



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



CQP CITG 2026-2027

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE
Conducteur Installation Transformation des Grains
Option Meunerie / Semoulerie

N° RNCP 41360

+ d'infos www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41360/



Campus de l'alimentation ENILIA • ENSMIC

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

V 2026-05-13



LE CQP, C'EST QUOI ?

Le **certificat de qualification professionnelle (CQP)** est une reconnaissance de **niveau 4** des compétences professionnelles de salariés dans le cadre de leur emploi.

Il est créé et délivré par une branche professionnelle (**ANMF** : association nationale de la meunerie française) pour répondre aux attentes d'un secteur d'activités pour un métier concerné.

Contexte du CQP CITG option meunerie-semoulerie

Le **CQP CITG** proposé aux entreprises de la meunerie, de la semoulerie et de la maïserie a fait l'objet d'une rénovation l'adaptant aux évolutions du métier le 24/09/2025 pour une durée de 5 ans.

Public concerné

Comme pour sa version précédente, le parcours CQP répond pleinement aux attentes de ses filières en :

- permettant aux salariés nouvellement embauchés d'acquérir les compétences nécessaires au métier de conducteur
- assurant aux conducteurs en poste de renforcer leur professionnalisme en acquérant de nouvelles compétences.

Finalité de la formation

Maîtriser la conduite d'une ou plusieurs installations de transformation des grains dans une unité de production de meunerie, semoulerie en assurant les 3 missions clés du conducteur de moulin appelées « blocs de compétences »

Voies d'accès au CQP CITG : formation continue

Parcours de certification complet (validation de tous les blocs du CQP)

Parcours de certification partiel (validation de 1 ou 2 blocs du CQP)

Parcours de certification par la voie de la VAE (validation des acquis de l'expérience)

Principe du parcours de formation

Un dispositif en alternance centré sur les activités du conducteur en entreprise, complété par des apports de connaissances techniques et des travaux pratiques ciblés sur l'ensemble du plateau technique de l'ENSMIC.





Étapes majeures du parcours

QUOI ?

QUI ?

1

Entretien préalable avec l'entreprise et le salarié
afin de s'assurer de l'opportunité et de la faisabilité
(calendrier, financement...)

Le chargé d'ingénierie de formation de l'ENILIA-ENSMIC

2

Inscription du candidat à la formation

L'entreprise

3

Accompagnement tuteur

L'entreprise nomme un tuteur chargé d'accompagner le salarié afin d'acquérir et de renforcer les savoir-faire professionnels définis par le référentiel de compétences du CQP CITG.

L'ENILIA-ENSMIC

4

Évaluation initiale (positionnement) du stagiaire et édition de son contrat pédagogique

1. Via la plateforme Ev'Alim sur les connaissances techniques exigées
2. Par un tuteur en entreprise (grilles de compétences)

1. L'ENILIA-ENSMIC
2. Le tuteur en entreprise

5

Parcours de formation

EN CENTRE

3 à 4 jours/mois hors vacances scolaires

EN ENTREPRISE

Accompagnement du tuteur sur les compétences non maîtrisées et le thème d'étude, conduite de travaux d'intersessions spécifiques (réalisation d'une table de mouture, plan de maintenance)

L'ENILIA-ENSMIC
Le tuteur
Le RQ ou
technicien maintenance...

6

Évaluation finale du stagiaire

1. Via la plateforme Ev'Alim sur les connaissances techniques exigées (Questionnaire à visée professionnelle)
2. Par un tuteur en entreprise
3. Par un jury de deux professionnels : observation de la maîtrise des compétences professionnelles du candidat en situation sur son poste (site)

1. Questionnaire Ev'alim
2. Le tuteur en entreprise
3. Le jury professionnel

7

Avis du jury paritaire et délivrance ou non du CQP

Le jury constitué des professionnels de la meunerie analyse le dossier CQP du candidat et formule un avis d'attribution ou non du CQP.

Organisme certificateur de la
branche professionnelle
(ANMF)



Bloc 1

Assurer la réception et le stockage des matières premières

24 h

Réception, contrôles, déchargement, pré-nettoyage et stockage des matières premières
Analyses dysfonctionnements et non-conformités
Entretien des équipements

Bloc 2

Réaliser le process de nettoyage, préparation et mouture des grains

107 h

Mélanges des blés, nettoyage, préparation à la mouture
Process meunier - Contrôles des farines
Analyses dysfonctionnements et non-conformités
Techniques industrielles (élec, pneumatiques, capteurs, actionneurs etc...) - Diagnostic et maintenance- HACCP

Bloc 3

Gérer le conditionnement et le chargement des produits finis

51 h

Stockage, dosage, mélange (techniques & équipements)
Modes de conditionnement (vrac & sacs)
Environnement - Sécurité des personnes
Projet d'amélioration « fil rouge »
Qualité technologiques des farines (panification)

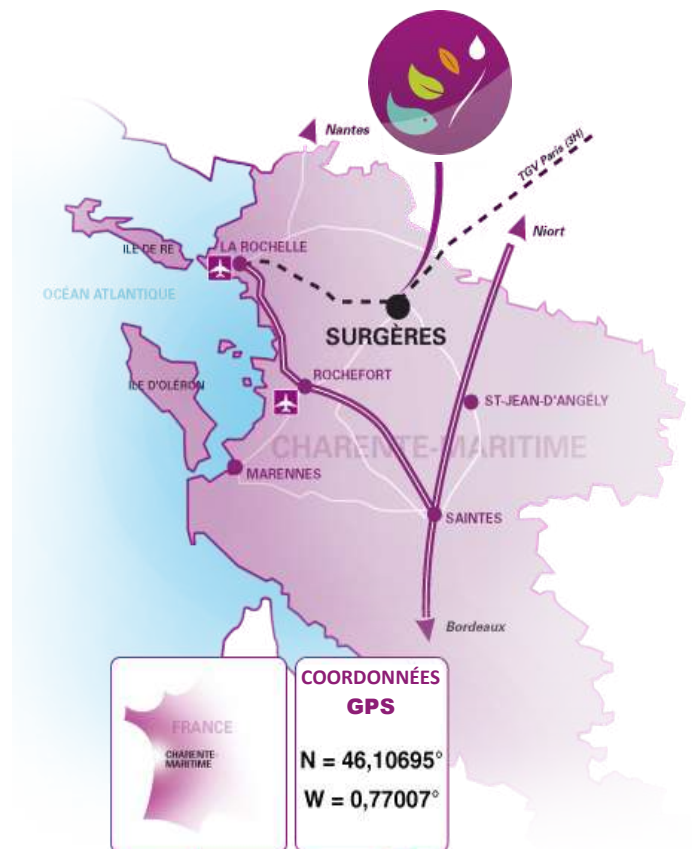
Chiffres clés du CQP 2025

87,5 %

de réussite à l'examen
(candidats présentés)

100 %

de stagiaires satisfaits
par la formation





Durée de la formation

En centre : 26 jours (182 heures)

En entreprise : 35 heures - travaux d'intersessions et réalisation du thème d'étude « Fil rouge »

Positionnement et évaluations finales : 1,25 jour

Calendrier et rythme du parcours : 3 jours par mois (4 jours max.) en centre de formation :

- Journée de lancement : **15 septembre 2026** en présence des stagiaires et des tuteurs
- Démarrage de la formation : **16 septembre 2026**
- Questionnaire Ev'Alim, soutenance fil rouge et bilan de la formation : **12 mai 2027**
- Évaluation du jury professionnel en entreprise : **2^{ième} quinzaine de mai 2027**

Lieu de formation : Campus de l'alimentation ENILIA-ENSMIC de Surgères

Animation, coordination, méthodes et moyens pédagogiques

Le parcours de formation est animé par des **formateurs internes spécialisés** et des **intervenants extérieurs experts** maîtrisant la pédagogie pour adultes et les domaines spécifiques traités : **Rémy Vulliermet & François Sevestre** (experts en meunerie) et **Mickaël Berthout** (diagnostic maintenance).

Accompagnement des stagiaires : **Pascal Chemin** et **Emmanuel Audebert**

Apports théoriques illustrés de mises en situation sur le plateau technique de l'ENSMIC : moulin SIRAGA, laboratoire d'analyses, moulin pilote et laboratoire de boulangerie.

Méthodes actives : exercices pratiques, études de cas, questionnaires, jeux de rôle, mini audit, classe virtuelle (visio), fil rouge.

Coût et financement de la formation

Coût de la formation : **9 490 €** (Organisme de formation non assujéti à la TVA)

Ev'Alim : prise en charge totale ou partielle selon taille de l'entreprise

- Coût évaluation stagiaire = **1 460 €** - Coût accompagnement tuteur = **1 000 €**

Financement : formation certifiante éligible au CPF (compte personnel de formation)

⇒ Dans tous les cas, avant l'inscription, contactez votre conseiller OCAPIAT pour connaître l'ensemble des modalités de prise en charge.

Ouverture de session conditionnée par un nombre minimum de 6 stagiaires et maximum de 8

Calendrier de la formation

2026				2027						
Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	
1 Ma	30 1 Je	1 Di Toussaint	1 Ma	1 Ve Jour de l'An	1 Lu	5 1 Lu	9 1 Je	1 Sa Fête travail	1 Ma	
2 Me	2 Ve	2 Lu	45 2 Me	2 Sa	2 Ma	2 Ma	2 Ve	2 Di	2 Me	
3 Je	3 Sa	3 Ma	3 Je	3 Di	3 Me	3 Me	3 Sa	3 Lu	3 Je	
4 Ve	4 Di	4 Me	4 Ve	4 Lu	1 4 Je	4 Je	4 Di	4 Ma	4 Ve	
5 Sa	5 Lu	41 5 Je	S3 5 Sa	5 Ma	5 Ve	5 Ve	5 Lu	14 5 Me	5 Sa	
6 Di	6 Ma	6 Ve	6 Di	6 Me	S5 6 Sa	6 Sa	6 Ma	S8 6 Je Ascension	6 Di	
7 Lu	37 7 Me	7 Sa	7 Lu	50 7 Je	S5 7 Di	7 Di	7 Me	S8 7 Ve Pont	7 Lu	
8 Ma	8 Je	8 Di	8 Ma	8 Ve	8 Lu	6 8 Lu	10 8 Je	S8 8 Sa Victoire 1945	8 Ma	
9 Me	9 Ve	9 Lu	46 9 Me	S4 9 Sa	9 Ma	9 Ma	9 Ve	9 Di	9 Me	
10 Je	10 Sa	10 Ma	10 Je	10 Di	10 Me	10 Me	10 Sa	10 Lu	19 10 Je	
11 Ve	11 Di	11 Me	Amicalité 14-18 11 Ve	11 Lu	2 11 Je	11 Je	11 Di	11 Ma	S9 + EVAL FINALE 11 Ve	
12 Sa	12 Lu	42 12 Je	12 Sa	12 Ma	12 Ve	12 Ve	12 Lu	15 12 Me	12 Sa	
13 Di	13 Ma	S2 13 Ve	13 Di	13 Me	13 Sa	13 Sa	13 Ma	13 Je	13 Di	
14 Lu	38 14 Me	S2 14 Sa	14 Lu	51 14 Je	14 Di	14 Di	14 Me	14 Ve	14 Lu	
15 Ma	POSI 15 Je	15 Di	15 Ma	15 Ve	15 Lu	7 15 Lu	11 15 Je	15 Sa	15 Ma	
16 Me	S1 16 Ve	16 Lu	47 16 Me	16 Sa	16 Ma	16 Ma	S7 16 Ve	16 Di	16 Me	
17 Je	17 Sa	17 Ma	17 Je	17 Di	17 Me	17 Me	S7 17 Sa	17 Lu Pentecôte	17 Je	
18 Ve	18 Di	18 Me	18 Ve	18 Lu	3 18 Je	18 Je	18 Di	18 Ma	20 18 Ve	
19 Sa	19 Lu	43 19 Je	19 Sa	19 Ma	19 Ve	19 Ve	19 Lu	16 19 Me	19 Sa	
20 Di	20 Ma	20 Ve	20 Di	20 Me	20 Sa	20 Sa	20 Ma	20 Je	20 Di	
21 Lu	39 21 Me	21 Sa	21 Lu	52 21 Je	21 Di	21 Di	21 Me	21 Ve	21 Lu	
22 Ma	22 Je	22 Di	22 Ma	22 Ve	22 Lu	8 22 Lu	12 22 Je	22 Sa	22 Ma	
23 Me	23 Ve	23 Lu	48 23 Me	23 Sa	23 Ma	23 Ma	23 Ve	23 Di	23 Me	
24 Je	24 Sa	24 Ma	24 Je	24 Di	24 Me	24 Me	24 Sa	24 Lu	21 24 Je	
25 Ve	25 Di	25 Me	25 Ve	Noël 25 Lu	4 25 Je	25 Je	25 Di	25 Ma	25 Ve	
26 Sa	26 Lu	44 26 Je	26 Sa	26 Ma	26 Ve	26 Ve	26 Lu	17 26 Me	26 Sa	
27 Di	27 Ma	27 Ve	27 Di	27 Me	27 Sa	27 Sa	27 Ma	27 Je	27 Di	
28 Lu	40 28 Me	28 Sa	28 Lu	53 28 Je	28 Di	28 Di	28 Me	28 Ve	28 Lu	
29 Ma	29 Je	29 Di	29 Ma	29 Ve		29 Lu	Pâques 29 Je	29 Sa	29 Ma	
30 Me	30 Ve	30 Lu	49 30 Me	30 Sa		30 Ma	13 30 Ve	30 Di	30 Me	
	31 Sa		31 Je	31 Di		31 Me		31 Lu	22	