



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

**Centre de formation professionnelle
pour adultes**

Nos formations 2026



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 / BP CLPA BTSA Bioqualim
- VAE

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 en modules de 2 à 10 heures

Secteur glaces



Formulation des glaces vegan

B.A. BA Technologie des glaces

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

Aliments laitiers pour nourrissons

Acidification

Égouttage

HFD Humidité du fromage dégraissé

Secteur céréaliier



B.A. BA de la meunerie

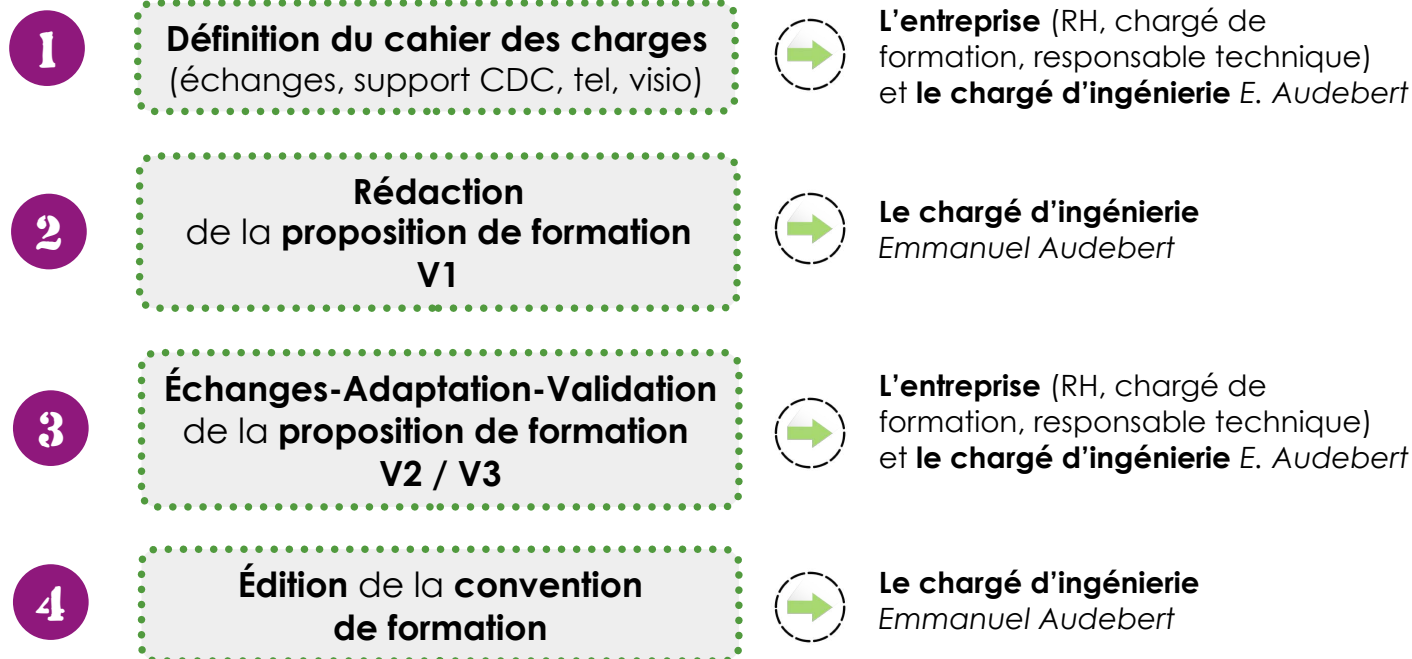
Formations à la carte

Le CFPPA est en mesure de répondre à différentes demandes de formations * qualifiantes ou certifiantes, conduites sur le site de votre entreprise ou dans nos locaux en mobilisant nos plateaux techniques.

Ces formations s'adressent aussi bien aux conducteurs d'installations, de machines ou de lignes qu'aux personnels d'encadrement, du chef d'équipe au directeur d'usine.

Étapes

Qui ?



* Exemples de formations réalisées

- Bases du process meunier – La mouture – Analyse du process meunier
- Bases de la technologie laitière – Technologie fromagère – Technologie beurrière
- CQP (Pilote d'installation automatisée (PIA) – CQP Conducteur de machines

Chiffres clés 2024

598

Stagiaires
formés

15 717

Heures de
formation

100 %

Stagiaires
satisfaits
satisfaction à chaud

100 %

Commanditaires
satisfaits
par la formation

Notre offre CQP

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

Pour quel public ?

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

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

CQP 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 : 3 formules

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

Le CAPA OIA Opérateur en industries alimentaires

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

Le BTSA Bioqualim Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

Options **Produits laitiers** ou **Aliments et processus technologiques** ou **Produits céréaliers**

Vous apprendrez à raisonner une offre de produits et à analyser le marché pour élaborer et mettre en œuvre de nouveaux produits alimentaires ou de nouveaux processus de production et/ou de transformation, tout en respectant la réglementation et les procédures. Capables de choisir des équipements et de composer l'enchaînement technique des éléments d'un processus, les futurs professionnels développent également les compétences indispensables pour assurer, dans la conduite de l'atelier, l'entretien et la maintenance du matériel. La formation porte également sur la gestion de la qualité et la sécurité alimentaire.

Ces formations sont accessibles en contrat de professionnalisation



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



NOTRE OFFRE DE FORMATION 2026



Produits laitiers

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

- Bases de la transformation des produits laitiers

SESSION 1 du 23 au 27/03/2026

SESSION 2 2ème semestre 2026

- Technologie des produits laitiers

SESSION 1 du 20 au 24/04/2026

SESSION 2 2ème semestre 2026

Utilisation et maîtrise des flores lactiques d'affinage

SESSION 1 du 10 au 12/06/2026

Bases de la concentration et du séchage des produits laitiers

SESSION 1 du 24 au 26/06/2026

Bases de la technologie fromagère

SESSION 1 du 2 au 6/11/2026

Bases de la technologie des produits laitiers frais

SESSION 1 du 5 au 9/10/2026

Technologie fromagère appliquée aux fromages de chèvre

SESSION 1 du 28/09 au 2/10/2026

Titre professionnel Fromager

d'octobre 2026 à juin 2027



Formations à distance avec formateur

Technologie des aliments laitiers pour nourrissons 8 heures/4 modules

les 21 & 27/11 et les 4 & 11/12/2026

B.A. BA de la technologie fromagère 10 heures/5 modules

les 6 & 13/02 et les 6, 13 & 19/03/2026

Parcours Laitier 6 heures/3 modules de 2h (possibilité de ne s'inscrire qu'à 1 ou 2)

- Acidification

le 13/03/26 13h30-15h30

- HFD (humidification fromage dégraissé)

le 13/03/26 15h30-17h30

- Égouttage

le 27/03/26 13h30-15h30

Glaces & sorbets

Savoir formuler ses glaces

SESSION 1 du 18 au 20/03/2026

Bases de la technologie des glaces et des sorbets

SESSION 1 du 16 au 20/11/2026

Fabrication de gâteaux glacés

SESSION 1 les 16 et 17/03/2026

CAP Glacier fabricant d'octobre 2026 à mai 2027

TEMPS PLEIN ou CANDIDAT LIBRE Présentiel + distanciel ou CANDIDAT LIBRE Tout à distance



Formations à distance avec formateur

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

les 16, 23 & 30/01 et le 6/02/2026

Optimisation des recettes de glaces et sorbets 6 heures/3 modules

Formulation des glaces spéciales 6 heures/3 modules

Modules 1 : le 27/03 (13h30-15h30) - **Modules 2** : le 10/04 (13h30-15h00)

Module 3 : **glace sans lactose** le 24/04 (13h30-15h30) / **glace à faible IG** le 24/04 (15h30-17h30)

glace au yaourt le 31/04 (13h30-15h30) / **glace végétane** le 31/04 (15h30-17h30)

Pâtisserie & chocolaterie

Techniques de pâtisserie : les macarons

SESSION 1 les 13 et 14/04/2026

Techniques de pâtisserie-chocolaterie-confiserie

SESSION 1 les 15 et 16/04/2026

Techniques de pâtisserie : les bûches de Noël

SESSION 1 les 15 et 16/09/2026

Perfectionnement en technique du tour en boulangerie et pâtisserie

SESSION 1 du 1^{er} au 4/09/2026

Préparation à l'examen **CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie** des candidats libres d'octobre 2026 à mai 2027

CAP Pâtissier TEMPS PLEIN d'octobre 2026 à mai 2027

Meunerie & produits céréaliers

Bases du process meunier

SESSION 1 du 26 au 29/01/2026

SESSION 2 2ème semestre 2026

Meunerie et conduite de moulin

SESSION 1 les 30 et 31/03/2026

SESSION 2 2ème semestre 2026

Dosage, mélanges et conditionnement en meunerie

SESSION 1 les 1 & 2/04/2026

SESSION 2 2ème semestre 2026

Pâtes biscuitières

SESSION 1 les 27 et 28/01/2026

SESSION 2 2ème semestre 2026

Transformer ses céréales, légumineuses et oléagineux

SESSION 1 le 1/04/2026

Technologies de base, inspection et maintenance des installations

SESSION 1 Nous consulter pour les dates

Eco-énergie : maîtriser les consommations de son site

SESSION 1 Nous consulter pour les dates

CQP CITG Conducteur d'installations de transformation des grains



Formations à distance avec formateur

B.A. BA de la meunerie

SESSION 1 les 2, 23 & 30/04 et les 7 & 21/05/2026

Hygiène, qualité & sécurité

Sertissage, capsulage & autoclavage

SESSION 1 les 22 et 23/06/2026

SESSION 2 2ème semestre 2026

Hygiène : HACCP

SESSION 1 les 15 et 16/06/2026

SESSION 2 2ème semestre 2026

Utiliser le **GBPH** européen pour élaborer son **PMS** en production fermière

SESSION 1 Nous consulter pour les dates

Qualité sécurité environnement en entreprise agroalimentaire

SESSION 1 Nous consulter pour les dates

CQP OQNI Opérateur de nettoyage industriel en industrie agroalimentaire 2 à 3 jours/mois

VAE – Validation des acquis de l'expérience



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

68 heures

(présentiel / distanciel)

Session 1 23/03 au 24/04/26

Session 2 Nous consulter



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



3895 €



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

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

Conduite du parcours d'autoformation accompagnée à partir de **6 modules** de formation de **2 h** sur la plateforme Webalim

3^{ème} étape : en présentiel

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



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 23 au 27/03/26

Session 2 Nous consulter



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

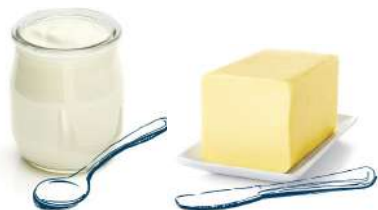
N° de déclaration d'activité **5417P000817**



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 20 au 24/04/26

Session 2 Nous consulter



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

Stage  ANFOPEIL

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 10 au 12/06/26



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1160 €



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 formation vous sera délivrée.



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

Stage  ANFOPEIL

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 24 au 26/06/26



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



650 €



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 formation vous sera délivrée.



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 TECHNOLOGIE FROMAGERE

Stage  ANFOPEIL

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC • Surgères



Public et pré-requis

- Fromager débutant
- Personnel de production
- Personne intéressée par la fabrication du fromage

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
du 2 au 6/11/26



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



1360 €



cfppa.surgeres@educagri.fr



Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances de base de la transformation fromagère

Objectifs pédagogiques

- Citer les principales caractéristiques du lait et des fromages
- Citer les principales étapes des fabrications fromagères et en comprendre le rôle
- Différencier les technologies fromagères fondamentales
- Identifier les facteurs technologiques et les moyens de contrôle permettant d'assurer la qualité du produit fini

Méthodes et moyens pédagogiques

- Conduite de travaux pratiques de technologie fromagère de différentes fabrications sur le hall laitier
- Documents de synthèse, diaporama

Les notions théoriques et interprétations seront traitées après les applications pratiques pour garantir une meilleure appropriation.

Contenu de la formation

- Étude de la composition du lait sous l'angle fromager
- Définition / Classification des fromages
- Principes et paramètres de la fromagerie
- Méthodes et moyens pour élaborer des produits de qualité
- Mise en œuvre de travaux pratiques en vue d'étudier les différents comportements du lait, du caillé, du fromage suivant les technologies lactiques, mixtes ou présure.

Modalités d'évaluation

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

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.



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

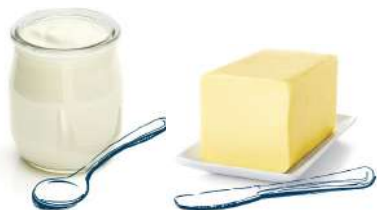
N° de déclaration d'activité **5417P000817**



BASES DE LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS

Stage  ANFOPEIL

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC • Surgères



Public et pré-requis

- Personnel de production ou service support
- Technicien R&D débutant

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
du 5 au 9/10/26



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1360 €



cfppa.surges@educagri.fr

Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances de base de la transformation
des produits laitiers frais (fromage, yaourt, beurre, glace)

Objectifs pédagogiques

- Citer les principales caractéristiques du lait et des produits laitiers frais
- Citer les principales étapes des fabrications des produits laitiers frais et d'en comprendre le rôle
- Différencier les technologies laitières fondamentales
- Identifier les facteurs technologiques et les moyens de contrôle permettant d'assurer la qualité des produits finis

Méthodes et moyens pédagogiques

- Réalisation de fabrications variées (fromages frais, beurre et yaourts) sur du matériel du hall laitier
- 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
- Classification des différentes familles de produits laitiers frais
- Présentation et conduite des étapes de fabrication d'un dessert laitier neutre, fermenté, d'un fromage frais et d'un beurre de consommation sur le laboratoire d'applications
- Dégustation des produits fabriqués

Modalités d'évaluation

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

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.



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**



TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX FROMAGES DE CHÈVRE

Stage  ANFOPEIL

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC • Surgères



Public et pré-requis

- Technicien fromager
- Personnel de production
- Technicien 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

28 heures en présentiel
du 28/09 au 2/10/26



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1475 €



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

- Réalisation de fabrications de fromages de chèvre sur l'atelier technologique laitier
- 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 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 formation vous sera délivrée.



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**



TITRE PROFESSIONNEL FROMAGER

Certification enregistrée au RNCP - N°41363

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Accès à la formation

**FORMATION
CONTINUE
APPRENTISSAGE**



Durée de la formation

560 heures
d'octobre 2026 à juin 2027



Votre contact

05 46 27 69 00
cfppa.surgeres@educagri.fr



9800 €



Une question relative à
une situation de handicap ?
Contactez-nous !

Points forts de la formation

60 %

**travaux pratiques
en atelier laitier**

1^{er}

**diplôme
de fromager**

Secteur dynamique en recherche de collaborateurs



Finalité de la formation

La formation prépare aux métiers de la fromagerie au sein d'entreprises artisanales, industrielles ou de transformation fermière.

Objectifs professionnels de la formation

La formation prépare à l'obtention des trois blocs de compétence suivants :

- ◆ Réception, contrôle et préparation du lait de fromagerie
- ◆ Fabrication du fromage non affiné répondant aux critères préétablis
- ◆ Salage et affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié

Pourquoi choisir le Campus de l'alimentation ?

Un atelier de transformation laitière sous agrément sanitaire

Une équipe de formateurs experts

Des laboratoires d'analyses biochimiques et microbiologiques

Un réseau de professionnels partenaires



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 (4 modules)
les 21 & 27/11
et les 4 & 11/12/26



Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



670 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

TECHNOLOGIE DES ALIMENTS LAITIERS POUR NOURRISSONS

en formation à distance avec formateur

Stage  ANFOPEIL



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 formation vous sera délivrée.



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 FROMAGÈRE

en formation à distance avec formateur

Stage  ANFOPEIL

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 6 & 13/02 et les 6, 13 & 19/03/26



Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



670 €



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 formation vous sera délivrée.



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**



ACIDIFICATION – ÉGOUTTAGE - HFD

PARCOURS LAITIER EN FORMATION A DISTANCE

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés d'entreprise
- Producteurs 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

6 heures en distanciel
3 X 2h les 13 & 27/03/26



Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



640 €

Chaque module peut être
désolidarisé du parcours :
220 € le module



cfppa.surges@educagri.fr

Objectifs du parcours

Raisonner les principaux critères de maîtrise des process
laitiers



Objectifs pédagogiques

- Citer le rôle de l'acidification en technologie fromagère ou autre
- Citer le rôle de l'égouttage en technologie fromagère ou autre
- Calculer et utiliser l'HFD en fromagerie
- Citer les principaux critères de variation de ces paramètres et leurs conséquences sur les technologies

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.
- Support numérique de formation fourni

Contenu de la formation

- **Module ACIDIFICATION : 2h** le 13/03/26 (13h30-15h30)
 - Généralités sur l'acidification (pH, germes, acide lactique...)
 - Connaissance des ferments lactiques (acidifiants, aromatiques, thermophiles, mésophiles)
 - Acidification en technologie (lait frais, crème, beurre, fromage)
- **Module HFD : 2h** le 13/03/26 (15h30-17h30)
Humidité du fromage dégraissé
 - Généralités sur l'HFD (≠ EST, HFD au démoulage, à l'emballage...)
 - Études de cas : conséquences variations d'HFD (défauts de pâtes ou d'aspect)
- **Module ÉGOUTTAGE : 2h** le 27/03/26 (13h30-15h30)
 - Généralités sur l'égouttage (suivi EST, sérum évacué, caillé...)
 - Opérations d'égouttage (en cuve, en moule) et salage
 - Pour aller plus loin : mesure de l'égouttage, HFD, EST

Modalités d'évaluation

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

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.



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**



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 18 au 20/03/2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1160 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

SAVOIR FORMULER SES GLACES



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 formation vous sera délivrée.



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 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 16 au 20/11/2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1360 €



cfppa.surgeres@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 formation vous sera délivrée.



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

- 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 16 & 17/03/26



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



780 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

FABRICATION DE GÂTEAUX GLACÉS



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 formation vous sera délivrée.



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 2026 à mai 2027)



10 042 €

Financement

CPF, France Travail,
plan de formation



cfppa.surges@educagri.fr

CAP GLACIER FABRICANT

Temps plein

100 %

Réussite
à l'examen
2024 & 2025

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 (présentiel + distanciel)

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



5 565 €

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**



Préparation à l'examen **CAP Glacier Fabricant**

Candidat libre (tout à distance)

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

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

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

40 heures

(octobre 2026 à mai 2027)



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



2 390 €

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

Modules de formation à distance sur la plateforme Webalim
Visios avec formateurs

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 phases de modules de **formation à distance** sur **Webalim**
- 1 phase de **révisions**
- 1 **visio** de lancement + 9 **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**



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)

les 16, 23 & 30/01

et le 6/02/26



Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



550 €



cfppa.surgeres@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 formation vous sera délivrée.



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**



OPTIMISATION DES RECETTES DE GLACES & SORBETS

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
- Producteurs fermiers

⇒ 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

6 heures (3 modules de 2h)

Nous consulter pour les dates



Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



905 €



cfppa.surges@educagri.fr



Objectifs de la formation

Raisonner et adapter ses recettes de glaces aux évolutions technologiques, législatives, nutritionnelles et environnementales

Objectifs pédagogiques

- Caractériser physiquement et biochimiquement ses glaces
- Mesurer les descripteurs quantifiables de ses glaces
- Utiliser un outil (tableur) permettant de formuler correctement les glaces
- Mettre en œuvre une demande d'essais pour valider de nouveaux ingrédients
- Mettre en œuvre une méthode de résolution de problème en glace

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**, 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 (législation, étiquetage, cahier des charges, tableur de formulation)
- **MODULE 2** Solutions pour formuler correctement ses glaces (descripteurs, ingrédients techniques, formulation)
- **MODULE 3** Optimiser la formulation des glaces (nouveaux ingrédients, étude de cas)

Modalités d'évaluation

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

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.



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**



FORMULATION DES GLACES SPÉCIALES

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 de la formation

5h30 (2 x 2h + 1 x 1h30)



Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



Modules 1 & 2 : 605 €

Module 3 : 250 €



cfppa.surges@educagri.fr



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs nécessaires à la fabrication de glaces spéciales : au yaourt, véganes, sans lactose, à faible IG (indice glycémique)

Objectifs pédagogiques

- Identifier les ingrédients de base pour la fabrication des glaces spéciales
- Estimer la fonctionnalité des ingrédients et caractériser les produits tout au long de la fabrication
- Adapter les ingrédients aux contraintes de formulation
- 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.
- Prise en main d'un tableur de formulation
- Envoi des documents supports à l'avance pour une meilleure interactivité lors des visio.

Contenu de la formation

- **MODULE 1** Connaissance des glaces et de leurs ingrédients
Législation sur les glaces et sorbets
⇒ le **27/03/26** de 15h30 à 17h30
- **MODULE 2** Recettes et formulation, tables analytiques
⇒ le **10/04/26** de 13h30 à 15h00
- **MODULE 3** Solutions pour formuler correctement ses glaces spéciales / Ingrédients techniques et formulation (recettes, process, étapes de fabrication & contrôles)

1 ou plusieurs modules à choisir entre :

- Glaces sans lactose ⇒ le **24/04/26** de 13h30 à 15h30
- Glaces à faible IG ⇒ le **24/04/26** de 15h30 à 17h30
- Glaces véganes ⇒ le **30/04/26** de 13h30 à 15h30
- Glaces au yaourt ⇒ le **30/04/26** de 15h30 à 17h30

Modalités d'évaluation

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

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.

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**



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC • Surgères



Public et pré-requis

- Artisans & ouvriers glaciers pâtissiers, 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
les 13 et 14/04/2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères

1010 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

TECHNIQUES DE PÂTISSERIE

LES MACARONS



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 formation vous sera délivrée.



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**



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

Artisans & salariés
(pâtisseries, chocolatiers,
glaciers, cuisiniers...)

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 15 et 16/04/2026



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



1010 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

TECHNIQUES DE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE-CONFISERIE



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 formation vous sera délivrée.



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

- Artisans & ouvriers glaciers pâtissiers, 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
les 15 et 16/09/2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1010 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

TECHNIQUES DE PÂTISSERIE

LES BÛCHES DE NOËL



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 formation vous sera délivrée.



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

Artisans et ouvriers
Pâtisseries et boulangers
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 1^{er} au 4/09/26



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1875 €



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 formation vous sera délivrée.



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

Pâtisseries ou boulangers
titulaires d'un CAP minimum



Durée & dates de la formation

104 h

28h x 3 en présentiel
20h en distanciel
octobre 2026 à mai 2027



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC
Surgères (17)



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



5600 €

Financement

CPF, OPCO



cfppa.surgeres@educagri.fr

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Préparation à l'examen des candidats libres

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**



CAP PÂTISSIER Temps plein

Enregistré au RNCP - N°38765

PROJET
2026-27

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

de septembre 2026 à mai 2027



Financement

CPF, France Travail, plan de formation



cfppa.surges@educagri.fr

Présentation du diplôme et objectifs

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie (petits gâteaux, petits fours, entremets...) et de viennoiserie, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité.

Il assure la préparation, la cuisson, la finition et la décoration de pâtisseries à base de pâtes mais également de préparer des éléments de garniture à partir de crèmes.

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, connaissance de l'entreprise et de son environnement.

Organisation de la formation

- 14 semaines à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères (ou à distance si actions spécifiques)
- 14 semaines de stage en entreprise

Les candidats peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (certificats de travail à fournir)

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)

- **EP1** Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (coef. 8)
- **EP2** Entremets et petits gâteaux (coef. 7)



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**



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés 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 26 au 29/01/2026

Session 2 2^{ème} semestre 2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1805 €



cfppa.surges@educagri.fr

BASES DU PROCESS MEUNIER



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 formation vous sera délivrée.



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

- Conducteurs de moulin débutants (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 30 et 31/03/2026

Session 2 2^{ème} semestre 2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



940 €



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 formation vous sera délivrée.



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

- Conducteurs de moulin
- Salariés polyvalents
- Responsables QSE
- Responsables formulation

Première expérience en transfo. 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 les 1 & 2/04/26

Session 2 2^{ème} semestre 2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



780 €



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
- Justifier le rôle des mélanges des blés
- 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 courbes de cendres obtenues sur le moulin pilote de l'ENSMIC.

Contenu de la formation

- Influence des caractéristiques physiques du grain sur la mouture
- La farine : critères réglementaires et qualitatifs
- Cahier des charges : quelles farines pour quelle utilisation ?
- Étude des farines de passage
- Interprétation des résultats d'analyses de la table de mouture
- Analyses des caractéristiques des mélanges obtenus pour contrôles de conformité.
- Techniques et matériels de mélange et de dosage, étalonnage des équipements de dosage
- Conditionnement : vrac et sacs, cartes de contrôle
- Législation relative à la vente des farines (règlement INCO)

Modalités d'évaluation

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

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.



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
 - 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 et dates de la formation

14 heures sur 2 journées
Session 1 27 et 28/01/2026
Session 2 2^{ème} semestre 2026



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



560 €



cfppa.surges@educagri.fr

PÂTES BISCUITIÈRES



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 formation vous sera délivrée.



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**



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Porteurs de projet
- Agriculteurs
- 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

1 journée de **7 heures**
le 1^{er} avril 2026



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



435 €



cfppa.surges@educagri.fr

TRANSFORMER SES CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES ET OLÉAGINEUX



Objectifs de la formation

Savoir identifier les différentes façons de transformer les céréales, légumineuses et oléagineux et comprendre les exigences techniques, matérielles, réglementaires et financières.

Objectifs pédagogiques

- Citer différents modes de transformation des céréales, légumineuses et oléagineux
- Décrire le schéma de principe d'un atelier de meunerie
- Citer quelques investissements nécessaires à la mise en place d'un atelier de meunerie

Méthodes et moyens pédagogiques

- Diaporama illustré
- Visite d'une ferme
- Témoignage d'agriculteur

Contenu de la formation

- Principales céréales et légumineuses valorisables en alimentation humaine
- Principales valorisations possibles des céréales et légumineuses
- Schéma de principe d'un atelier de meunerie
- Quelques points de réglementation
- Visite d'une ferme : équipements et investissements nécessaires à la transformation des céréales

Modalités d'évaluation

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

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.



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

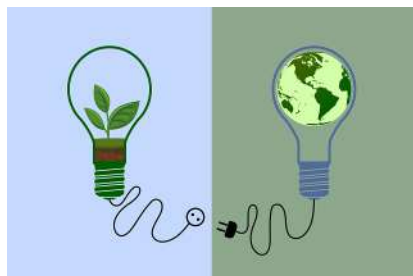
N° de déclaration d'activité **5417P000817**



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**
Nous consulter pour la date



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



280 €



cfppa.surges@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 formation vous sera délivrée.



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**



TECHNOLOGIES DE BASE, INSPECTION ET MAINTENANCE DES INSTALLATIONS

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

Meuniers et conducteurs de moulin expérimentés

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Nous contacter si délai dépassé



Durée & dates de la formation

4 journées de **7 heures**
(2 X 2 j) au 2^{ème} semestre 2026
Nous consulter pour les dates



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1316 €



cfppa.surges@educagri.fr



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



Objectifs de la formation

Assurer en sécurité diagnostics et interventions de maintenance de 1^{er} niveau en meunerie

Objectifs pédagogiques

- Identifier les équipements d'une installation et leur fonctionnement
- Expliquer les notions élémentaires associées au fonctionnement des machines : électricité, mécanique, pneumatique...
- Citer les dysfonctionnements les plus fréquents, leurs causes et les actions correctives à mettre en œuvre sur son installation.
- Réaliser des contrôles et inspections sur les équipements de meunerie afin d'optimiser leurs fonctionnements
- Réaliser des interventions de maintenance de 1^{er} niveau sur les équipements de meunerie.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance et mise en situation sur le moulin pilote de l'ENSMIC, au laboratoire de génie industriel automatisme et d'apports de notions théoriques
- Collecte des actions d'inspection et de maintenance à partir d'un questionnaire technique comme travaux d'intersessions en entreprise

Contenu de la formation

1^{ère} et 2^{ème} journées

- Bases de technologies (électricité, pneumatique, mécanique, énergies, unités de mesure)
- Remise du questionnaire technique

3^{ème} journée

- Inspection des équipements majeurs d'une installation de meunerie
- Surveillance : transmission par courroie, vanne pneumatique, paliers, réducteurs....
- Analyse de dysfonctionnement

4^{ème} journée

Maintenance de 1^{er} niveau : remplacement de joint d'une vanne pneumatique, contrôle tension et remplacement de courroie...

Modalités d'évaluation

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

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.

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**



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés en poste ou en Reconversion
- Porteurs de projet
- Agriculteurs
- 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

10 heures (5 x 2 h)
les 2, 23 & 30/04
et les 7 & 21/05/2026



Organisme formateur
ENILIA-ENSMIC Surgères



715 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

B.A. BA DE LA MEUNERIE

en **formation à distance** avec formateur



Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs de base relatifs à la compréhension
de la transformation des blés (du grain à la farine)

Objectifs pédagogiques

- Citer les caractéristiques des blés et leurs qualités (classement)
- Décrire les opérations de nettoyage et de préparation du blé avant mouture
- Présenter les étapes clés de la mouture du blé ou d'autres céréales

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** Stockage et contrôle
- **MODULE 2** Préparation des blés (nettoyage et mouillage)
- **MODULE 3** Mouture
- **MODULE 4** Équipements
- **MODULE 5** Législation (contingentement, types de farine, contrôle)



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 formation vous sera délivrée.



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 CITG Conducteur d'installation de transformation des grains

**PROMO
2026-27**

Option **meunerie semoulerie** N° RNCP : 37016

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public

- Conducteurs de moulin avec expérience
- Conducteurs débutants



Durée & dates de la formation

182 h

en présentiel & distanciel
septembre 2026 à avril 2027



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC
Surgères (17)



9490 €

Financement

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



Contact

cfppa.surgeres@educagri.fr



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

FINALITÉ DE LA FORMATION

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

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1

Assurer la réception et le stockage des matières premières

Réception, contrôles, déchargement, pré-nettoyage et stockage des matières premières
Analyses des dysfonctionnements et des 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
Sécurité des personnes et des matériels
Projet d'amélioration - Eco-énergies
Diagnostic et maintenance – HACCP

Bloc 3

Gérer le conditionnement et le chargement des produits finis

Stockage, dosage, mélange (techniques & équipements)
Modes de conditionnement (vrac & sacs)
Qualité technologiques des farines
Environnement

NOS ATOUTS

Un plateau technique unique en Europe

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

Des intervenants experts reconnus

- François SEVESTRE (expert meunier)
- Rémy VULLIERMET (technologie meunière)
- Mickaël BERTHOUT (diagnostic/maintenance)



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**



SERTISSAGE, CAPSULAGE & AUTOCLAVAGE

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC • Surgères



Public et pré-requis

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

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

Session 1 22 et 23/06/26

Session 2 Nous consulter



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



560 €



cfppa.surges@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

Cette formation ne valide pas une habilitation mais une attestation de formation vous sera délivrée.



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**



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

Session 1 15 et 16/06/26

Session 2 Nous consulter



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



420 €



cfppa.surges@educagri.fr

HYGIÈNE : HACCP



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 formation vous sera délivrée.



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**



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
Nous consulter pour les dates



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC Surgères



490 €



cfppa.surges@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 microflores 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 formation vous sera délivrée.



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**



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

Nous consulter pour les dates



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



780 €



cfppa.surgeres@educagri.fr

QUALITÉ SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT en ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE



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 formation vous sera délivrée.



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



Qualitesence
technique . formation . process
Agro-alimentaire



Public et pré-requis
Opérateurs en nettoyage



**Durée & dates
de la formation**
15 jours
2 à 3 jours par mois



Lieu de la formation
ENILIA-ENSMIC
Surgères (17)



Coût
4 410 €

Financement
Consulter votre conseiller
OCAPIAT



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



Finalité de la formation

Savoir optimiser son plan de nettoyage afin de maîtriser les exigences du métier d'ouvrier qualifié en nettoyage industriel.

Activités professionnelles à 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.**

Nos atouts

**Des ateliers de transformation
sous agrément sanitaire**
(produits laitiers, conserves, BBV)

Des équipements professionnels
(station de NEP, 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**

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



VAE

Validation des acquis de l'expérience

Objectif

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

⇒ **Le CFPPA vous propose un accompagnement individuel adapté à vos besoins**

1 Diagnostic de compétences

Identification des compétences issues de vos expériences en fonction de votre projet.

2 Conception du parcours

Définition des besoins en accompagnement individuel ou collectif, module de formation et périodes d'immersion éventuelles.

3 Accompagnement

Suivi régulier pour vous aider à rédiger votre dossier de validation, puis pour vous préparer à le présenter devant le jury.

Un coup de pouce utile !

Votre accompagnateur vous aidera dans toutes les démarches de votre parcours, de la recherche de financement jusqu'au passage devant le jury.

Public & conditions

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



Modalités d'inscription & tarif ➡ Nous contacter

Emmanuel AUDEBERT - Barbara LUCAS
cfppa.surgeres@educagri.fr

Possibilité de VAE collective pour les entreprises

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

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

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**

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 du 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.

Une équipe à votre service



Eric MAIRE

Directeur du CFPPA



Emmanuel AUDEBERT

Chargé des relations entreprises
Accompagnement VAE



Jaouade BOUKICH

Développeur filière Céréales

Barbara LUCAS ARGENTIERI

Chargée des demandes individuelles
Accompagnement VAE



Miriam BENITEZ-PAVON

Sonia MEUNIER
Secrétariat CFPPA

Charaf EL IDRISI

Chargé de communication



Cathy RAICK

Documentation / PAO



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

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

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

COMMENT ?

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

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

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

CERTIFICAT

N° d'enregistrement : 17978275

EPLEFPA ENILIA ENSMIC de Surgeres

1 Rue des Babigeots - 17700 SURGERES

N° SIREN : 191703933 - N° de déclaration de l'activité : 5417P000817

Est labellisé pour la/les catégorie(s) d'action(s) suivante(s) :

Action de formation
Action par apprentissage
Validation des acquis de l'expérience

En conformité aux exigences du [Référentiel de labellisation QualiFormAgri](#) (version 3 du 16 avril 2024) intégrant la totalité du RNQ Qualiopi.

Dans le respect de la réglementation en vigueur, ce certificat est valable à compter du **31/12/2024** jusqu'au **30/12/2027**.

Fait à Paris, le 22 novembre 2024

La Ministre de l'agriculture de la souveraineté alimentaire et de la forêt,
Par délégation,
le Directeur Général de l'Enseignement et de la Recherche,
Par délégation,
le Sous-Directeur des politiques de formation et d'éducation.

Andréas SEILER

Nos coordonnées



Créez l'alimentation de demain

