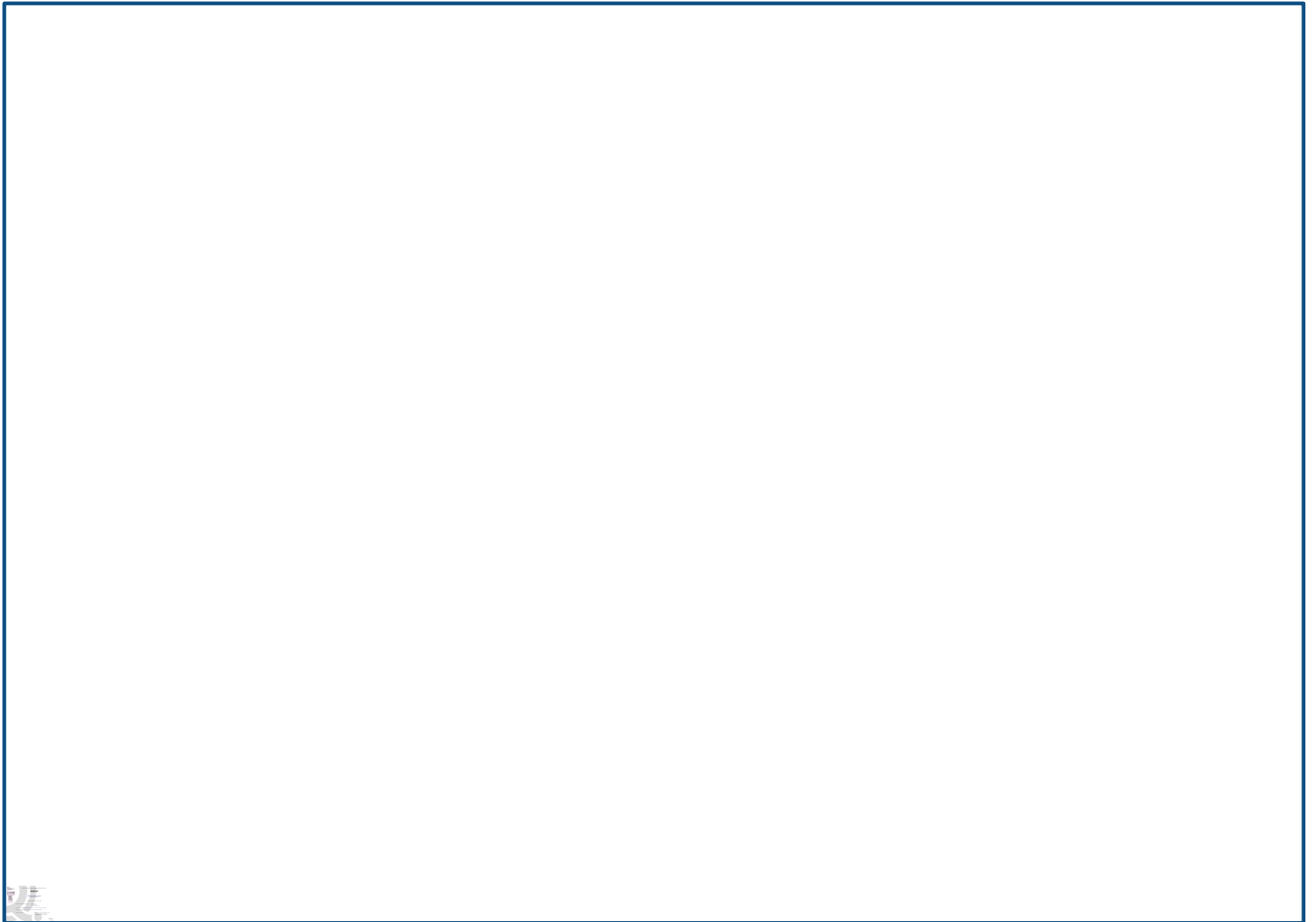
En sa qualité d'organisme de formation recevant du public, le CFPPA de l'ENILIA-ENSMIC respecte les dispositions réglementaires en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap :

- 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.*



Nos coordonnées



Créez l'alimentation de demain

