



# Des formations 100 % financées pour booster le potentiel de votre entreprise

## Stages éligibles 2025 au Campus de l'alimentation

- 🎯 Bases de la technologie des produits laitiers frais
- 🎯 Pâtes biscuitières
- 🎯 Éco-énergie en meunerie : maîtriser les consommations de son site
- 🎯 Stérilisation en autoclave & réalisation de conserves
- 🎯 Hygiène : HACCP
- 🎯 Utiliser le GBPH européen pour élaborer son PMS en production fermière

## Modalités financières

Les coûts pédagogiques des formations "Offre Régionale" sont pris en charge à 100 % par OCAPIAT pour les entreprises adhérentes de moins de 50 salariés.

➡ Pour plus d'information, **prenez contact avec un conseiller.**



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

**Contactez-nous**

05 46 27 69 00

cfppa.surgeres@educagri.fr

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

# BASES DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS

## STAGE N° 33 - 2025

### NIVEAU INITIATION

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date** : 06/10 (13h30) au 10/10/2025 (12h) (semaine 41)

**Durée** : 4 jours – 28 heures

**Formateur référent** : Pascal RATOUIT

**Tarif** : 1350 € HT

**Lieu** : ENILIA-ENSMIC - SURGERES

#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENIL** : Surgères

**Tél.** : 05-46-27-69-00

**Contact** : Emmanuel AUDEBERT

[emmanuel.audebert@educagri.fr](mailto:emmanuel.audebert@educagri.fr)

**ANFOPEIL**

**Tél.** : 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)



#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet ...

Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant d'acquérir des connaissances dans le domaine ...

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

*Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.*



#### CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

#### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les notions théoriques sont enrichies par des travaux pratiques au sein de l'atelier technologique laitier : réalisation de fabrications variées (Fromages frais, beurre et yaourts) sur du matériel pilote.

Une dégustation de produits permettra de mettre en évidence les particularités de chacun des produits.

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ▶ 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 contrôles permettant d'assurer la qualité des produits finis

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

### Accueil des stagiaires et présentation de la formation

#### Composition du lait :

- Composition physico-chimique et bactériologique des laits et intérêt des composants en fabrication.

#### Technologie du beurre :

- Présentation des étapes de fabrication du beurre, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

#### Technologie du yaourt :

- Présentation des étapes de fabrication du yaourt, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

#### Technologie du fromage frais :

- Présentation des étapes de fabrication du fromage frais, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

#### Dégustation des produits obtenus :

#### Bilans techniques des fabrications :

#### Synthèse et bilan de la formation

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées également par les stagiaires.

**\* Evaluation positionnement des savoirs du bloc CQP « préparation du poste » est à ajouter (1 heure)**

## MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification



# PÂTES BISCUITIÈRES

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

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

## Délai d'inscription

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



## Durée & dates de la formation

**14 heures** sur 2 journées  
Nous contacter pour les dates



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



**980 €**



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



## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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

## Méthodes et moyens pédagogiques

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

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



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

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

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

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

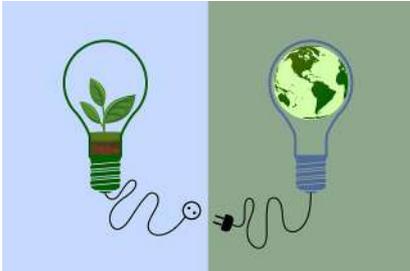


# ÉCO-ÉNERGIE

## 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**



#### Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



**280 €**



[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

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**



# STÉRILISATION en AUTOCLAVE & réalisation de conserves

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Public et pré-requis

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

*Première expérience en conserverie recommandée*

## Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

*Si délai dépassé, nous contacter*



## Durée & dates de la formation

**14 heures** sur 2 journées



## Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



**560 €**



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



## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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

## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

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

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

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

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



# HYGIÈNE : HACCP

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



## Public et pré-requis

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

## Délai d'inscription

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



## Durée & dates de la formation

**14 heures** sur 2 journées



## 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

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

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

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



## Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



490 €



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

## Objectifs de la formation

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

## Objectifs pédagogiques

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

## Méthodes et moyens pédagogiques

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

## Contenu de la formation

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

## Modalités d'évaluation

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

## Validation de la formation

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



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



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

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

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

N° de déclaration d'activité 5417P000817