



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

Centre de Formation Professionnelle Pour Adultes

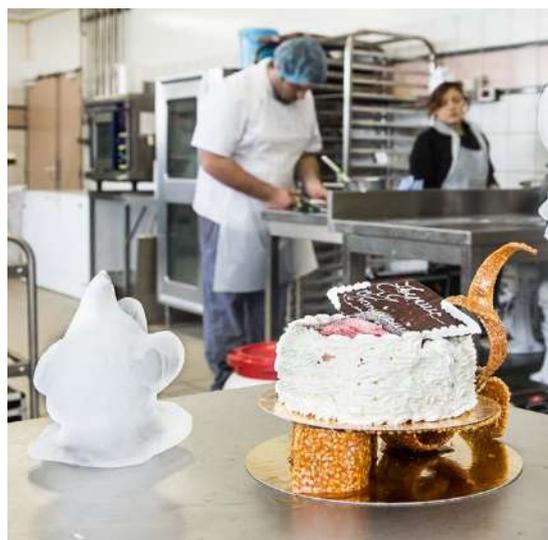
NOS FORMATIONS 2023 – FILIÈRE LAIT & GLACE

Se professionnaliser



Obtenir un diplôme

Valider ses expériences



Développer de nouvelles compétences

Qualiopi
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

**ENGAGEMENT
DE SERVICE**
QUALIFORMAGRI
REF. 132
AFNOR CERTIFICATION

**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
Liberté
Égalité
Fraternité

www.enilia-ensmic.fr

ILS NOUS FONT CONFIANCE

de l'artisanat à l'industrie



PRÉSENTATION du CFPPA ENILIA-ENSMIC

ENILIA

École Nationale d'Industrie Laitière
et des Industries Agroalimentaires



ENSMIC

École Nationale Supérieure de
Meunerie et des Industries Céréalières

ENILIA.ENSMIC

200 ans cumulés d'histoire et d'expérience dans les domaines de la formation,
de l'innovation et du développement en industries laitière et céréalière



NOTRE MISSION : VOUS FORMER



Domaines

- Technologies des produits laitiers
- 1^{ère} et 2^{ème} 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
- VAE (pour les diplômes délivrés par le Ministère de l'Agriculture)

CHIFFRES CLÉS 2021

375

Stagiaires formés

12038

Heures de formation

99,2 %

Stagiaires satisfaits
satisfaction à chaud

100 %

Commanditaires satisfaits
par la formation



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

NOS ATOUS

Un accueil
personnalisé
& une analyse
de vos besoins

Un centre de
ressources
pour vous
accompagner

Un réseau de
professionnels
partenaires

Un moulin pilote
unique en
France

Une équipe de
formateurs
expérimentés
à votre écoute

4000 m² de halls
technologiques
dédiés à la
transformation
des aliments

webalim

Un dispositif innovant
d'autoformation
accompagnée



Notre déclaration d'activité est enregistrée sous le n° 5417P000817

UNE ÉQUIPE A VOTRE SERVICE

Eric MAIRE

Directeur du CFPPA
eric.maire@educagri.fr



Gwénola KERLOCH

Chargée de mission CFPPA
gwenola.kerloch@educagri.fr



Miriam BENITEZ-PAVON

Secrétariat
miriam.benitez-pavon@educagri.fr

Emmanuel AUDEBERT

Chargé des relations entreprises
emmanuel.audebert@educagri.fr



Charaf EL IDRISSE

Chargé de développement
charaf.elidrissi@educagri.fr



Cathy MASSÉ

Documentation / PAO

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

FINANCEMENT

L'ensemble de nos formations faisant l'objet de différents financements, votre participation peut varier en fonction de la prise en charge financière de la formation. Nous vous invitons dans tous les cas à vous rapprocher de l'équipe CFPPA ou de votre conseiller (OPCO, Pôle Emploi...), dès que vous êtes intéressé(e) par une formation, afin d'étudier les différentes modalités de financement correspondant à votre situation.

Exemples :



Formation éligible au CPF (compte personnel de formation)
Créez votre profil CPF sur le site www.moncompteformation.gouv.fr
Avant de vous inscrire via votre CPF, consultez-nous



Coût de la formation pris en charge en totalité pour les salariés des entreprises adhérentes à **OCAPIAT** de moins de 50 salariés.
Pensez à vous rapprocher de votre entreprise



Prise en charge d'environ 80 % pour les contributeurs **Vivéa** et porteurs de projet en parcours d'installation (35 h de formation maximum)
Consultez-nous dès que possible

Rémunération / indemnisation

En fonction de votre situation, nous vous recommandons de vous adresser à votre employeur, votre conseiller Pôle Emploi, l'AGEFIPH...

L'ENILIA-ENSMIC n'est pas assujettie à la TVA pour les actions de formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

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.

AUTOFORMATION

Via la plateforme **Webalim** ou les livrets du **CELPC** ⁽¹⁾

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** ⁽²⁾ : Identifiant DEMO – Mot de passe DEMO

⁽¹⁾Centre d'Enseignement Laitier Par Correspondance (création 1974) – ⁽²⁾<https://enil.eformation.info/>

FORMATION À DISTANCE

Formations organisées par modules
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

FORMATION 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

Contact **Gwénola KERLOCH** - cfppa.surgeres@educagri.fr

PRESTATIONS AUX ENTREPRISES

Afin de renforcer le potentiel de développement de vos entreprises, l'Enilia-Ensmic met à votre disposition des moyens humains et techniques dans les domaines suivants : analyse sensorielle, assistance technique, recherche appliquée, conduite de projets, mise au point de nouveaux produits, démarches qualité...

UN ATELIER TECHNOLOGIQUE DÉDIÉ À LA RECHERCHE APPLIQUÉE

Aide à la mise au point et fabrication de vos produits



Accompagnement dans votre projet

Aide à la conception de vos recettes

Fabrication de vos produits

Conditionnement et conservation

Contrôles en production

DES PAPILLES DE L'EXPERT AU VERDICT DU CONSOMMATEUR

Analyse sensorielle



Acceptabilité de vos produits

Caractérisation de vos produits

Positionnement de vos produits par rapport à la concurrence

UNE RÉPONSE AUX PRÉOCCUPATIONS DES TRANSFORMATEURS LAITIERS

Assistance technique en transformation fromagère



Résolution de problèmes de fabrication

Mise au point des produits nouveaux

Aide à la conception des locaux

Conseil en assurance qualité

UN MOULIN PILOTE UNIQUE EN FRANCE

Services aux professionnels des industries céréalières



Tests sur de nouvelles farines

Comparaison de variétés de blé

Étude du comportement des mélanges de blé en mouture

Nettoyage du blé avec trieur optique

Contact **Arnaud OBLE**
Directeur des ateliers technologiques
epl.surgeres@educagri.fr

OFFRE CQP SECTEUR LAITIER

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

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

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 BREVET PROFESSIONNEL Industries alimentaires

Ce BP, dispensé en 1 an (périodes en centre de formation et en entreprise), a pour objectif de permettre à des salariés, des jeunes en contrat de professionnalisation ou des demandeurs d'emploi, d'accéder à un diplôme de niveau 4 pour occuper des fonctions de conducteur de ligne, d'ouvrier hautement qualifié ou de chef d'équipe en industrie agroalimentaire.



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



**NOTRE OFFRE
DE FORMATION
2023**

Bases de la technologie fromagère p. 1

SESSION 1 Du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2023

Technologie pâtes molles & pâtes pressées p. 2

SESSION 1 Du lundi 3 au vendredi 7 avril 2023

Parcours individuel : les fondamentaux en technologie fromagère p. 3

Parcours constitué de 2 stages « Technologie fromagère » niveau 1 et 2

SESSION 1 Niveau 1 Du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023
Niveau 2 Du lundi 3 au vendredi 7 avril 2023

SESSION 2 Niveau 1 Du lundi 9 au vendredi 13 octobre 2023
Niveau 2 Du lundi 4 au vendredi 8 décembre 2023

Bases de la technologie des produits laitiers frais p. 4

SESSION 1 Du mardi 19 au vendredi 22 septembre 2023

Technologie des produits laitiers frais p. 5

SESSION 1 Du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023

Parcours individuel : les fondamentaux en produits laitiers frais p. 6

Parcours constitué de 2 stages « Transformation des produits laitiers frais » niveau 1 et 2

SESSION 1 Niveau 1 Du mardi 2 au vendredi 5 mai 2023
Niveau 2 Du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023

SESSION 2 Niveau 1 Du mardi 19 au vendredi 22 septembre 2023
Niveau 2 Du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023

Technologie fromagère appliquée aux fromages de chèvre p. 7

SESSION 1 Du lundi 2 au vendredi 6 octobre 2023

Bases de la concentration et du séchage des produits laitiers p. 8

SESSION 1 Du mercredi 28 au vendredi 30 juin 2023

Utilisation et maîtrise des flores lactiques d'affinage p. 9

SESSION 1 Du mardi 13 au jeudi 15 juin 2023

Technologie des jus végétaux fermentés p. 10

SESSION 1 Du mercredi 27 au vendredi 29 septembre 2023

Using and control of lactic and ripening starters in cheese technology (formation en anglais) p. 11

SESSION 1 Du mardi 12 au jeudi 14 septembre 2023



Formations à distance avec formateur

Nous contacter pour les dates

Technologie des aliments laitiers pour nourrissons p. 12

B.A. BA de la technologie fromagère : 8 heures/4 modules p. 13

B.A. BA de la technologie des laits fermentés : 8 heures/4 modules p. 14

B.A. BA de la concentration thermique : 10 heures/5 modules p. 15

B.A. BA de la technologie du séchage : 10 heures/5 modules p. 16

B.A. BA de la fabrication du beurre : 8 heures/5 modules p. 17

GLACES & SORBETS

Savoir formuler ses glaces p. 18

SESSION 1 Du mercredi 8 au vendredi 10 mars 2023

Bases de la technologie des glaces et sorbets p. 19

SESSION 1 Du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2023

Fabrication de gâteaux glacés p. 20

SESSION 1 Les mardi 4 et mercredi 5 avril 2023

CAP Glacier fabricant p. 21-22

TEMPS PLEIN De novembre 2023 à juin 2024

CANDIDAT LIBRE D'octobre 2023 à juin 2024



Formations à distance avec formateur

Nous contacter pour les dates

Formulation des glaces vegan : 8 heures/5 modules p. 23

B.A. BA de la technologie des crèmes glacées : 8 heures/5 modules p. 24

B.A. BA de la fabrication de la glace au yaourt : 8 heures/5 modules p. 25

B.A. BA de la fabrication de la glace sans lactose : 8 heures/5 modules p. 26

B.A. BA de la fabrication de la glace à faible IG : 8 heures/5 modules p. 27

HYGIÈNE, QUALITÉ & SÉCURITÉ

Gestion d'un laboratoire de biochimie dans le respect des BPL p. 28

SESSION 1 Les lundi 5 et mardi 6 juin 2023

Réalisation d'une analyse biochimique p. 29

SESSION 1 Les mercredi 7 et jeudi 8 juin 2023

Gestion d'un laboratoire de microbiologie dans le respect des BPL p. 30

SESSION 1 Les lundi 22 et mardi 23 mai 2023

Réalisation d'une analyse microbiologique p. 31

SESSION 1 Les mercredi 24 et jeudi 25 mai 2023

Mise en place de l'étiquetage nutritionnel p. 32

SESSION 1 Les lundi 3 et mardi 4 avril 2023

Hygiène et sécurité des aliments p. 33

SESSION 1 Les jeudi 6 et vendredi 7 avril 2023

Qualité sécurité environnement en entreprise agroalimentaire p. 34

SESSION 1 Les mercredi 11 et jeudi 12 octobre 2023

VAE Validation des acquis de l'expérience p. 35

Public & prérequis

Porteurs de projets, fromagers débutants, personnels de production, employés des services généraux. Une expérience pratique de la transformation fromagère est souhaitée.

Durée & lieu de la formation

28 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Découvrir les bases de la technologie fromagère

Objectifs pédagogiques

- Citer le rôle des composants du lait dans les fabrications
- Présenter le rôle des étapes majeures des technologies en transformation fromagère.

Méthodes et moyens pédagogiques

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein de l'atelier technologique de l'ENILIA.

Des travaux pratiques de fabrication de pâtes molles, pâtes pressées sont notamment prévus.



Contenu et déroulement de la formation

- **Accueil des stagiaires et présentation de la formation**
- **Connaissances théoriques** : composition du lait, caractéristiques des fromages, schémas de fabrication utilisés en fromagerie
- **Connaissances appliquées** : préparation des laits en fromagerie, auxiliaires de fabrication, coagulation et égouttage, salage, affinage, rendements fromagers, contrôles en cours de fabrication
- **Technologie fromagère comparée** :
Mise en œuvre de travaux pratiques de technologie fromagère de différentes fabrications en vue d'étudier les différents comportements du lait, du caillé, du fromage suivant les technologies lactiques, mixtes ou présure.
Ces TP sont complétés par une dégustation de produits (de l'école et/ou du commerce).

Modalités d'évaluation

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

Contact

Emmanuel AUDEBERT
Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

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.

Tarif par stagiaire : **840 €** (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

- Exploitants agricoles ou porteurs de projets
- Salariés en reconversion

Prérequis

Avoir réalisé le stage « Bases de la technologie fromagère » ou justifier d'une première expérience dans le domaine (ex : exploitants fabricants de produits laitiers)

Durée & lieu de la formation

28 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Conduire une fabrication de fromage 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 fromage
- Présenter le diagramme de fabrication du fromage retenu
- Analyser les résultats de fabrication
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène



Méthodes et moyens pédagogiques

- Conduite de mini-fabrications sur le hall laitier de l'ENILIA par binôme
- 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 et déroulement 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** de **fromages** (pâtes molles et pâtes pressées) 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

Contact

Emmanuel AUDEBERT
Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeses@educagri.fr

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.

Tarif par stagiaire : 980 € (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 FONDAMENTAUX DE LA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Public & pré-requis : porteur de projets, demandeur d'emploi, salarié, salarié en reconversion. Aucun pré-requis exigé.

Durée, dates et lieu de la formation : 80 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectifs du parcours

• **Stage niveau 1 : Bases de la technologie fromagère**

Connaître les caractéristiques du lait, de ses composants, et découvrir les différentes technologies

• **Stage niveau 2 : Technologie pâtes molles & pâtes pressées**

Conduire une fabrication de fromage en autonomie (de la mise en œuvre du lait au conditionnement, en respectant les critères d'hygiène, de qualité et de sécurité)

Objectifs pédagogiques

- Citer le rôle des composants du lait dans les fabrications
- Présenter le rôle des étapes majeures des technologies en transformation fermière.
- Identifier les contrôles à réaliser, leurs rôles et les valeurs de conformité attendues
- Réaliser les fabrications et les analyses
- Citer les étapes clés pour la constitution du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Contact

Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

Contenu et déroulement de la formation

• **1^{ère} étape** : en présentiel

Participation au stage « **Bases de la technologie fromagère** » d'une durée de 28h sur le site de l'ENILIA à Surgères au hall pédagogique laitier

• **2^{ème} 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^{ème} étape** : en distanciel

Conduite du parcours d'autoformation accompagnée à partir de modules de formation sur la plateforme Webalim et possibilité d'un stage en entreprise

• **4^{ème} étape** : en présentiel

Participation au stage de perfectionnement de 28 h (niveau 2) « **Technologie pâtes molles & pâtes pressées** » avec travail d'analyses des fabrications.

• **5^{ème} étape** : en présentiel

Bilan & définition de poursuites éventuelles, type 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

Tarif par stagiaire : 1950 € (hors restauration et hébergement – Tarif révisé au 01/07/2022)

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

- Porteurs de projets, demandeurs d'emploi, salariés en reconversion, salariés... Aucun prérequis exigé.
- Si ce stage est réalisé dans le cadre de l'offre régionale, il sera précédé d'une formation à distance de 6 heures.

Durée & lieu de la formation : 21 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Découvrir les bases de la transformation des produits laitiers frais (fromage frais, yaourt, beurre)

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 sur le hall laitier de l'ENILIA par binôme
- Exposés, échanges
- Documents de synthèse, diaporama
- Les notions théoriques et interprétations seront traitées principalement après les applications pratiques pour garantir une meilleure appropriation.



Contenu et déroulement 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, des défauts de fabrication, et mise en œuvre à l'atelier.
- **Technologie** du **yaourt** : présentation des étapes de fabrication du yaourt, de la législation, des défauts de fabrication,, et mise en œuvre à l'atelier..
- **Technologie** du **fromage frais** : présentation des étapes de fabrication du fromage frais, de la législation, des défauts de fabrication, et mise en œuvre à l'atelier.
- **Technologie** de la **glace** : présentation des étapes de fabrication des glaces, de la législation, des différents ingrédients, 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.

Tarif par stagiaire : 630 € (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
Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

Public

- Exploitants agricoles ou porteurs de projets
- Salariés et salariés en reconversion

Prérequis

Avoir réalisé le stage « Bases de la transformation de produits laitiers frais » ou justifier d'une première expérience dans le domaine (ex : exploitants fabricants de produits laitiers)

Durée & lieu de la formation

28 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif 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 sur le hall laitier de l'ENILIA par binôme
- 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 et déroulement 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** de **produits laitiers frais** (yaourts, crèmes desserts, beurre et glaces) 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

Contact

Emmanuel AUDEBERT
Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

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.

Tarif par stagiaire : 980 € (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 FONDAMENTAUX EN PRODUITS LAITIERS FRAIS

Public & pré-requis : porteur de projets, demandeur d'emploi, salarié, salarié en reconversion. Aucun pré-requis exigé.

Durée, dates et lieu de la formation : 80 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectifs du parcours

• **Stage niveau 1 : Bases de la transformation des produits laitiers frais**

Connaître les caractéristiques du lait, de ses composants, et découvrir les différentes technologies

• **Stage niveau 2 : Technologie des produits laitiers frais**

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

- Citer le rôle des composants du lait dans les fabrications
- Présenter le rôle des étapes majeures des fabrications de fromages frais, yaourts et beurre
- Identifier les contrôles à réaliser, leurs rôles et les valeurs de conformité attendues
- Réaliser les fabrications et les analyses
- Citer les étapes clés pour la constitution du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Contact

Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

Contenu et déroulement de la formation

- **1^{ère} étape** : en présentiel
Participation au stage de niveau 1 « **Bases de la transformation des produits laitiers frais** » d'une durée de 21h sur le site de l'ENILIA à Surgères au hall pédagogique laitier
- **2^{ème} 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^{ème} étape** : en distanciel
Conduite du parcours d'autoformation accompagnée à partir de modules de formation sur la plateforme Webalim et possibilité d'un stage en entreprise.
- **4^{ème} étape** : en présentiel
Participation au stage de perfectionnement de 28 h (niveau 2) « **Technologie des produits laitiers frais** » : fabrication de fromage frais, beurre, yaourt, glace avec analyses des fabrications.
- **5^{ème} étape** : en présentiel
Bilan & définition de poursuites éventuelles, type 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

Tarif par stagiaire : 1950 € (hors restauration et hébergement – Tarif révisé au 01/07/2022)

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

- Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) dans le secteur d'activité concerné par le stage.
- Un premier niveau de connaissances par une expérience professionnelle et/ou une formation est souhaité.

Durée & lieu de la formation

28 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Maîtriser les connaissances en technologie fromagère appliquée au lait de chèvre

Objectifs pédagogiques

- Citer les différentes familles de fromages de chèvre et leurs différences majeures.
- Présenter la composition du lait et ses propriétés spécifiques en fromagerie.
- Rédiger un diagramme fromager (étapes majeures, paramètres clés)
- Pour au moins une technologie fromagère (fromages frais, pâtes molles, pâtes pressées) incidence de la variation de paramètres technologiques (pH, Taux MG, T°C..) sur le déroulement de la fabrication et la qualité du produit.
- Calculer un litrage prévisionnel et un rendement fromager

Méthodes et moyens pédagogiques

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein de l'atelier technologique laitier de l'ENILIA (pâtes molles, pâtes pressées).

Contenu et déroulement de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Technologie lactique au lait de chèvre
- Technologie pâtes molles et pâtes pressées au lait de chèvre
- Analyse des étapes de fabrication
- Synthèse et bilan de la formation



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

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.

Tarif par stagiaire : 1215 € (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

MON
COMPTE
FORMATION

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

- Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet...
- Toute personne souhaitant d'acquérir des connaissances dans ce domaine

Durée & lieu de la formation : 14 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Acquérir les connaissances de base des process de concentration et de séchage

Objectifs pédagogiques

- Citer les compositions des différents produits présents sur l'atelier (lait entier, écrémé, crème, babeurre, sérums de fromagerie pâtes molles et poudre)
- Citer le rôle des étapes de préparation des laits avant séchage
- Citer les opérations de fractionnement du lait (cracking), sur les phases protéiques et minérales notamment
- Présenter le principe de la concentration par évaporation sous vide des produits et des co-produits
- Citer les contrôles nécessaires à la surveillance d'un concentrateur par évaporation sous vide
- Présenter le principe du séchage par atomisation des produits et co-produits
- Citer d'autres techniques de déshydratation

Méthodes et moyens pédagogiques

Les notions théoriques seront complétées par des études de cas.

Contenu et déroulement de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Composition du lait et des co-produits laitiers
- Étapes de fabrication des produits pulvérulents
- Hygiène et HACCP en production
- Fabrication de poudres
- Étapes de fabrication, matériels utilisés
- Synthèse et bilan de la formation



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 : 565 € (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

- Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE...) dans le secteur d'activité concerné par le stage.
- Un premier niveau de connaissances par une expérience professionnelle et/ou une formation est souhaité.

Durée & lieu de la formation : 21 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Maîtriser les connaissances techniques des processus fermentaires en fromagerie

Objectifs pédagogiques

- Identifier les caractéristiques des flores lactiques et d'affinage
- Décrire leurs conditions de croissance et leurs interactions
- Lister les points clés de leur préparation et de leur mise en œuvre
- Choisir leurs critères en fonction des objectifs et du site industriel
- Définir les principales réactions enzymatique en technologie fromagère
- Estimer l'impact majeur des bactériophages dans le processus de fermentation
- Identifier les actions correctives afin d'en limiter et d'en contrôler les risques



Méthodes et moyens pédagogiques

Les cours théoriques seront enrichis par des travaux pratiques conduits sur l'atelier technologique laitier de l'ENILIA.

Une dégustation de produits permettra d'appréhender et d'identifier la spécificité, l'aspect et l'impact des flores d'affinage.

Contenu et déroulement de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Généralités, caractéristiques et particularités des bactéries lactiques
- Utilisation, choix et gestion des ferments lactiques en technologie fromagère
- Généralités, caractéristiques et particularités des flores d'affinage : *Penicillium candidum*, *Geotrichum candidum*, levures, bactéries d'aromatisation, corynéebactéries, *Penicillium roqueforti*
- Interactions flores lactiques et flores d'affinage
- 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

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 : 930 € (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

- Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE...) dans le secteur d'activité concerné par le stage.
- Un premier niveau de connaissances par une expérience professionnelle et/ou une formation est souhaité.

Durée & lieu de la formation

14 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Maîtriser les connaissances techniques d'un process de jus végétal fermenté

Objectifs pédagogiques

- Identifier les composants majeurs permettant une fermentation traditionnelle
- Caractériser les principaux jus végétaux et leur aptitude à la fermentation
- Présenter les étapes majeures de la fabrication d'un jus végétal fermenté et leurs rôles respectifs
- Citer au moins 3 défauts rencontrés d'un jus végétal fermenté et leurs origines possibles
- Décrypter l'étiquetage des desserts végétaux fermentés



Méthodes et moyens pédagogiques

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein de l'atelier technologique de l'ENILIA-ENSMIC.

Une dégustation de produits permettra d'appréhender et d'identifier les différents produits et leur caractéristiques sensorielles.

Contenu et déroulement de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Veille technologique : les produits et leur composition, l'étiquetage nutritionnel
- Caractérisation des jus végétaux
- Process des jus végétaux fermentés
- Conclusion 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 : 610 € (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**



Audience & prerequisite

Manufacturing managers, team leaders, R&D people

Duration & place of the training course

21 hours at ENILIA-ENSMIC in Surgères (France)

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*, levures, bactéries d'aromatisation, corynéebactéries, *Penicillium roqueforti*
- Interactions between lactic starters and ripening starters.
- Conclusion and assesment of the training

Assessment terms

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

Contact

Emmanuel AUDEBERT
cfppa.surgeres@educagri.fr

Validation

Certificate at the end of the training

Price per trainee : 1255 € (excluding accommodation and catering))

Registration deadline : 15 days at the latest before the beginning of the training
(if tilme is out, please contact us)

If you are a person with a disability, please contact us

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**

Technologie des aliments laitiers pour nourrissons en formation à distance avec formateur



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public & prérequis

- Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet...
- Toute personne souhaitant d'acquérir des connaissances dans ce domaine

Durée & lieu de la formation

8 heures à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Acquérir les connaissances clés de cette technologie

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, via Zoom ou équivalent

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

Contenu et déroulement 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

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 : 510 €

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, 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.

Durée de la formation

8 heures réparties en **4 modules** de 2 h chacun

Objectif de la formation

Découvrir les bases technologiques 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, via Zoom ou équivalent
⇒ 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 et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Connaissance du lait et aptitude à la transformation fromagère
- **MODULE 2** Process fromager, 1^{ère} partie
- **MODULE 3** Process fromager, 2^{ème} 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

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 : 500 €

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, nouveaux managers de production, cadres n'ayant pas de connaissances dans le domaine des laits fermentés

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

Durée de la formation

8 heures réparties en **4 modules** de 2 h chacun

Objectif de la formation

Découvrir les bases technologiques de la fabrication des laits fermentés

Objectifs pédagogiques

- Décrire les caractéristiques des yaourts, laits fermentés et autres spécialités (réglementation, composition)
- Citer la composition des laits (vache, chèvre et brebis), et la propriété fonctionnelle des ingrédients laitiers mis en œuvre
- Identifier les grandes étapes d'une technologie laits fermentés
- Rédiger un diagramme de fabrication de lait fermenté (étapes majeures, paramètres clés, rôle et contrôles)
- Citer les caractéristiques des ferments lactiques et leurs influences



Méthodes et moyens pédagogiques

- Animation en visio conférence, via Zoom ou équivalent
⇒ Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- Diffusion de vidéos de fabrications 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 et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Législation des laits fermentés – Caractéristique du lait
- **MODULE 2** Les autres ingrédients laitiers et non laitiers – Les ferments lactiques
- **MODULE 3** Les différentes étapes et leurs rôles en technologie des laits fermentés
- **MODULE 4** Défauts, analyses et actions correctives, évaluations des acquis, ajustements

Modalités d'évaluation

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

Contact

Emmanuel AUDEBERT
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 : 500 €

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

www.enilia-ensmic.fr

N° de déclaration d'activité 5417P000817



Public & prérequis

Nouveaux managers de production, conducteurs, cadres n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits secs.

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

Durée de la formation

10 heures réparties en 5 modules de 2 h chacun

Objectif de la formation

Acquérir les connaissances de base de la concentration thermique

Objectifs pédagogiques

- Citer les caractéristiques des laits et co-produits et leur aptitude à la concentration
- Rédiger un diagramme de fabrication de la réception du lait à la sortie de concentré de lait écrémé avec les paramètres techniques majeurs
- Présenter le principe de la concentration par évaporation sous vide des produits et coproduits
- Citer pour chaque paramètre de pilotage du concentrateur l'incidence sur les caractéristiques du concentré.
- Citer les contrôles nécessaires à la surveillance d'un concentrateur par évaporation sous vide

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.
- 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 et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Généralités sur la concentration, composition des laits et co-produits laitiers
- **MODULE 2** Les installations de concentration thermique
- **MODULE 3** Conduite de la concentration (1^{ère} partie)
- **MODULE 4** Conduite de la concentration (2^{ème} partie)
- **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

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 : 600 €

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

Nouveaux managers de production, conducteurs, cadres n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits secs.

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

Durée de la formation

10 heures réparties en 5 modules de 2 h chacun

Objectif de la formation

Acquérir 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, via Zoom ou équivalent
⇒ 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 et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des poudres de laits et co-produits
- **MODULE 2** Le séchage par atomisation et les 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

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 : 600 €

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 et pré-requis

- Salarié, salarié en reconversion, porteur de projets, demandeur d'emploi...
- Nécessité de disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet

Durée de la formation

8h réparties en 5 modules indissociables

Objectif de la formation

Découvrir les bases technologiques de la fabrication du beurre

Objectifs pédagogiques

- Citer la composition du beurre
- Identifier les étapes de la fabrication du beurre
- Citer les points clés des process Nizo et AOP
- Conduire une analyse technique de résolution de problèmes



Méthodes et moyens pédagogiques

- **Cours en distanciel** via une application de visioconférence : vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet
- Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation
- Diffusion de vidéos de fabrication de beurre
- Envoi des documents supports à l'avance pour une meilleure interactivité lors des visios

Contenu et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des beurre et corps gras
- **MODULE 2** La préparation des crèmes de beurrerie
- **MODULE 3** La production de beurre classique
- **MODULE 4** Le process Nizo et le butyrateur
- **MODULE 5** Suivi de production et résolutions de problèmes

Modalités d'évaluation

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

Contact

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 : 600 €

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 et prérequis

- Artisans glaciers, porteurs de projet
- Première expérience dans la fabrication de glaces ou participation au stage Bases de la technologie des glaces et des sorbets.

Durée et lieu de la formation : 21 heures sur 3 jours à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif de la formation

Maîtriser les points clés de la formulation des glaces

Objectifs pédagogiques

- **Citer** les rôles spécifiques de chaque ingrédient dans les différentes familles de glaces
- **Citer** les objectifs quantitatifs clés pour chaque catégorie de glace
- **Utiliser** une table analytique permettant de calculer la composition de différentes glaces
- **Utiliser** un **tableur informatique** permettant de calculer la composition, la valeur nutritionnelle, le coût, le foisonnement des glaces
- **Créer** une **recette** à partir des éléments connus (composition des ingrédients)

Contenu et déroulement de la formation

- **Composition** des glaces et **législation**
- **Étude** des différents **produits, informations** exploitables par l'**étiquetage**
- **Ingrédients** utilisés en fabrication de glaces et leurs **fonctionnalités** : rôle des matières grasses, sucres, protéines, œuf, des stabilisants et autres substances
- **Formulation** de sorbets, glaces, glaces aux œufs, crèmes glacées
- **Préparation** et **contrôle** des mix puis **production** de glace à partir des mix réalisés
- **Caractérisation** des glaces, éléments d'évaluation sensorielle
- **Suivi** de la **surgélation** et de l'évolution de la glace
- Utilisation de l'outil « 5 M » pour **résoudre** un **problème** en **fabrication**



Méthodes et moyens pédagogiques

- Notions théoriques enrichies par des travaux pratiques de fabrication de glaces et sorbets sur turbine à glaces au sein de l'atelier technologique.
- Analyse et dégustation des produits fabriqués.

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 : 940 € (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 et prérequis

- Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet
- Toute personne souhaitant d'acquérir des connaissances dans ce domaine
- Aucun prérequis exigé

Durée et lieu de la formation : 28 heures sur 4 jours à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif 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 et leurs fonctionnalités respectives en fabrication
- Présenter les étapes majeures de la fabrication d'une crème glacée ou 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 caractéristiques des produits finis.
- Lister au moins 3 défauts possibles d'une crème glacée et leurs origines possibles

Contenu et déroulement de la formation

- Accueil des stagiaires et présentation 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



Méthodes et moyens pédagogiques

- Notions théoriques enrichies par des travaux pratiques de fabrication de glaces et sorbets sur turbine à glaces au sein de l'atelier technologique.
- Dégustation des produits fabriqués.

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 : 1120 € (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

- Artisans (glacier, chocolatier, pâtissier, cuisinier...)
- Responsables ou salariés d'ateliers fermiers

Durée et lieu de la formation

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

Objectifs pédagogiques

- Confectionner des gâteaux glacés avec différentes techniques et textures de façon artisanale
- Connaître les différentes étapes et processus de la fabrication de gâteaux glacés

Contenu et déroulement de la formation

- Les biscuits (cuisson, mise en œuvre)
- Les inserts (techniques diverses et mise en œuvre)
- Les glaces et sorbets (montage et technique)
- Moulage et décoration
- Glaçage divers et décors



Méthodes et moyens pédagogiques

- Fabrication de tous les éléments sur place avec explications techniques
- Livret de recettes à la disposition du stagiaire

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 : 565 €

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

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

ENILIA • ENSMIC

BP 49 • 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**



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 et stockage des marchandises.
- L'organisation et la production : planification, mise en place du matériel et 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.

Public & pré-requis : salariés d'entreprise ou en reconversion, porteurs de projet, titulaire a minima d'un diplôme de niveau 3 (CAP) quelle que soit la spécialité

Durée & lieu de la formation : **950 heures** réparties sur **30 semaines** (novembre à juin)

- 13 semaines à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères (ou à distance si actions spécifiques)
- 16 semaines en entreprise, sous la responsabilité d'un tuteur
- 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.

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.

Méthodes & moyens pédagogiques

Mise en situation réelle sur l'atelier technologique, étude de recettes, apports théoriques

Évaluation et délivrance du diplôme

Diplôme National 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)

Conditions d'admission

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

Coût de la formation par stagiaire : **5850 €** (hors restauration et hébergement)

Statut : stagiaire de la formation professionnelle continue

Financement de la formation : CPF, plan de formation, Pôle emploi

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





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 glaces, crèmes glacées, 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 et stockage des marchandises.
- L'organisation et la production : planification, mise en place du matériel et choix des produits, fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions.
- La communication : à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente).
- La démarche qualité et la sécurité au travail.

Public & pré-requis

Porteurs de projets ou demandeurs d'emploi titulaires d'un diplôme a minima de niveau 3 (CAP) quelle que soit la spécialité

Durée & lieu de la formation

La formation proposée alterne des stages pratiques sur l'atelier technologique de l'ENILIA-ENSMIC de Surgères et des modules à distance pour une **durée totale** de **120 h** réparties comme suit :

- **3 stages** « Technologie des glaces » de 28 h chacun en présentiel à l'ENILIA-ENSMIC
- **15 modules de formation à distance** d'environ 2 h chacun, sur la plateforme Webalim
- **2 visios de regroupement**
- **Possibilité de faire un stage en entreprise**

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.

Méthodes & moyens pédagogiques

Mise en situation réelle sur l'atelier technologique, étude de recettes, apports théoriques

Évaluation et délivrance du diplôme

- Diplôme d'État de niveau 3 délivré par le Ministère de l'éducation nationale
- L'examen est composé de 2 épreuves professionnelles pour les candidats dispensés des matières générales :

UP 1 : Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée - Écrit 2h (coef 2)

UP 2 : Production et valorisation des desserts glacés - Pratique 10h30 (coef 11)

Coût de la formation par stagiaire : **2400 €** (hors restauration et hébergement)

Financement : CPF, plan de formation, Pôle emploi, Région...

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**



Formulation des glaces vegan en formation à distance



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Public

Porteurs de projets, demandeurs d'emploi, salarié en reconversion, salarié...

Pré-requis

Préparer le CAP Glacier fabricant ou développer son activité professionnelle sur ce thème

Durée de la formation : 8 heures réparties en **5 modules**

Objectif 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

- **Cours en distanciel** via l'application **ZOOM** : vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet
- Des codes ZOOM 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^{er} module)

Contenu et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Connaissance des glaces vegan et de 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 et 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

Tarif par stagiaire : 600 €

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

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 & pré-requis

Porteurs de projets et salariés en reconversion

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

Durée de la formation

8 heures réparties en **5 modules** de 1 h 30 chacun

Objectif de la formation

Découvrir les bases de la technologie des glaces

Objectifs de la formation

- 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

- Animation en visio conférence, 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, vous utiliserez vos matières premières et votre matériel (précisions données lors du 1^{er} module)

Contenu et déroulement 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

Tarif par stagiaire : 600 €

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 pré-requis

- Salarié, salarié en reconversion, porteur de projets, demandeur d'emploi...
- Nécessité de disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet

Durée de la formation

8h réparties en 5 modules indissociables

Objectif 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 : vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet
- 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 et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des glaces et de leurs ingrédients
- **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
+ analyse de données de fabrication

Contact

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 : 600 €

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 et pré-requis

- Salarié, salarié en reconversion, porteur de projets, demandeur d'emploi...
- Nécessité de disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet

Durée de la formation

8h réparties en 5 modules indissociables

Objectif 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 : vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet
- 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 visios

Contenu et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des glaces, 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
- + analyse de données de fabrication

Contact

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 : 600 €

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 et pré-requis

- Salarié, salarié en reconversion, porteur de projets, demandeur d'emploi...
- Nécessité de disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet

Durée de la formation

8h réparties en 5 modules indissociables

Objectif de la formation

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

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 : vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet
- 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 visios

Contenu et déroulement de la formation

- **MODULE 1** Législation, composition des glaces et de leurs ingrédients
- **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
- + analyse de données de fabrication

Contact

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 : 600 €

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 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

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**

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

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**

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

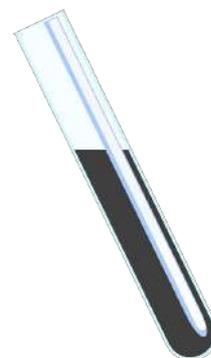
Être capable de réaliser une analyse microbiologique sur des produits alimentaires

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.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
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

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

- 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



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.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**

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

Objectif

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 & conditions

- Toute personne justifiant d'au moins un an d'expérience en rapport direct avec la certification visée (activité salariée ou non, bénévolat ou volontariat, responsabilité syndicale...).
- Cette certification peut être un diplôme, un certificat de qualification Professionnelle ou un titre. Elle doit être inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles).
- Il n'y a pas de conditions d'âge, de nationalité, de statut ou de niveau de formation.



Durée de l'accompagnement

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

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.

Tarif : nous contacter pour un devis

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

Contact

Gwénola KERLOCH
cfppa.surgeres@educagri.fr

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

CONDITIONS GENERALES de VENTE

Le CFPPA ENILIA-ENSMIC est un organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 5417P000817 auprès du préfet de la Région Nouvelle-Aquitaine.



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Tout client signataire d'une convention de formation avec le CFPPA ENILIA-ENSMIC connaît et accepte sans réserve ces conditions générales de vente.

Tout stagiaire doit se conformer aux obligations du règlement intérieur du CFPPA ENILIA-ENSMIC, qui lui est remis avant sa formation.

Une attestation de fin de formation à destination du stagiaire et/ou de l'entreprise, ainsi qu'un certificat de réalisation seront établis.

En cas de dédit par le client à moins de 15 jours francs avant le début de l'action, ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, le CFPPA ENILIA-ENSMIC retiendra sur le coût total, les sommes qu'il a effectivement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L6354-1 du code du travail.

L'annulation d'un stage par le CFPPA ENILIA-ENSMIC, jusqu'à 5 jours ouvrés avant la date prévue, ne pourra pas donner lieu à versement d'indemnités. Ce délai n'est pas applicable en cas de force majeure.

En cas de défaillance technique de matériel, la responsabilité du CFPPA ENILIA-ENSMIC est limitée aux préjudices prouvés et plafonnée au montant du prix de la prestation.

Dans le cas d'une subrogation de paiement par un OPCO, le règlement peut être conditionné au nombre d'heures effectivement réalisées par le(s) stagiaire(s). En cas de diminution du nombre de stagiaires ou du nombre d'heures prévues, l'entreprise s'engage à verser au CFPPA ENILIA-ENSMIC le montant initialement inscrit dans la convention et non pris en charge par l'OPCO.

Paiement et règlement se feront par chèque ou virement à réception de la facture. En cas de retard, les sommes dues seront majorées d'une pénalité de 3 fois le taux de l'intérêt légal et d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40€ conformément aux articles L441-3 et L441-6 du code de commerce. Conformément à l'article 261 - alinéa 4-4 du Code Général des Impôts l'ENILIA-ENSMIC n'est pas assujéti à la TVA pour les actions de formation.

Les formateurs du CFPPA ENILIA-ENSMIC s'engagent à garder confidentielles toutes informations et données portées à leur connaissance dans le cadre de leurs activités professionnelles.

Les méthodes pédagogiques, programmes, documents, etc. sont la propriété du CFPPA ENILIA-ENSMIC. Le client s'engage à ne pas les reproduire, transférer, revendre ou utiliser sans l'accord écrit du CFPPA ENILIA-ENSMIC.

Conformément à la réglementation, les données personnelles collectées sont utilisées uniquement dans le cadre de la prestation de formation. Le client dispose d'un droit d'accès, de modification ou de suppression.

Tout contentieux ou litige non résolu à l'amiable sera porté devant le tribunal administratif de Poitiers.

Fait à Surgères, le 23 mars 2021

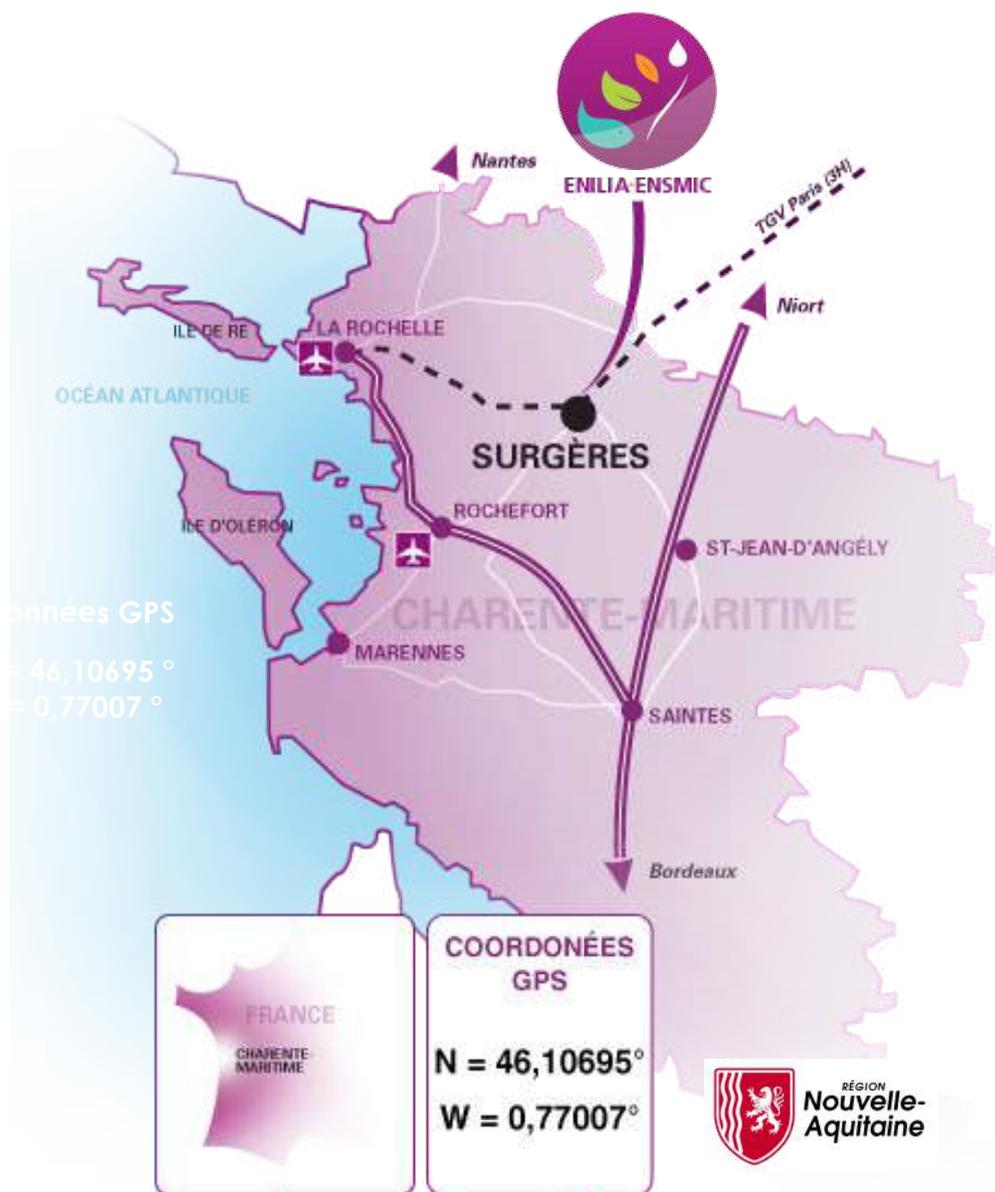
ENILIA • ENSMIC

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**

NOS COORDONNÉES



onnées GPS

N = 46,10695°

W = 0,77007°



COORDONNÉES
GPS

N = 46,10695°

W = 0,77007°



Créez l'alimentation de demain



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