



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



**NOTRE OFFRE  
DE FORMATION  
2023**

# CALENDRIER DES SESSIONS DE FORMATION

## Bases de la boulangerie

p. 1

**SESSION 1** Du mercredi 15 au vendredi 17 février 2023  
**SESSION 2** Du mercredi 25 au vendredi 27 octobre 2023

## Bases du process meunier

p. 2

**SESSION 1** Du lundi 27 février au jeudi 2 mars 2023  
**SESSION 2** Du lundi 9 au jeudi 12 octobre 2023

## Pâte boulangère : facteurs clés à maîtriser lors de son élaboration

p. 3

**SESSION 1** Les lundi 30 et mardi 31 janvier 2023

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

p. 4

**SESSION 1** Les mardi 2 et mercredi 3 mai 2023

## Biscuitier (niveau 1) : les pâtes biscuitières

p. 5

**SESSION 1** Les lundi 6 et mardi 7 mars 2023  
**SESSION 2** 4<sup>ème</sup> trimestre 2023 (dates à définir)

## Blocs de compétences du CQP CTIG option Meunerie-semoulerie

p. 6-17

### BC1 RÉALISER LE PROCESS DE LA RÉCEPTION DES GRAINS À L'ENVOI DES PRODUITS FINIS

#### **MODULE 1 Meunerie & conduite de moulin** (niveau 1)

**Session 1** Les mardi 9 et mercredi 10 mai 2023  
**Session 2** Les mardi 14 et mercredi 15 novembre 2023

#### **MODULE 2 La mouture : analyse du process meunier**

**Session 1** Du mercredi 29 au vendredi 31 mars et du lundi 24 au mercredi 26 avril 2023  
**Session 2** Du mercredi 8 au vendredi 10 et du mardi 28 au jeudi 30 novembre 2023

#### **MODULE 3 Dosage, mélanges & conditionnement en meunerie**

**Session 1** Les jeudi 11 et vendredi 12 mai 2023  
**Session 2** Les jeudi 16 et vendredi 17 novembre 2023

### BC2 UTILISER LES OUTILS & INSTALLATIONS ET RÉSOUDRE LES PANNES SIMPLES

#### **MODULE 1 Technologies de base, inspection et maintenance des installations**

**Session 1** Les mardi 30 et mercredi 31 mai 2023 et les lundi 19 et mardi 20 juin 2023  
**Session 2** 1<sup>er</sup> trimestre 2024 (dates à définir)

#### **MODULE 2 Caractérisation et conduite des installations**

**Session 1** Les jeudi 1<sup>er</sup>, mercredi 21 et jeudi 22 juin 2023

### BC3 METTRE EN ŒUVRE LES PROCÉDURES QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

#### **MODULE 1 Qualité et contrôle qualité**

**Session 1** Les lundi 30 janvier et lundi 27 février 2023

#### **MODULE 2 Hygiène et sécurité des aliments**

**Session 1** Les mardi 31 janvier et mercredi 1<sup>er</sup> mars (matin) 2023

#### **MODULE 3 Sécurité des personnes et environnement**

**Session 1** Les mardi 28 février et mercredi 1<sup>er</sup> mars (après-midi) 2023

### BC4 COMMUNIQUER ET S'ORGANISER EFFICACEMENT DANS SON ACTIVITÉ

#### **MODULE 1 Communication professionnelle**

**Session 1** Les mardi 1<sup>er</sup> février et jeudi 2 mars 2023

# HYGIÈNE, QUALITÉ & SÉCURITÉ

**Gestion d'un laboratoire de biochimie dans le respect des BPL** p. 18

SESSION 1 Les lundi 5 et mardi 6 juin 2023

**Réalisation d'une analyse biochimique** p. 19

SESSION 1 Les mercredi 7 et jeudi 8 juin 2023

**Gestion d'un laboratoire de microbiologie dans le respect des BPL** p. 20

SESSION 1 Les lundi 22 et mardi 23 mai 2023

**Réalisation d'une analyse microbiologique** p. 21

SESSION 1 Les mercredi 24 et jeudi 25 mai 2023

**Mise en place de l'étiquetage nutritionnel** p. 22

SESSION 1 Les lundi 3 et mardi 4 avril 2023

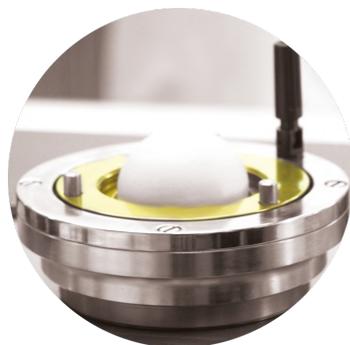
**Hygiène et sécurité des aliments** p. 23

SESSION 1 Les jeudi 6 et vendredi 7 avril 2023

**Qualité sécurité environnement en entreprise agroalimentaire** p. 24

SESSION 1 Les mercredi 11 et jeudi 12 octobre 2023

**VAE Validation des acquis de l'expérience** p. 25



**Public & prérequis** : salariés en reconversion, porteurs de projets, exploitants agricoles désireux de créer une activité de fabrication de pains traditionnels. Aucun prérequis exigé.

## Durée & lieu de la formation

**21 heures** sur 3 journées à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

## Objectif de la formation

**Acquérir les savoirs de base liés à la fabrication de pains et de pâtes briochées**

## Objectifs pédagogiques

- Citer les différents pains et farines, et leurs caractéristiques majeures
- Présenter le rôle des principaux ingrédients mis en œuvre
- Citer le rôle et les paramètres clé des étapes majeures
- Citer les principaux défauts rencontrés et leurs origines possibles

## Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance de mise en situation sur le laboratoire de boulangerie de l'ENILIA-ENSMIC, d'applications et d'apports de notions théoriques afin de donner du sens à chaque étape de fabrication.

⇒ Les fabrications seront complétées par une dégustation des produits.

*S'ils le souhaitent, les stagiaires pourront apporter une de leurs farines pour la fabrication.*

## Contenu et déroulement de la formation

**Les différents pains** : composition, marché

**Les ingrédients et leurs rôles** : farines, améliorants de panification, levures, Levains

**Les étapes de fabrications clé et leurs paramètres**

Rappel des étapes clé et présentation des conditions de mise en œuvre des fabrications de pains (pétrissage, mise en forme, fabrication de levains traditionnels, fermentations panaires, cuisson, ressuage et évolution de la qualité des produits).

**Les contrôles et défauts rencontrés sur le produit fini** :

- Sur les matières premières
- En cours de fabrication
- Sur les produits finis

**Évaluation et bilan de la formation**

## Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

## Validation de la formation

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

**Tarif par stagiaire** : **945 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

## Contact

**Emmanuel AUDEBERT**  
cfppa.surgeres@educagri.fr

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



## Public & prérequis

Porteurs de projets, demandeurs d'emploi, salariés en reconversion, salariés...  
Aucun pré-requis exigé.

## Durée & lieu de la formation

**24 heures** sur 4 jours à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

## Objectif 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 & 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

**Tarif par stagiaire : 1080 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription :** au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

## Contact

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



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



**ENILIA • ENSMIC**  
Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 00 • [epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)

**[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)**  
N° de déclaration d'activité **5417P000817**

# Pâte boulangère

## Facteurs clés à maîtriser lors de son élaboration



Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères

**Public & prérequis** : chef d'équipe, responsable de production, qualité, service achat. Une première expérience en panification est demandée.

### Durée & lieu de la formation

**14 heures** sur 2 journées à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

### Objectif de la formation

**Être capable d'adapter la formulation et le process du produit de cuisson souhaité**

### Objectifs pédagogiques

- Identifier le rôle des ingrédients de la pâte à pain (farine, eau, sel, levure et/ou levain, rognures)
- Définir comment se forme le gluten, et les rôles du pétrissage
- Identifier le rôle et les paramètres clés des étapes de fabrication
- Citer les principaux défauts rencontrés
- Identifier les causes possibles de ces défauts

### Méthodes et moyens pédagogiques

Cette intervention comporte 1,5 jour de formation théorique et 0,5 jour de formation pratique. Un document de synthèse spécifique sera remis au stagiaire.

### Contenu et déroulement de la formation

#### • Composants de la pâte boulangère :

- Propriétés fonctionnelles des farines de blé tendre, des agents de fermentation, de l'eau, du sel, des améliorants de panification
- Origines de défauts du produit fini liées à une conformité de la farine

#### • Technologie des pâtes boulangères :

- Rôle des différentes étapes du process de panification, notamment le pétrissage, les étapes clés à maîtriser, le matériel machinabilité de la pâte boulangère au cours du procédé de panification
- Evolution des caractéristiques rhéologiques de la pâte au cours du process de gestion des aléas de production
- Influence de paramètres intrinsèques (hydratation, teneur en protéine de la farine), et extrinsèques (conditions de pétrissage, temps de pointage, mise en forme) sur la machinabilité de la pâte et sur les caractéristiques du produit fini (4h de pratique)

### 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

**Tarif par stagiaire : 700 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

### Contact

**Emmanuel AUDEBERT**  
cfppa.surgeres@educagri.fr

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

ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)

N° de déclaration d'activité 5417P000817

# Pâtes alimentaires

## Formulation et étapes-clés de fabrication à maîtriser



Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères

**Public & prérequis** : chef d'équipe, responsable de production, qualité, service achat. Une première expérience en fabrication de pâtes alimentaires est demandée.

### Durée & lieu de la formation

**10 heures** sur 1,5 journée à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

### Objectif de la formation

- Être capable d'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 alimentaires

### Méthodes et moyens pédagogiques

Cette intervention comporte 1,5 jour de formation théorique et 0,5 jour de formation pratique. Un document de synthèse spécifique sera remis au stagiaire.

### Contenu et déroulement 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

**Tarif par stagiaire : 700 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

### Contact

Emmanuel AUDEBERT  
cfppa.surgeres@educagri.fr

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

ENILIA • ENSMIC  
Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr  
N° de déclaration d'activité 5417P000817



## Public & prérequis

Opérateurs, conducteurs de machines, chefs d'équipe, porteurs de projets. Une première expérience dans la fabrication de biscuits est recommandée.

## Durée & lieu de la formation

**14 heures** sur 2 journées à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

## Objectif 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 de l'ENILIA-ENSMIC et d'apports de notions théoriques afin de donner du sens à chaque étape de fabrication (cas des pâtes sablées).

- ⇒ Sur 1/2 journée 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 des produits fabriqués.
- ⇒ 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 et déroulement de la formation

- **Les ingrédients et leurs rôles** : farines, matières sucrantes, ovoproduits, matières grasses, poudres levantes
- **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**
- **Bilan de la formation** : test de connaissances sous forme de quiz et correction collective

## 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

**Tarif par stagiaire : 560 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

## Contact

**Emmanuel AUDEBERT**  
cfppa.surgères@educagri.fr

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

ENILIA • ENSMIC

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgères@educagri.fr

[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)

N° de déclaration d'activité 5417P000817



## Les 4 blocs de compétences du CQP CITG

- Réaliser le process de la réception à l'envoi des produits finis
- Utiliser les outils et installations et résoudre les pannes simples
- Mettre en œuvre les procédures qualité, hygiène et de sécurité alimentaire dans l'exercice de son activité
- Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité

*Chaque bloc peut se réaliser indépendamment et dans n'importe quel ordre*

**Public & prérequis** : conducteurs de moulin expérimentés

### Finalité de la formation

Renforcer les compétences de vos collaborateurs sur la connaissance, la compréhension et la conduite du process meunier

### Objectif du bloc

**A l'issue de la formation, les stagiaires devront maîtriser les unités de compétence suivantes :**

- Caractériser les produits
- Caractériser le process de production
- Réaliser ou conduire le process
- Gérer les stocks

### Contenu de la formation

- Module 1 : **Meunerie & conduite de moulin** (2 jours)
- Module 2 : **La mouture : analyse du process meunier** (5 jours)
- Module 3 : **Dosage, mélange, conditionnement & chargement** (2 jours)

### Méthodes pédagogiques & matériels

- Alternance de mise en situation sur le moulin pilote à cylindres de l'ENSMIC et sur les moulins Siraga, et d'apports de notions théoriques afin de donner du sens à chaque étape du process meunier
- Contrôles qualitatifs des matières premières et farines de passage obtenues sur le moulin pilote et les moulins Siraga au laboratoire d'analyses de l'ENSMIC

### Modalités d'évaluation du bloc

- des acquis : questionnaire Ev' Alim
- de la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.

### Modalités pratiques & financement

Ce dispositif est conduit dans le cadre des stages inter ou intra-entreprises sur le site de l'ENILIA-ENSMIC à Surgères

⇒ Pour le financement, nous consulter

### Contact

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

**Tarif par stagiaire** : 3220 € (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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



**Public & prérequis** : conducteurs de moulin débutant (qq mois), salariés polyvalents (ensachage, maintenance, livraison..), technico-commerciaux (boulangers démonstrateurs) dans un moulin du secteur de la petite et moyenne meunerie.

### Durée & lieu de la formation

**14 heures** sur 2 journées à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

### Objectif 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 de blés.
- Rédiger le diagramme général du process meunier de la réception à l'expédition
- Présenter le rôle et les valeurs cibles des étapes majeures

### Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance de mise en situation 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 et déroulement 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

Conduite  
en situation  
réelle d'une  
mouture  
complète

### Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire écrit

### Contact

**Emmanuel AUDEBERT**  
cfppa.surgeres@educagri.fr

### Validation de la formation

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

**Tarif par stagiaire : 560 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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

**ENILIA • ENSMIC**

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

**www.enilia-ensmic.fr**

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



### Public & prérequis

- Conducteurs de moulin expérimentés
- Personnes ayant suivi le module 1 du BC 1 « Meunerie & conduite de moulin »

### Durée & lieu de la formation

**35 heures** réparties sur **2 sessions** de 2,5 journées à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

### Objectif de la formation

**Conduire une analyse complète du process meunier**

### Objectifs pédagogiques

- Citer les caractéristiques des farines demandées par les utilisateurs (*artisans boulangers/pâtisseries, industriels de la 2<sup>nd</sup>e transformation*)
- Analyser l'influence des paramètres de conduite de l'installation
- Réaliser une table de mouture et courbe de cendres
- Lire, interpréter un diagramme de mouture
- Analyser des farines de passage et interpréter leurs résultats
- Citer les qualités et les défauts possibles des farines commerciales

Des  
équipements  
spécifiques  
uniques en  
France

### Méthodes et moyens pédagogiques

- Travaux pratiques sur le moulin pilote et moulins Siraga
- Simulation d'erreurs de pilotage sur moulin
- Contrôles qualitatifs des matières premières et produits finis farines au laboratoire d'analyses
- Travaux d'intersessions (analyse diagramme de mouture)

### Contenu et déroulement de la formation

#### Session 1

- Notions de rendements meuniers
- Influence des paramètres de conduite sur la qualité de la mouture
- Simulation d'erreurs majeures sur moulin pilote
- Mouture sur Siraga avec courbe de cendres
- Analyse des farines de passage, interprétation des résultats

**Travail d'inter-sessions** : collecte des informations pour présentation du diagramme

#### Session 2

- Réalisation de 2 moutures sur moulins Siraga à partir d'un blé soft et hard
- Conduite des analyses et interprétation - lecture du diagramme
- Initiation à la conception d'un diagramme de mouture
- Évaluation Ev'Alim et bilan de la formation

### Modalités d'évaluation

- des acquis : questionnaire Ev'Alim
- de la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.

### Validation de la formation

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée

**Tarif par stagiaire : 1925 €** (*hors restauration et hébergement*)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(*si délai dépassé, nous contacter*)

### Contact

**Emmanuel AUDEBERT**  
cfppa.surgeres@educagri.fr

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



### Public & pré-requis

Prioritaire : conducteur de moulin, salariés polyvalents (ensachage, maintenance, livraison..)

Possible : responsable QHSE, responsable formulations

Une première expérience en transformation céréalière est demandée

### Durée & lieu de la formation

**14 heures** sur 2 journées à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

### Objectif 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

Des  
équipements  
spécifiques  
uniques en  
France

### Contenu et déroulement 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

### Contact

**Emmanuel AUDEBERT**  
cfppa.surgeres@educagri.fr

### Validation de la formation

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

**Tarif par stagiaire : 560 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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

**ENILIA•ENSMIC**

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

**www.enilia-ensmic.fr**

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



## Les 4 blocs de compétences du CQP CITG

- Réaliser le process de la réception à l'envoi des produits finis
- **Utiliser les outils et installations et résoudre les pannes simples**
- Mettre en œuvre les procédures qualité, hygiène et de sécurité alimentaire dans l'exercice de son activité
- Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité

**Public & prérequis** : conducteurs de moulin expérimentés ayant suivi le bloc de compétence « Réaliser le process de la réception à l'envoi des produits finis »

## Finalité de la formation

Renforcer les compétences de vos collaborateurs sur la connaissance, les conditions de pilotage et de maintenance de 1<sup>er</sup> niveau des installations de meunerie

## Objectif du bloc

**A l'issue de la formation, les stagiaires devront maîtriser les unités de compétence suivantes :**

- Caractériser les outils et les machines
- Conduire les machines
- Réaliser une maintenance de 1<sup>er</sup> niveau
- Appréhender les bases en technologie professionnelle

## Contenu de la formation

- Module 1 : **Technologies de base, inspection & maintenance des installations** (4 jours)
- Module 2 : **Caractérisation et conduite des installations** (2,5 jours)

## Méthodes pédagogiques & matériels

- Alternance de mise en situation sur le moulin pilote de l'ENSMIC, le laboratoire de génie industriel automatismes, et d'apports de notions théoriques
- Travaux d'intersession à partir d'un questionnaire technique de description de l'installation

## Modalités d'évaluation du bloc

- des acquis : questionnaire Ev' Alim
- de la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.

## Modalités pratiques & financement

Ce dispositif est conduit dans le cadre des stages inter ou intra-entreprises sur le site de l'ENILIA-ENSMIC à Surgères

⇒ Pour le financement, nous consulter

### Contact

**Emmanuel AUDEBERT**  
cfppa.surgeres@educagri.fr

**Tarif par stagiaire : 2530 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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

# Technologies de base, inspection et maintenance des installations

BC 2 Module 1 du CQP CTIG



Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères

**Public & pré-requis** : conducteurs de moulin expérimentés

## Durée & lieu de la formation

**28 heures** réparties sur **2 sessions** de 2 journées à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

## Objectif de la formation

**Valider les unités de compétence 3 et 4 du bloc N° 2 du CQP CITG**

## Objectifs pédagogiques

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

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance de mises en situation sur le moulin pilote de l'ENSMIC et la platine pédagogique (vanne pneumatique) et d'apports de notions théoriques
- Collecte des actions d'inspection et de maintenance à partir d'un questionnaire technique comme travaux d'intersessions en entreprise

Des  
équipements  
spécifiques  
uniques en  
France

## Contenu et déroulement de la formation

### 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> journées

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

### 3<sup>ème</sup> journée

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

### 4<sup>ème</sup> journée

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

## Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire Ev'Alim du bloc CQP CITG N°2

## Contact

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

## Validation de la formation

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

**Tarif par stagiaire** : **1540 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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

**ENILIA • ENSMIC**

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 00 • [epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)

**[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)**

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



### Public & pré-requis

- Conducteurs de moulin expérimentés
- Avoir réalisé le module 1 du BC 2

### Durée & lieu de la formation

**18 heures** réparties sur **2 sessions** à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

### Objectif de la formation

**Valider les unités de compétence 1 et 2 du bloc N° 2 du CQP CITG**

### Objectifs pédagogiques

- Identifier les équipements d'une installation et leur fonctionnement
- Identifier les matériels (ou équipements) de manutention et décrire leur utilisation
- Expliquer les paramètres de conduite & de réglage des différentes machines de son installation
- Citer les procédures d'arrêt et de redémarrage des installations
- Citer les dysfonctionnements les plus fréquents, leurs causes et les actions correctives à mettre en œuvre sur l'installation

### Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance e mise en situation sur le moulin pilote de l'ENSMIC, au laboratoire de génie industriel automatisme et d'apports de notions théoriques
- Remise d'un questionnaire technique pour description de l'installation

Des  
équipements  
spécifiques  
uniques en  
France

### Contenu et déroulement de la formation

#### Session 1 (7 h)

- Description technique des équipements de manutention, de nettoyage et de mouture
- Dysfonctionnements majeurs rencontrés
- Remise du travail d'intersessions

#### Session 2 (11 h)

- Analyses des paramètres de conduite des installations
- Diagnostic et analyse des défauts de réglages
- Incidences sur la qualité et le rendement d'extraction
- Évaluation Ev' Alim et bilan de la formation

### Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire Ev' Alim du bloc CQP CITG N°2

### Contact

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

### Validation de la formation

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

**Tarif par stagiaire : 990 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription :** au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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



## Les 4 blocs de compétences du CQP CITG

- Réaliser le process de la réception à l'envoi des produits finis
- Utiliser les outils et installations et résoudre les pannes simples
- **Mettre en œuvre les procédures qualité, hygiène et de sécurité alimentaire dans l'exercice de son activité**
- Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité

**Public & prérequis :** conducteurs de moulin expérimentés ayant suivi au moins le bloc de compétence N° 1 « Réaliser le process de la réception à l'envoi des produits finis »

## Finalité de la formation

Renforcer les compétences de vos collaborateurs sur la connaissance, les conditions d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'environnement en meunerie

## Objectif du bloc

**A l'issue de la formation, les stagiaires devront maîtriser les unités de compétence suivantes :**

- Mettre en œuvre une démarche qualité
- Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail

## Contenu de la formation

- Module 1 : **Qualité et contrôle qualité** (2 jours)
- Module 2 : **Hygiène et sécurité des aliments** (1,5 jour)
- Module 3 : **Sécurité des personnes et environnement** (1,5 jour)

## Méthodes pédagogiques & matériels

- Alternance de mise en situation ou d'illustrations sur le moulin pilote de l'ENSMIC, les laboratoires de biochimie et microbiologie, et d'apports de notions théoriques
- Travaux d'intersession sous forme de recherche d'informations

## Modalités d'évaluation du bloc

- des acquis : questionnaire Ev' Alim
- de la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.

## Modalités pratiques & financement

Ce dispositif est conduit dans le cadre des stages inter ou intra-entreprises sur le site de l'ENILIA-ENSMIC à Surgères

⇒ Pour le financement, nous consulter

## Contact

**Emmanuel AUDEBERT**  
cfppa.surgeres@educagri.fr

**Tarif par stagiaire : 1400 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription :** au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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



### Public & pré-requis

- Conducteurs de moulin expérimentés
- Avoir validé le bloc de compétences N° 1
- Être engagé dans la conduite des modules 2 et 3 du bloc de compétences N° 3

### Durée & lieu de la formation

**2 jours** non consécutifs à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

### Objectif de la formation

Valider les compétences suivantes :

- Mettre en œuvre la démarche qualité
- Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements

### Objectifs pédagogiques

- Citer les principaux éléments de la démarche qualité dans l'entreprise
- Citer et justifier les contrôles à réaliser et les moyens et méthodes à utiliser pour garantir la conformité des produits
- Lister les règles relatives à la traçabilité des opérations et des produits aux différents stades de transformation
- Décrire les outils et méthodes d'enregistrement des flux produits

### Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- Travaux dirigés à partir des exemples de l'entreprise, réalisation d'analyses (alvéographe, taux de cendres...)

### Contenu et déroulement de la formation

#### La qualité

Principales exigences qualité en meunerie, satisfaction du client (CDC), enjeux de la qualité, non-qualité et conséquences, contrôles, enregistrements, traçabilité

#### Les principes & les normes qualité

De l'assurance qualité au management de la qualité, les normes et les certifications qualité

#### Contrôles qualité et analyses spécifiques

Plan de contrôle, principe des analyses, présentation des équipements, démonstration et réalisation d'analyses majeures

### Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire Ev' Alim du bloc QHSE

### Contact

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

### Validation de la formation

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

**Tarif par stagiaire : 560 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription :** au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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

**ENILIA • ENSMIC**

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 00 • [epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)

[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)

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



### Public & pré-requis

- Conducteurs de moulin expérimentés
- Avoir validé le bloc de compétences N° 1
- Être engagé dans la conduite des modules 1 et 3 du bloc de compétences N° 3

### Durée & lieu de la formation

**1,5 jour** sur 2 jours non consécutifs à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

### Objectif de la formation

Valider les compétences suivantes :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer le nettoyage et le rangement du poste de travail

### Objectifs pédagogiques

- Décrire les procédures d'hygiène qui s'appliquent aux différentes étapes de transformation des produits
- Décrire les procédures de nettoyage de son poste de travail
- Connaître les principales sources de contamination ou de pollution des produits et établir les liens de cause à effet entre ces sources et la qualité hygiénique des produits

### Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- Travaux dirigés à partir des exemples conduits sur le moulin pilote
- Travaux pratiques au laboratoire de microbiologie de l'Enilia-Ensmic

### Contenu et déroulement de la formation

#### L'hygiène et la sécurité des aliments dans un moulin

Risque sanitaire, contaminants physiques, chimiques et microbiologiques, allergènes, responsabilité des acteurs

#### Notions de microbiologie alimentaire

Origine, facteurs de développement, pratique d'analyses microbiologiques au laboratoire

#### Bonnes pratiques d'hygiène en meunerie et semoulerie

Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, opérations et traitements spécifiques

#### Principes de la gestion de la sécurité des aliments dans un moulin

HACCP, dangers, risques, CCP PrPOn PrP, applications pratiques au moulin

### Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire Ev'Alim du bloc QHSE

### Contact

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

### Validation de la formation

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

**Tarif par stagiaire : 560 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription :** au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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

**ENILIA • ENSMIC**

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 00 • [epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)

[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)

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



### Public & pré-requis

- Conducteurs de moulin expérimentés
- Avoir validé le bloc de compétences N° 2
- Être engagé dans la conduite des modules 1 et 2 du bloc de compétences N° 3

### Durée & lieu de la formation

**1,5 jour** sur 2 jours non consécutifs à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

### Objectif de la formation

Valider les compétences suivantes :

- Appliquer les règles de sécurité
- Appliquer les consignes de gestes et postures
- Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

### Objectifs pédagogiques

- Citer les règles de sécurité des biens et des personnes liées aux tâches à effectuer et les règles élémentaires de gestes et postures
- Citer les consignes liées à la politiques environnementale à mettre en œuvre à son poste

### Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- Travaux dirigés à partir des exemples conduits sur le moulin pilote et des données de l'entreprise
- Mise en situation

### Contenu et déroulement de la formation

#### Sécurité des personnes

Sécurité du travail et acteurs de la sécurité dans l'entreprise, différents risques sécurité dans un moulin, principaux risques et moyens de prévention, réglementation dans un moulin, gestion de la sécurité dans l'entreprise

#### Environnement

Contexte réglementaire d'une ICPE, dangers et rejets de son périmètre et consommation énergétique, norme ISO 14001, indicateurs environnementaux majeurs de l'entreprise, risques pour l'environnement et intervention en fonction des procédures

### Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : questionnaire Ev'Alim du bloc QHSE

### Contact

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

### Validation de la formation

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

**Tarif par stagiaire : 420 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription :** au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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

**ENILIA • ENSMIC**

Av. François Mitterrand • 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 00 • [epl.surges@educagri.fr](mailto:epl.surges@educagri.fr)

**[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)**

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



## Les 4 blocs de compétences du CQP CTIG

- Réaliser le process de la réception à l'envoi des produits finis
- Utiliser les outils et installations et résoudre les pannes simples
- Mettre en œuvre les procédures qualité, hygiène et de sécurité alimentaire dans l'exercice de son activité
- **Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité**

**Public & prérequis** : conducteurs de moulin expérimentés ayant en priorité validé les blocs de compétences 1 et 2 du CQP CTIG

### Durée & lieu de la formation

**14 heures** à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

### Objectif de la formation

Savoir communiquer à l'oral, à l'écrit et gérer son activité

### Objectifs pédagogiques

- S'exprimer à l'oral et à l'écrit
- Formaliser et transmettre un message en fonction d'une situation précise
- Se situer dans l'organisation de l'entreprise
- Citer les rôles des documents mis à disposition dans l'entreprise

### Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques
- Travaux dirigés : rédaction d'une note au personnel de production
- Étude de cas : présentation croisée, accueil d'un nouvel arrivant...
- Simulation d'entretien avec le jury en situation réelle

### Contenu et déroulement de la formation

- Organisation de l'entreprise / Se situer au sein de l'entreprise
- Place et importance de la communication dans l'entreprise
- La communication : principes et obstacles à une communication efficace
- La communication orale et écrite : bonnes pratiques
- Préparation à l'épreuve du jury professionnel en situation

### Modalités d'évaluation

- des acquis : grille d'entretien et questionnaire Ev'Alim du bloc Communication professionnelle
- de la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.

### Contact

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

### Validation de la formation

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

**Tarif par stagiaire** : **560 €** (hors restauration et hébergement)

**Délai d'inscription** : au plus tard 15 jours avant le début de la formation  
(si délai dépassé, nous contacter)

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