



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



**NOTRE OFFRE
DE FORMATION
2023**



Public et prérequis : salarié en reconversion ou salarié débutant travaillant en entreprises agroalimentaire ou cosmétique

Durée et lieu de la formation

14 heures (distanciel + présentiel à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères)

Objectif de la formation

Savoir optimiser et organiser son laboratoire et son poste d'analyse dans le respect des BPL

Objectifs pédagogiques

- Connaître quelques notions de biochimie
- Décrire les enjeux du respect des BPL lors d'une analyse biochimique
- Identifier les BPL liées à l'organisation de son laboratoire
- Identifier les BPL liées à l'organisation d'un poste d'analyse biochimique
- Ranger son poste d'analyse dans le respect des BPL et obligations environnementales
- Proposer des axes d'amélioration des performances qualité de son laboratoire

Contenu et déroulement de la formation

- Quelques notions de biochimie
- Enjeux du respect des BPL lors d'une analyse biochimique
- BPL liées à l'organisation de son laboratoire
- BPL liées à l'organisation d'un poste d'analyse biochimique
- Reformulation des connaissances en carte mentale et correction des études de cas
- Rangement d'un poste d'analyse et obligations environnementales

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation à distance et en présentiel
- Exercice en autonomie dans le laboratoire de l'Enilia-Ensmic

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- des acquis : questionnaire écrit + audit des BPL

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

Réalisation d'une analyse biochimique

(matières premières & produits finis)



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Public et prérequis

Salariés en poste ou en reconversion dans les industries agroalimentaires (ou cosmétiques)

Durée et lieu de la formation

14 heures (distanciel + présentiel à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères)

Objectif de la formation

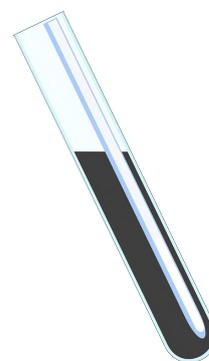
Être capable de réaliser une analyse biochimique sur des produits alimentaires

Objectifs pédagogiques

- Réaliser un prélèvement en vue d'une analyse biochimique
- Réaliser un contrôle biochimique en respectant les BPL (bonnes pratiques de laboratoire)
- Interpréter les résultats d'une analyse biochimique

Contenu et déroulement de la formation

- Rappel des bonnes pratiques de laboratoire (BPL)
- Notions de biochimie
- Vocabulaire technique spécifique au laboratoire de biochimie
- Modalités de prélèvement
- Réalisation d'analyses microbiologiques dans le respect des BPL
- Lecture et analyse des résultats



Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation à distance pour la théorie : BPL, notions de biochimie, vocabulaire technique
- Réalisation d'analyses dans le laboratoire de biochimie de l'Enilia-Ensmic

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : réalisation d'une analyse, du prélèvement à l'analyse des résultats

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.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 et prérequis : salarié en reconversion ou salarié débutant travaillant en entreprises agroalimentaire ou cosmétique

Durée et lieu de la formation

14 heures (distanciel + présentiel à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères)

Objectif de la formation

Savoir optimiser et organiser son laboratoire et son poste d'analyse dans le respect des BPL

Objectifs pédagogiques

- Connaître quelques notions de microbiologie
- Décrire les enjeux du respect des BPL lors d'une analyse microbiologique
- Identifier les BPL liées à l'organisation de son laboratoire
- Identifier les BPL liées à l'organisation d'un poste d'analyse microbiologique
- Ranger son poste d'analyse dans le respect des BPL et obligations environnementales
- Proposer des axes d'amélioration des performances qualité de son laboratoire

Contenu et déroulement de la formation

- Quelques notions de microbiologie
- Enjeux du respect des BPL lors d'une analyse microbiologique
- Contexte sanitaire actuel
- BPL liées à l'organisation de son laboratoire : milieu, gélose, matériel + métrologie
- BPL liées à l'organisation d'un poste d'analyse microbiologique : main d'œuvre et méthode d'asepsie
- Reformulation des connaissances en carte mentale et correction des études de cas
- Rangement d'un poste d'analyse et obligations environnementales

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation à distance et en présentiel
- Exercice en autonomie dans le laboratoire de l'Enilia-Ensmic

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- des acquis : questionnaire écrit + audit des BPL

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

Réalisation d'une analyse microbiologique (matières premières, produits finis, emballages)



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Public et prérequis

Salariés en poste ou en reconversion dans les industries agroalimentaires (voire cosmétiques)

Durée et lieu de la formation

14 heures (distanciel + présentiel à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères)

Objectif de la formation

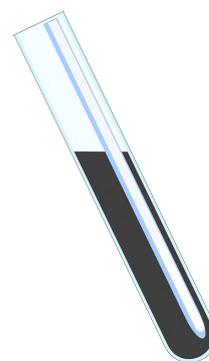
Être capable de réaliser une analyse microbiologique sur des produits alimentaires

Objectifs pédagogiques

- Réaliser un prélèvement en vue d'une analyse microbiologique
- Réaliser un contrôle microbiologique en respectant les BPL (bonnes pratiques de laboratoire)
- Interpréter les résultats d'une analyse microbiologique

Contenu et déroulement de la formation

- Rappel des bonnes pratiques de laboratoire (BPL)
- Notions de microbiologie
- Vocabulaire technique spécifique au laboratoire de microbiologie
- Modalités de prélèvement
- Réalisation d'analyses microbiologiques dans le respect des BPL
- Lecture et analyse des résultats



Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation à distance pour la théorie : BPL, notions de microbiologie, vocabulaire technique
- Réalisation d'analyses dans le laboratoire de microbiologie de l'Enilia-Ensmic

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : réalisation d'une analyse, du prélèvement à l'analyse des résultats

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.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 et prérequis

- Techniciens en R & D ou qualité, porteurs de projet
- Avoir des notions de biochimie

Durée et lieu de la formation

14 heures (distanciel + présentiel à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères)

Objectif de la formation

Être capable de créer son étiquette nutritionnelle dans le respect de la réglementation en vigueur.

Objectifs pédagogiques

- Connaître la réglementation relative à l'étiquetage nutritionnel
- Expliquer la démarche de mise en place de l'étiquetage nutritionnel

Contenu et déroulement de la formation

- Présentation de la réglementation en vigueur
- Présentation de la chronologie à respecter pour élaborer une étiquette nutritionnelle
- Étude de cas : création d'une étiquette d'information nutritionnelle



Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation à distance pour la partie théorique et réglementaire
- Étude de cas

Modalités d'évaluation

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis : présentation de l'étiquette et de la démarche lors d'un entretien à distance

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.surgeres@educagri.fr

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap



Public et prérequis

- Responsables de lignes
- Assistants ou contrôleurs qualité sécurité environnement

Durée et lieu de la formation

14 heures (distanciel + présentiel à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères)

Objectif de la formation

Savoir identifier et analyser les dangers liés à la sécurité des aliments et utiliser les outils nécessaires à leur maîtrise

Objectifs pédagogiques

- Connaître les règles d'hygiène en transformation alimentaire
- Identifier et analyser les dangers liés à la sécurité des aliments
- Citer les principales normes et les référentiels
- Connaître les principes de management de la sécurité alimentaire

Contenu et déroulement de la formation

- Rappel des bases de l'hygiène en industrie agroalimentaire
- Méthode HACCP
- Traçabilité
- Normes de management de la sécurité alimentaire : IFS, BRC, ISO 22000

Méthodes et moyens pédagogiques

- Séances en face à face
- Études de cas concrets

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

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.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 et prérequis

- Opérateurs ou conducteurs de machines, agents de maîtrise, responsables de lignes ou tout autre personnel travaillant en transformation alimentaire
- Assistants ou contrôleurs qualité sécurité environnement

Durée et lieu de la formation

14 heures (distanciel + présentiel à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères)

Objectif 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

Contenu et déroulement de la formation

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

Méthodes et moyens pédagogiques

- Séances en face à face
- Cas concrets sur le hall technologique de l'Enilia-Ensmic

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

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

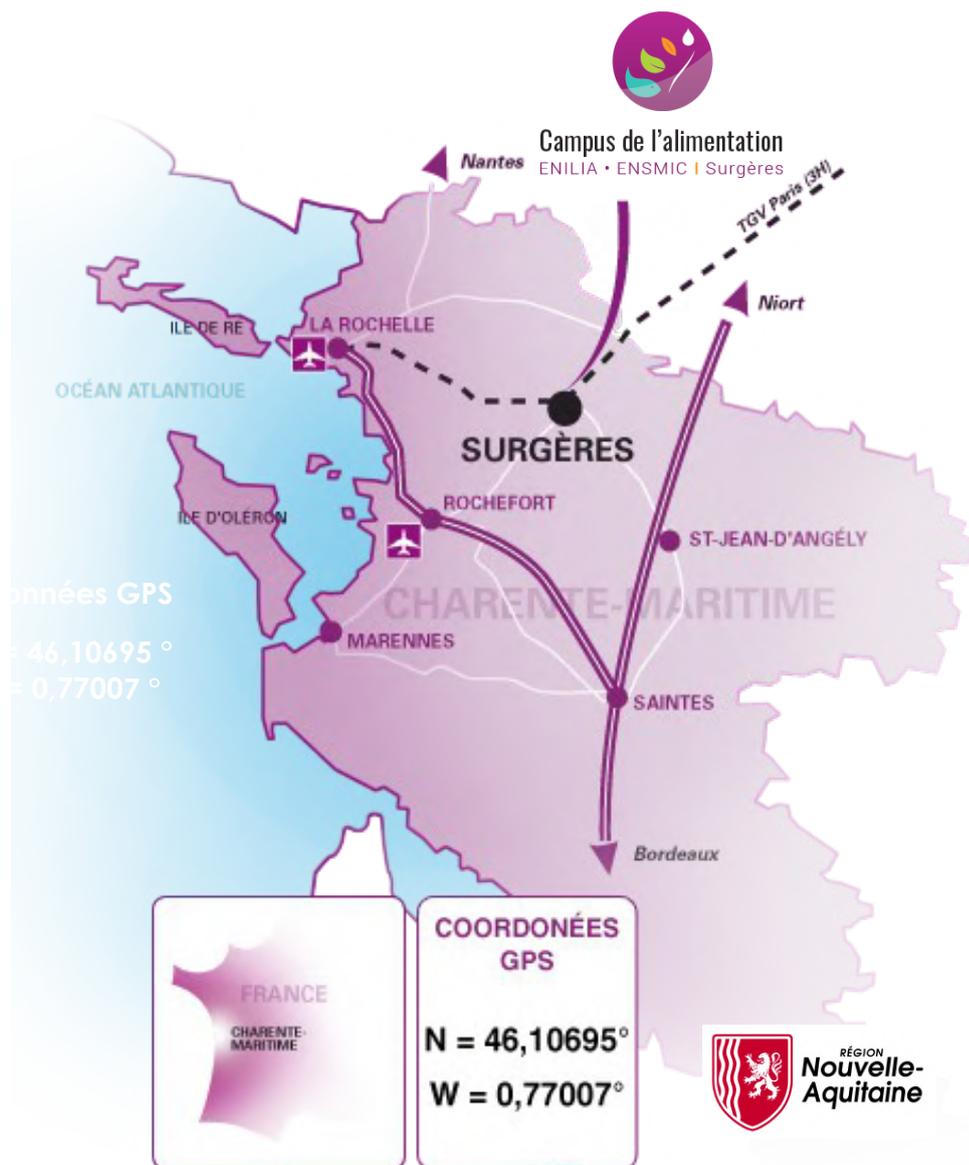
Délai d'inscription : au plus tard 15 jours avant le début de la formation
(si délai dépassé, nous contacter)

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surges@educagri.fr

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

NOS COORDONNÉES



Créez l'alimentation de demain



Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant
Piloter vos projets professionnels



Campus de l'alimentation ENILIA • ENSMIC - 17700 SURGERES

05 46 27 69 00 - epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

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