



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

Centre de Formation Professionnelle Pour Adultes

## NOS FORMATIONS – septembre-décembre 2024

*Se professionnaliser*



*Obtenir un diplôme*

*Valider ses expériences*



*Développer de nouvelles compétences*

Qualiopi  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

• ACTIONS DE FORMATION  
• ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE (VAE)  
• ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

LE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
L'AVENTURE  
DU VIVANT  
DES FORMATIONS

LE MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINÉTÉ  
ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

[www.campus-alimentation.fr](http://www.campus-alimentation.fr)

# PRÉSENTATION du CFPPA ENILIA-ENSMIC



## Notre mission : vous former



### Domaines

- Technologies des produits laitiers
- 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> transformation des produits céréaliers
- Transformation des produits de la mer
- Hygiène, qualité et environnement
- Techniques de laboratoire



### Publics

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



### Types de formation

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

## Chiffres clés 2023

**481**

**Stagiaires formés**

**16 136**

**Heures de formation**

**98,3 %**

**Stagiaires satisfaits**  
satisfaction à chaud

**100 %**

**Commanditaires satisfaits**  
par la formation

# AUTOFORMATION

Via la plateforme **Webalim**

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



83 modules  
en français

35 modules  
en anglais



Secteur glaces

Secteur laitier

Secteur céréaliier

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

## FORMATIONS 100 % À DISTANCE

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

Secteur glaces



Formulation des glaces vegan

B.A. BA Technologie des crèmes glacées

B.A. BA Fabrication de la glace au yaourt

B.A. BA Fabrication de la glace sans lactose

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

Secteur laitier



B.A. BA Technologie fromagère

B.A. BA Technologie des laits fermentés

B.A. BA Concentration thermique

B.A. BA Technologie du séchage

B.A. BA Fabrication du beurre

Secteur céréaliier



Influence des différents paramètres  
dans le process meunier

## FORMATIONS SUR MESURE

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

Formations  
en présentiel

Formations  
à distance

VAE  
Validation des acquis  
de l'expérience

# 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  
Hygiène  
alimentaire

CQP Conducteur  
d'installations de  
transformation  
des grains

# FORMATIONS DIPLÔMANTES



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

## Le CAP Glacier fabricant : 2 formules

- **A temps plein en présentiel** de novembre à juin (8 mois)
- **En candidat libre** : modules à distance + stages « Technologie des glaces » à l'Enilia-Ensmic

**NOUVEAU**

## Le CAPA OIA Opérateur en industries alimentaires

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

## Le BTSA BIOQUALIM Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

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

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



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



**NOTRE OFFRE  
DE FORMATION  
SEPTEMBRE-DÉCEMBRE  
2024**



## PRODUITS LAITIERS

### Parcours individuel : les fondamentaux en transformation laitière

Parcours constitué des 2 stages « Bases de la transformation des produits laitiers » et « Technologie des produits laitiers »

SESSION 2 du 14 octobre au 29 novembre

### Bases de la transformation des produits laitiers

SESSION 2 du 14 au 18 octobre

### Technologie des produits laitiers

SESSION 2 du 25 au 29 novembre

### Using and control of lactic and ripening starters in cheese technology



SESSION 1 du 11 au 13 septembre

### Connaissance des produits laitiers et des fromages

A DISTANCE 12 heures entre le 16 septembre et le 18 octobre

PRÉSENTIEL + DISTANCE 1/2 j à distance le 16 septembre + 1 j en présentiel le 14 octobre



Formations à distance avec formateur

### Technologie des aliments laitiers pour nourrissons

8 heures/4 modules les 11 et 18 octobre et les 15 et 22 novembre

### B.A. BA de la technologie fromagère

10 heures/4 modules Nous consulter pour les dates

### B.A. BA de la technologie du séchage

10 heures/5 modules Nous consulter pour les dates

### CQP PIA Pilote d'installation automatisée dans la transformation laitière

## GLACES & SORBETS

### Bases de la technologie des glaces et sorbets

SESSION 1 du 18 au 22 novembre

### CAP Glacier fabricant

TEMPS PLEIN d'octobre 2024 à mai 2025

CANDIDAT LIBRE



Formations à distance avec formateur : nous contacter pour les dates

### Formulation des glaces vegan

10 heures/5 modules

### B.A. BA de la technologie des glaces

8 heures/4 modules

### B.A. BA de la fabrication de la glace au yaourt

8 heures/5 modules

### B.A. BA de la fabrication de la glace sans lactose

8 heures/5 modules

### B.A. BA de la fabrication de la glace à faible IG (indice glycémique)

8 heures/5 modules

## PÂTISSERIE & CHOCOLATERIE

### **Techniques de pâtisserie : les macarons**

SESSION 1 les 30 septembre et 1er octobre

### **Techniques de pâtisserie : fabrication des avant-produits**

SESSION 1 le 2 octobre

### **Techniques de pâtisserie : les bûches de Noël**

SESSION 1 les 14 et 15 octobre

## MEUNERIE & PRODUITS CÉRÉALIERS

### **Bases du process meunier**

SESSION 2 du 7 au 10 octobre

### **Dosage, mélanges et conditionnement en meunerie**

SESSION 2 les 4 et 5 novembre

### **Meunerie et conduite de moulin**

SESSION 2 les 18 et 19 novembre

### **Pâtes biscuitières**

SESSION 1 les 7 et 8 octobre

### **Pâtes alimentaires : formulation et étapes clés de la fabrication**

SESSION 1 les 2 et 3 décembre

### **Eco-énergie : maîtriser les consommations de son site**

SESSION 1 le 19 septembre

### **CQP CITG Conducteur d'installations de transformation des grains**

## HYGIÈNE, QUALITÉ & SÉCURITÉ

### **Pasteurisation et stérilisation : autoclave & réalisation de conserves**

SESSION 1 les 2 et 3 décembre

### **Hygiène : HACCP**

SESSION 1 les 26 et 27 septembre

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

SESSION 2 le 25 septembre + 1 jour à définir : nous contacter

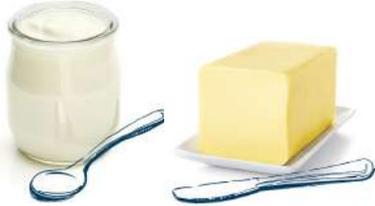
### **Qualité sécurité environnement en entreprise agroalimentaire**

SESSION 1 les 18 et 19 novembre

**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

80 heures

(présentiel / distanciel)

**Session 2** 14/10 au 29/11/24



### Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



2240 €



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)

### Objectifs du parcours

- **Stage 1 : Bases de la transformation des produits laitiers**  
Connaître les caractéristiques du lait, de ses composants, et découvrir les différentes technologies de transformation
- **Stage 2 : Technologie des produits laitiers**  
Conduire une fabrication de produits laitiers en autonomie (de la mise en œuvre du lait au conditionnement), en respectant les critères d'hygiène, de qualité et de sécurité

### Objectifs pédagogiques

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

### Méthodes et moyens pédagogiques

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

### Contenu de la formation

- **1<sup>ère</sup> étape** : en présentiel  
Participation au stage « **Bases de la transformation des produits laitiers** » d'une durée de 28 h sur le hall laitier de l'ENILIA à Surgères
- **2<sup>ème</sup> étape** : en présentiel  
Bilan de fin de stage avec le formateur référent pour adaptation du parcours à distance sur les thématiques d'approfondissement de la technologie.
- **3<sup>ème</sup> étape** : en distanciel (possibilité d'un stage en entreprise)  
Conduite du parcours d'autoformation accompagnée à partir de modules de formation sur la plateforme Webalim
- **4<sup>ème</sup> étape** : en présentiel  
Participation au stage de perfectionnement de 28 h (niveau 2) « **Technologie des produits laitiers** » avec travail d'analyses des fabrications.
- **5<sup>ème</sup> étape** : en présentiel  
Bilan & définition de poursuites éventuelles : possibilité d'accompagnement au suivi de la création d'un atelier

### Modalités d'évaluation

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



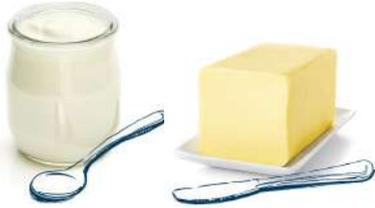
Nous contacter pour toute question  
relative à une situation de handicap



# 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

Si ce stage est réalisé dans le cadre de l'offre régionale il sera précédé de 6 heures de formation à distance

## 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 2** 14 au 18/10/24



## Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1120 €



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@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

## Validation de la formation

Ce stage permet de valider le Bloc 2 du CQP Conducteur de machines dans la transformation laitière.

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



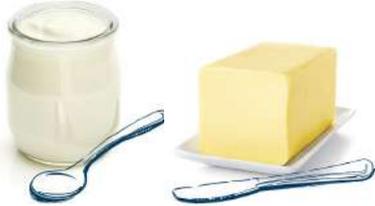
Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# 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

Avoir réalisé le stage Bases de la transformation des produits laitiers ou justifier d'une 1<sup>ère</sup> expérience dans le domaine

## 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 2** 25 au 29/11/24



**Lieu de la formation**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



1120 €



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto: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

## Validation de la formation

Ce stage permet de valider le Bloc 2 du CQP Conducteur de machines dans la transformation laitière.

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# USING AND CONTROL OF LACTIC AND RIPENING STARTERS IN CHEESE TECHNOLOGY

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Audience & prerequisite

- Manufacturing managers
- Team leaders
- R&D people

## Registration deadline

15 days at the latest before the beginning of the training  
*If time is out, please contact us*



## Duration & place of the training course

**21 hours**

du 11 au 13/09/2024



at ENILIA-ENSMIC  
in Surgères (France)



**1890 €**

(excluding accommodation and catering))



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)

## Training course objective

Mastering the technical knowledge of fermentation processes in cheese technology



## Pedagogical objectives

- Identify lactic and ripening starters characteristics
- Describe their growth conditions and interactions
- List key points for their preparation and implementation
- Choose their features according to objectives and industrial site
- Define the main enzymatic reactions in cheese technology
- Estimate the major impact of bacteriophages in the fermentation process
- Proceed accordingly in order to limit and control risks

## Pedagogical methods and means

Theoretical courses will be supplemented by practical works in the technological hall of ENILIA. A tasting session will be planned in order to identify the specificity, appearance and impact of ripening starters.

## Organization and training contents

- Trainees reception and training presentation
- Generalities, characteristics and particularities of lactic bacteria
- Use of lactic starters in cheese technology
- Selection and management of lactic starters
- Generalities, characteristics and particularities of ripening starters : *Penicillium candidum*, *Geotrichum candidum*, yeasts, *Corynebacterium*, *Penicillium roqueforti*
- Interactions between lactic starters and ripening starters.
- Conclusion and assessment of the training

## Assessment terms

- O.F. questionnaire to evaluate your satisfaction
- Paper questionnaire to evaluate your knowledge

## Validation

Certificate at the end of the training



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# CONNAISSANCE DES PRODUITS LAITIERS ET DES FROMAGES (AOP, IGP...)

Formation à distance

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

- Vendeurs débutants et confirmés
- Chefs d'entreprise
- Porteurs de projet



## Durée de la formation

12 heures à distance  
entre le 16/09 et le 18/10/24



**Organisme formateur**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



500 €



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)



Nous contacter pour toute  
question relative à une situation  
de handicap

## Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances de base sur les fromages français

## Objectifs pédagogiques

- Distinguer les différentes catégories de produits laitiers frais et fromages
- Citer les différentes techniques d'élaboration
- Identifier les particularités de production et d'affinage de certains fromages
- Améliorer la vente-conseil des produits laitiers et fromages



## Méthodes et moyens pédagogiques

- Visio de présentation et lancement de la formation : 1 h le 16/09
- 3 modules à distance : 6 h
  - PF00 : à la découverte du lait
  - PF01 : introduction à la technologie de transformation laitière
  - AQ07 : analyse texturale et organoleptique
- Cours en visio avec formateur : 5 h

## Contenu de la formation

- La production du lait
- Le lait : composition et variation
- Les principaux produits laitiers frais : lait fermentés, desserts lactés, crèmes et beurre
- Les fromages : histoire, définition, élaboration et terminologie IGP/AOP
- Les fromages français par familles technologiques : frais, croûtes fleuries, croûtes lavées, pâtes pressées non cuites, pâtes pressées cuites, pâtes persillées
- Les différentes techniques de fabrication et les spécificités géographiques
- Les techniques d'affinage
- Analyse sensorielle

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



# CONNAISSANCE DES PRODUITS LAITIERS ET DES FROMAGES (AOP, IGP...)

Formation à distance et en présentiel

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

- Vendeurs débutants et confirmés
- Chefs d'entreprise
- Porteurs de projets



## Durée de la formation

- 12 heures sur 1,5 jour
- 1/2 j à distance le 16/09/24
- 1 j en présentiel le 14/10/24



## Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



550 €



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

## Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances de base sur les fromages français

## Objectifs pédagogiques

- Distinguer les différentes catégories de produits laitiers frais et fromages
- Citer les différentes techniques d'élaboration
- Identifier les particularités de production et d'affinage de certains fromages
- Améliorer la vente-conseil des produits laitiers et fromages

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Visio de présentation de la formation : 1 h le 16/09/24
- 2 modules à distance : 4 h
  - PF00 : à la découverte du lait
  - PF01 : introduction à la technologie de transformation laitière
- 1 jour en présentiel : 7 h le 14/10/24
  - découverte des fromages et de leur fabrication
  - dégustation et analyse sensorielle

## Contenu de la formation

- A distance :
  - La production du lait
  - Le lait : composition et variation
  - Les principaux produits laitiers frais : lait fermentés, desserts lactés, crèmes et beurre
- En présentiel :
  - Les fromages : histoire, définition, élaboration et terminologie AOP/IGP
  - Les fromages français par familles technologiques : frais, croûtes fleuries, croûtes lavées, pâtes pressées non cuites, pâtes pressées cuites, pâtes persillées
  - Les différentes techniques de fabrication et les spécificités géographiques
  - Analyse sensorielle
  - Visite de l'atelier de transformation laitière avec présentation des différents équipements fromagers

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



# TECHNOLOGIE DES ALIMENTS LAITIERS POUR NOURRISSONS

en formation à distance avec formateur

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



## Public et pré-requis

- Personnel de production débutant ou service support
- Porteur de projet
- Personne voulant acquérir des compétences dans ce domaine

## Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

*Si délai dépassé,  
nous contacter*



## Durée & dates de la formation

8 heures les 11 & 18/10  
et les 15 & 22/11/24



**Organisme formateur**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



**534 €**



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)

## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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



## Méthodes et moyens pédagogiques

Animation en visioconférence : 4 modules de 2 heures

⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.

## Contenu de la formation

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

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# B.A. BA DE LA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

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

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

## Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

*Si délai dépassé, nous contacter*



## Durée & dates de la formation

10 heures (4 x 2h30)

*Nous consulter pour les dates*



Organisme formateur  
ENILIA-ENSMIC Surgères



645 €



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto: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).
- Conduire une analyse technique d'un processus fromager identifié (pâtes molles, pressées, fraîches) : paramètres, objectifs, leviers possibles.



## Méthodes et moyens pédagogiques

- Animation en visioconférence : 4 modules de 2h30  
⇒ 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<sup>ère</sup> partie
- **MODULE 3** Process fromager, 2<sup>ème</sup> partie
- **MODULE 4** Technologie pâtes molles et pâtes pressées

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

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

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES  
05 46 27 69 00 • [epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)

[www.campus-alimentation.fr](http://www.campus-alimentation.fr)

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



# B.A. BA DE LA TECHNOLOGIE DU SÉCHAGE

en formation à distance avec formateur

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

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

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

## Délai d'inscription

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



## Durée & dates de la formation

10 heures (5 x 2h)  
Nous consulter pour les dates



Organisme formateur  
ENILIA-ENSMIC Surgères



645 €



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)

## Objectifs de la formation

Découvrir les connaissances de base du séchage

## Objectifs pédagogiques

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



## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# CQP Pilote d'installation automatisée dans la transformation laitière

N° RNCP : 35763

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

- Pilotes d'installations automatisées avec expérience
- Pilotes débutants  
⇒ nous consulter



## Durée & dates de la formation

150 h

dont 10 h en distanciel  
de mars à novembre 2025



## Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC  
Surgères (17)



## Coût

6750 €

## Financement

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



## Contact

Emmanuel Audebert  
[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)



## FINALITÉ DE LA FORMATION

Maîtriser la conduite d'une installation automatisée de transformation laitière en assurant les 4 activités clés du pilote appelées « blocs de compétences »

## CONTENU ET DURÉE DE LA FORMATION

### Bloc 1

Conduite d'un procédé de transformation laitière

Production laitière  
Critères de paiement du lait  
Composition et structure des composants du lait  
Opérations unitaires transversales  
Process des produits laitiers majeurs  
Prélèvement, contrôles et analyses des non-conformités

### Bloc 2

Contrôle du fonctionnement d'une installation laitière automatisée complexe

Capteurs analogiques et numériques, actionneurs (vannes, pompes...), systèmes automatisés, boucle de régulation – Diagnostic  
Gestion des dysfonctionnements et maintenance de 1<sup>er</sup> niveau  
Énergies (air comprimé, électricité, eau chaude, vapeur)

### Bloc 3

Application des règles liées à la sécurité, l'hygiène et l'environnement en fabrication de produits laitiers

Hygiène  
Qualité  
Sécurité  
Environnement

### Bloc 4

Organisation de son activité et amélioration continue

Organisation de l'entreprise  
Communication écrite et orale  
Amélioration continue  
Résolutions de problèmes

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA CERTIFICATION

- Questionnaires écrits pour les connaissances techniques exigées
- Grilles d'évaluation complétées par le tuteur reprenant toutes les compétences et critères d'évaluation du référentiel
- Observation et questionnement en situation professionnelle par les membres de la Commission technique d'évaluation

## NOS ATOUTS

- **Ateliers de transformation laitière** : fromages, beurre, glaces, laits fermentés
- **Ligne de pasteurisation de lait et station de nettoyage en place**
- **Matériels pilotes** : écrémeuse, modules d'homogénéisation et d'ultrafiltration
- **Laboratoire d'analyses biochimiques du lait**



# 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
- Porteur de projet
- Personne voulant acquérir des connaissances dans ce domaine

## 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 18 au 22/11/2024



## Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1316 €



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto: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

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

Ce stage permet de valider le Bloc 2 du CQP Conducteur de machines dans la transformation laitière



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



**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  
*Un test de positionnement et de motivation est réalisé avant l'entrée en formation.*

### 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  
(novembre 2024 à juin 2025)



**8073 €**

### Financement

CPF, Pôle emploi,  
plan de formation



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)

# CAP GLACIER FABRICANT

Temps plein

100 %

Réussite  
à l'examen  
2023 & 2024

## Présentation du diplôme et objectifs

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

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

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

- 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



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

## Candidat libre

### Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



#### Public et pré-requis

- Demandeurs d'emploi
- Porteurs de projet

#### 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  
*Un test de positionnement et de motivation est réalisé avant l'entrée en formation.*

#### 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



3840 €

#### Financement

CPF, Pôle emploi, Région



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto: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
- **15 modules de formation à distance** de 2 heures chacun, sur la plateforme Webalim
- **2 visios** de regroupement
- Possibilité de faire un stage 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



# FORMULATION DES GLACES VEGAN

en formation à distance avec formateur

## Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

### Délai d'inscription

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



### Durée & dates de la formation

10 heures (5 modules)  
*Nous consulter pour les dates*



**Organisme formateur**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



690 €



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)

## Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs nécessaires à la fabrication de glace vegan

## Objectifs pédagogiques

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



## Méthodes et moyens pédagogiques

- Animation en visioconférence, via Zoom ou équivalent  
⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Pour la **fabrication de mix** sur différentes bases vegan, vous utiliserez vos matières premières et votre matériel ( précisions données lors du 1<sup>er</sup> module)

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# B.A. BA DE LA TECHNOLOGIE DES GLACES

en formation à distance avec formateur

## Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

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

### Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé, nous contacter



### Durée & dates de la formation

8 heures (4 X 2h)

Nous consulter pour les dates



### Organisme formateur

ENILIA-ENSMIC Surgères



534 €



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)

## Objectifs de la formation

Découvrir les bases de la technologie des glaces

## Objectifs pédagogiques

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



## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# B.A. BA DE LA GLACE AU YAOURT

en formation à distance avec formateur

## Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

### Délai d'inscription

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



### Durée & dates de la formation

8 heures (5 modules)  
Nous consulter pour les dates



**Organisme formateur**  
ENILIA-ENSMIC Surgères

€ €  
**534 €**



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)

### Objectifs de la formation

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

### Objectifs pédagogiques

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



### Méthodes et moyens pédagogiques

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

### Contenu de la formation

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

### Modalités d'évaluation

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

### Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

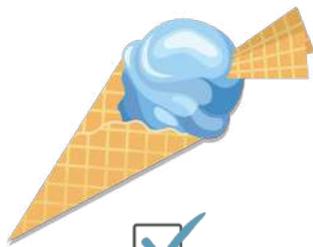


# B.A. BA DE LA GLACE SANS LACTOSE

en formation à distance avec formateur

## Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

### Délai d'inscription

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



### Durée & dates de la formation

8 heures (5 modules)  
Nous consulter pour les dates



**Organisme formateur**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



**534 €**



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)

## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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



## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



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

en formation à distance avec formateur

## Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

### Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

*Si délai dépassé, nous contacter*



### Durée & dates de la formation

8 heures (5 modules)

*Nous consulter pour les dates*



**Organisme formateur**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



**534 €**



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)

## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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



## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



*Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap*



# TECHNIQUES DE PÂTISSERIE

## LES MACARONS

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

### Délai d'inscription

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



### Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 jours  
Les 30/09 & 01/10/2024



Lieu de la formation  
ENILIA-ENSMIC Surgères



651 €



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)



### Objectifs de la formation

Confectionner des macarons aux parfums variés et aux textures différentes

### Objectifs pédagogiques

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

### Méthodes et moyens pédagogiques

- Mise en situation réelle à l'atelier technologique et fabrication de différentes variétés de macarons
- Livret de recettes
- Buffet et dégustation

### 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 écrit type QCM

### Validation de la formation

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



Formation également proposée aux amateurs dans le cadre des

*Ateliers gourmands du samedi*

[+ infos sur nos réseaux sociaux](#)



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# TECHNIQUES DE PÂTISSERIE

## FABRICATION DES AVANT-PRODUITS (praliné, pâte d'amande, pure pâte, confit de fruits...)

### Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

### Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

*Si délai dépassé, nous contacter*



### Durée & dates de la formation

1 journée de 7 heures  
le 9/10/2024



### Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



406 €



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)

### Objectifs de la formation

Apprendre à fabriquer les différents produits entrant dans la fabrication de pâtisseries, chocolateries, glaces et desserts de restauration, afin de diminuer le coût matières

### Objectifs pédagogiques

Citer les différentes étapes de la fabrication et de la conservation des avant-produits



### Méthodes et moyens pédagogiques

- Mise en situation réelle à l'atelier technologique
- Fabrication de tous les avant-produits
- Livret de recettes
- Buffet et dégustation

### Contenu de la formation

- Les différents pralinés : amande, noisette, sésame...
- Les pures pâtes : pistache, noisette...
- La pâte d'amande nature et aromatisée
- Le glaçage pour entremets, cakes...
- Les confits de fruits

### Modalités d'évaluation

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

### Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# TECHNIQUES DE PÂTISSERIE

## LES BÛCHES DE NOËL

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

### Délai d'inscription

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



### Durée & dates de la formation

2 journées de 7 heures  
les 14 et 15/10/2024



### Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



651 €



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)

### Objectifs de la formation

Apprendre à fabriquer des bûches de Noël : biscuit, insert, mousse, glaçage et décoration

### Objectifs pédagogiques

Citer les différentes techniques et étapes de la fabrication d'une bûche de Noël.



### Méthodes et moyens pédagogiques

- Mise en situation réelle à l'atelier technologique
- Fabrication de tous les avant-produits
- Livret de recettes
- Dégustation

### Contenu de la formation

- Les biscuits de fond et d'intérieur de la bûche : génoise, Joconde
- Les crèmes : pâtissière, anglaise, ganache, chantilly, gélifiée
- Les différents gélifiants
- Les décors : chocolat, meringue, fruit caramélisé
- Montage, dressage, démoulage et glaçage

### Modalités d'évaluation

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

### Validation de la formation

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



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



# BASES DU PROCESS MEUNIER

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

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

## Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

*Si délai dépassé, nous contacter*



## Durée & dates de la formation

24 heures sur 4 jours

**Session 2** 7 au 10/10/24



## Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1248 €



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)

## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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

## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# DOSAGE, MÉLANGES et CONDITIONNEMENT en MEUNERIE

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

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

## Délai d'inscription

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



## Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 jours  
**Session 2** 4 et 5/11/24



**Lieu de la formation**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



644 €



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)



## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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

## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

### 1<sup>ère</sup> journée : notions de bases technologiques

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

### 2<sup>ème</sup> journée : applications pratiques/cas concrets

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# MEUNERIE ET CONDUITE DE MOULIN

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

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

## Délai d'inscription

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



## Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 jours  
**Session 2** 18 et 19/11/24



**Lieu de la formation**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



**644 €**



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto: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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> journée :

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# PÂTES BISCUITIÈRES

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

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

## Délai d'inscription

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



## Durée & dates de la formation

**14 heures** sur 2 journées  
les 7 et 8/10/2024



**Lieu de la formation**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



**805 €**



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)

## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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



## Méthodes et moyens pédagogiques

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

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# PÂTES ALIMENTAIRES

## Formulation et étapes clés

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

### Délai d'inscription

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



### Durée & dates de la formation

**14 heures** sur 2 journées  
les 2 et 3/12/2024



**Lieu de la formation**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



**805 €**



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)



### Objectifs de la formation

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

### Objectifs pédagogiques

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

### Méthodes et moyens pédagogiques

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

### Contenu de la formation

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

### Modalités d'évaluation

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

### Validation de la formation

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



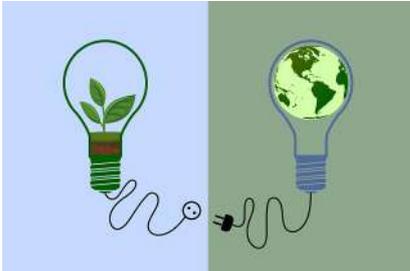
Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# ÉCO-ÉNERGIE

## MAÎTRISER LES CONSOMMATIONS DE SON SITE

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

### Délai d'inscription

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



### Durée & dates de la formation

1 journée de **7 heures**  
le 19/09/2024



**Lieu de la formation**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



**210 €**



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)

### Objectifs de la formation

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

### Objectifs pédagogiques

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

### Méthodes et moyens pédagogiques

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

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

### Contenu de la formation

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

### Modalités d'évaluation

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

### Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



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

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

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

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



## Durée & dates de la formation

**182 h**

en présentiel & distanciel  
mars à novembre 2025



## Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC  
Surgères (17)



## Coût

**6916 €**

## Financement

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



## Contact

Emmanuel Audebert  
cfppa.surgeres@educagri.fr

## FINALITÉ DE LA FORMATION

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

## CONTENU ET DURÉE DE LA FORMATION

### Bloc 1

Assurer la réception et le stockage des matières premières

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

### Bloc 2

Réaliser le process de nettoyage, préparation et mouture des grains

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

### Bloc 3

Gérer le conditionnement et le chargement des produits finis

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

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA CERTIFICATION

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

## NOS ATOUTS

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

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



# PASTEURISATION ET STÉRILISATION

## Autoclave & réalisation de conserves

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



### Public et pré-requis

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

*Première expérience en conserverie recommandée*

### Délai d'inscription

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



### Durée & dates de la formation

**14 heures** sur 2 journées  
les 2 et 3/12/24



**Lieu de la formation**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



**490 €**



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)

### Objectifs de la formation

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

### Objectifs pédagogiques

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



### Méthodes et moyens pédagogiques

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

### Contenu de la formation

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

### Modalités d'évaluation

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

### Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# HYGIÈNE : HACCP

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



## Public et pré-requis

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

## Délai d'inscription

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



## Durée & dates de la formation

**14 heures** sur 2 journées  
les 26 et 27/09/24



**Lieu de la formation**  
ENILIA-ENSMIC Surgères



**420 €**



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)

## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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

## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap





# 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  
Le 25/09/24 + 1 j à définir



## Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



**490 €**



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto: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 PMS (plan de maîtrise sanitaire)

## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# QUALITÉ SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT en ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

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

## Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

*Si délai dépassé,  
nous contacter*



## Durée & dates de la formation

**14 heures**

les 18 et 19/11/2024



## Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



**560 €**



[cfppa.surgeres@educagri.fr](mailto:cfppa.surgeres@educagri.fr)

## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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

## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



# VAE (VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE)

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Cette certification peut être

- un diplôme
- un certificat de qualification professionnelle
- un titre.

Elle doit être inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)



Nous contacter  
pour un devis



[cfppa.surges@educagri.fr](mailto:cfppa.surges@educagri.fr)



Nous contacter pour toute  
question relative à une situation  
de handicap

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



## Objectifs

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

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

## Public et conditions

- Toute personne justifiant d'au moins une année d'expérience en rapport direct avec la certification visée (activité salariée ou non bénévole ou volontariat, responsabilité syndicale...).
- Il n'y a pas de conditions d'âge, de nationalité, de statut ou de niveau de formation.

## Modalités d'inscription

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

## Durée de l'accompagnement

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

## Possibilité de VAE collective pour les entreprises

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

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

# UNE ÉQUIPE A VOTRE SERVICE



**Eric MAIRE**

Directeur du CFPPA



**Emmanuel AUDEBERT**

Chargé des relations entreprises



**Jaouade BOUKICH**

Référent Filière Céréales – 06 10 75 87 65



**Barbara LUCAS ARGENTIERI**

Assistante CFPPA



**Miriam BENITEZ-PAVON**

Comptabilité



**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 ?

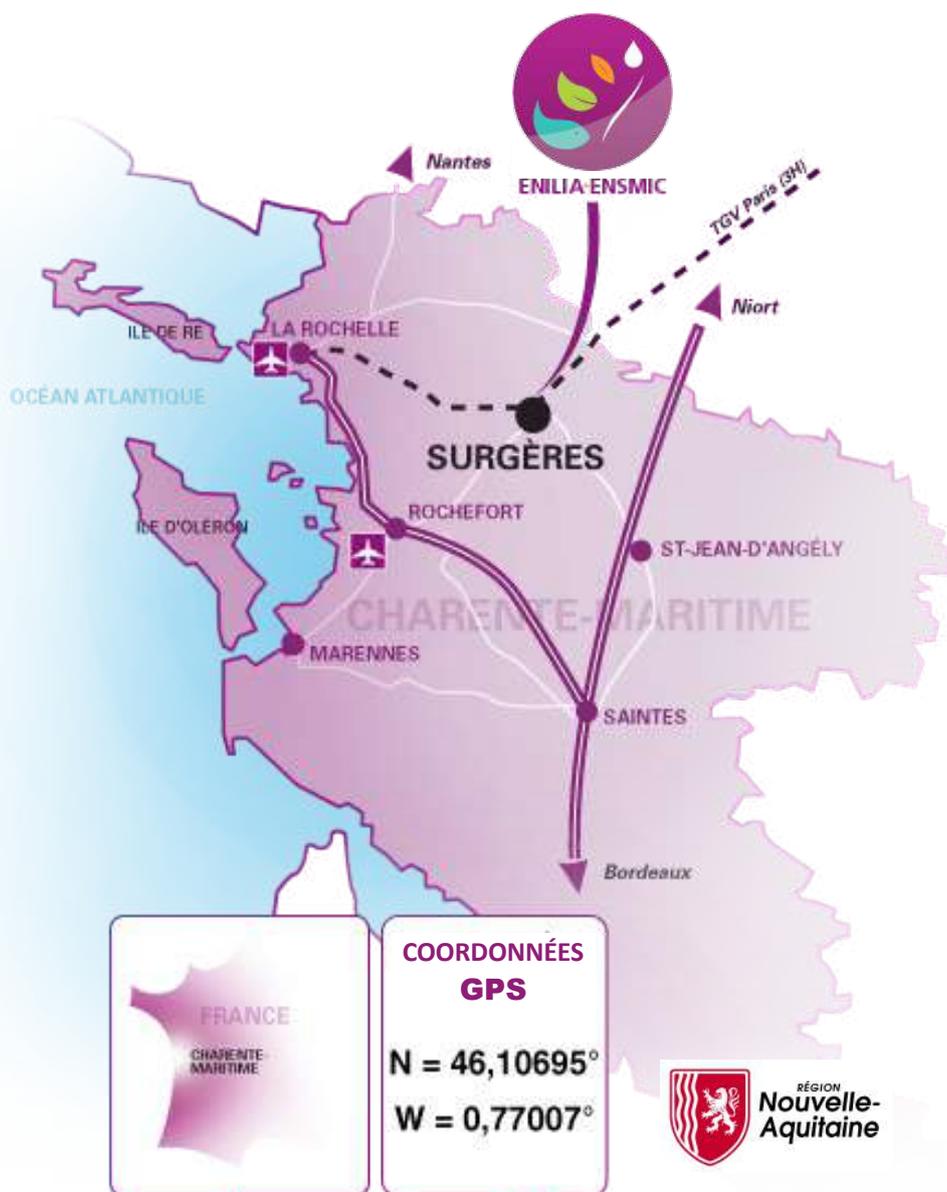
- par le développement de l'accessibilité pédagogique des formations en organisant l'accueil des personnes handicapées en amont de l'entrée en formation
- en développant la capacité de nos équipes à organiser la compensation du handicap des personnes en formation
- en nous assurant de l'accessibilité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





# NOS COORDONNÉES



Créez l'alimentation de demain



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

**05 46 27 69 00 - epl.surgeres@educagri.fr - www.campus-alimentation.fr**

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