



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

Post-BAC

CRÉER



INNOVER

TRANSFORMER



PRODUIRE

DÉGUSTER



ANALYSER

CRÉEZ L'ALIMENTATION DE DEMAIN

FORMATION SCOLAIRE • APPRENTISSAGE • FORMATION CONTINUE
SERVICES AUX ENTREPRISES • DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL
FORMATION SCOLAIRE • APPRENTISSAGE • FORMATION CONTINUE
SERVICES AUX ENTREPRISES • DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

www.enilia-ensmic.fr



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Rillettes de la mer
Soupe de poissons
Légumes bio
Plats cuisinés

TRANSFORMATION CÉRÉALIÈRE

Boulangerie-pâtisserie
Biscuiterie-viennoiserie
Meunerie
Pâtes alimentaires
Alimentation animale



TRANSFORMATION LAITIÈRE

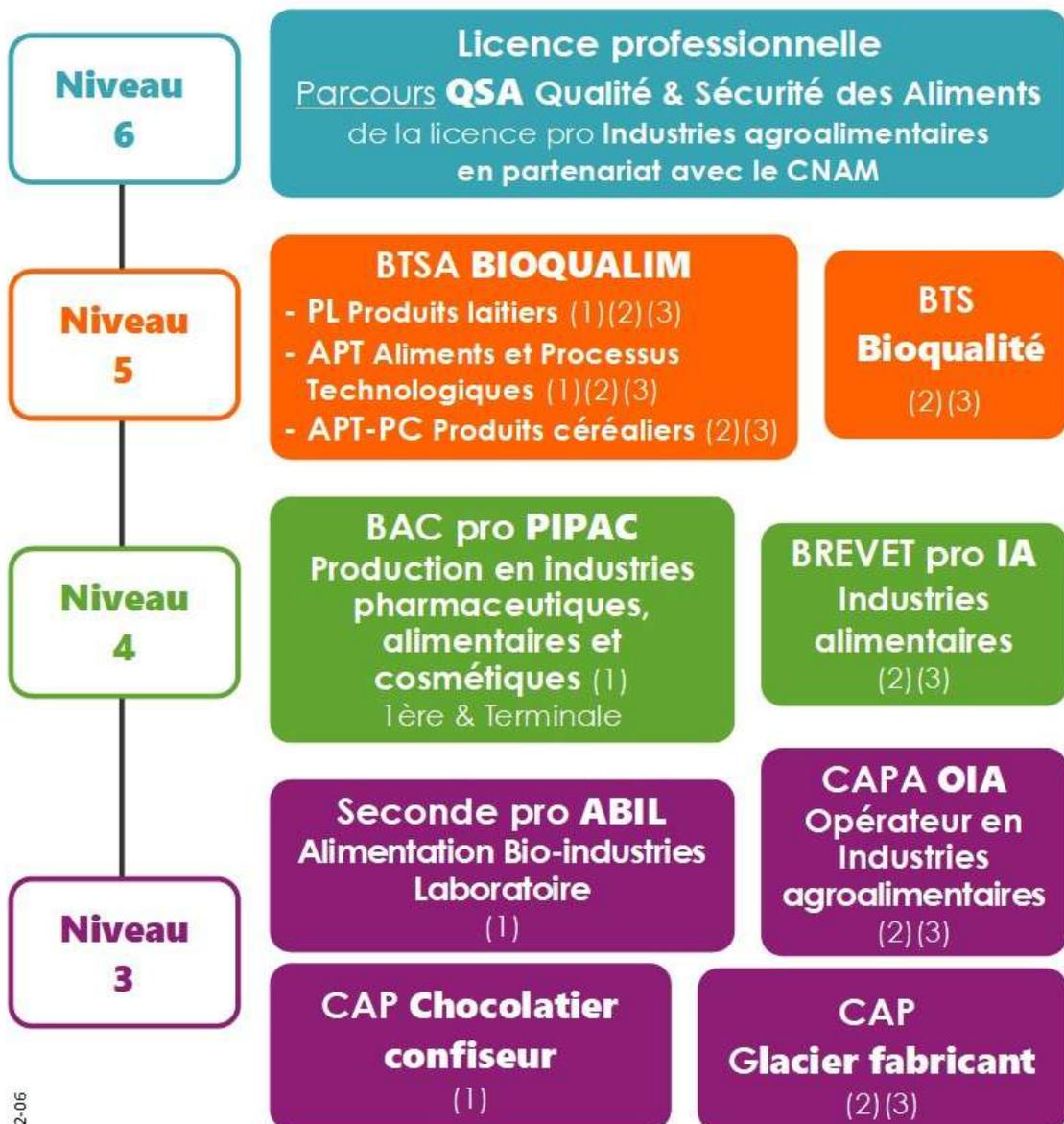
Fromages
Yaourts
Beurre
Glaces et desserts glacés

CONFISERIE CHOCOLATERIE

Chocolats
Pâtes de fruits
Bonbons
Caramels



FORMATIONS DIPLÔMANTES 2024-2025





Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

Lait, Céréales & Aliments

Les formations post-bac

BTSA – BTS – LICENCE PRO



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

BTSA BIOQUALIM

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire

VOIE SCOLAIRE

PL
Produits laitiers

Des métiers évolutifs...

- Responsable d'atelier de fabrication
- Fromager
- Chef d'équipe
- Technicien R & D
- Responsable de laboratoire
- Assistant QHSE

...dans un secteur créateur d'emplois



Votre profil

- Vous êtes titulaire d'un BAC scientifique, technologique ou professionnel ou d'un tout autre BAC
- Vous êtes intéressé.e par l'élaboration et le développement de produits laitiers, la qualité, les contrôles microbiologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement

Modalités d'inscription

- Suivre la procédure **PARCOURSUP** ⇒ La plateforme est accessible via notre site internet www.enilia-ensmic.fr

Compétences visées

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Maîtrise de la qualité des aliments
- Management d'une équipe de travail

Les atouts du BTSA au Campus de l'Alimentation

- Un atelier technologique laitier professionnel et des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologies, analyse sensorielle
- Mise en œuvre des technologies liées au traitement du lait : fabrication de fromage, yaourt, crème dessert, beurre et crème glacée (en bio pour la plupart)
- Vente des produits fabriqués lors des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur laitier
- Voyage d'études
- Stage d'initiation au théâtre d'improvisation (2 jours)

Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat (pas d'internat pour les étudiants en BTS 2^{ème} année, en licence et pour les + de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses CROUS sur critères sociaux peuvent être accordées suivant la situation des familles.

⇒ Connectez-vous sur le site www.messervices.etudiant.gouv.fr



Domaine commun

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- Organisation économique, sociale et juridique
- Anglais
- Éducation physique et sportive



Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- Traitement de données : mathématiques appliquées
- Technologies de l'information et du multimédia
- L'entreprise de transformation dans son environnement
- L'atelier de transformation
- Le processus de fabrication
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- L'innovation : formulation et mise au point des aliments de demain
- La responsabilité sociétale des entreprises (RSE)
- Activités pluridisciplinaires



Enseignement d'initiative locale en lien avec la spécialité du BTSA et construit en fonction des opportunités locales et du contexte territorial

Un rendez-vous ? Une information ?

ENILIA-ENSMIC

1 rue des Babigeots

17700 SURGERES

05 46 27 69 00

epl.surgeres@educagri.fr

Projet personnel de formation et professionnel

- Se situer dans la formation afin d'en être acteur et auteur
- Approfondir la connaissance de soi, repérer ses compétences pour évaluer ses potentialités
- Analyser les exigences et opportunités du monde professionnel pour s'y insérer

Stage en entreprise

16 semaines dont 10 prises sur la scolarité

⇒ Possibilité de stage à l'étranger

Validation de l'examen

Le BTSA BIOQUALIM est un diplôme de niveau 5 délivré pour

- 50 % en contrôle en cours de formation (CCF)
- 50 % en épreuves terminales

Poursuite d'études...

- Licence professionnelle **QSA** Qualité & Sécurité Alimentaire à l'Enilia-Ensmic en partenariat avec le CNAM Nouvelle-Aquitaine
- Licence professionnelle **CPA** Conception & Production des Aliments
- École d'Ingénieur en agroalimentaire

Réussite
2023
100 %





Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

BTSA BIOQUALIM

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire

APPRENTISSAGE

PL
Produits laitiers

Des métiers évolutifs...

- Responsable d'atelier de fabrication
- Fromager
- Conducteur de ligne
- Chef d'équipe
- Technicien R & D
- Responsable de laboratoire
- Assistant QHSE

...dans un secteur créateur d'emplois



Votre profil

- Vous êtes titulaire d'un BAC scientifique, technologique ou professionnel ou d'un tout autre BAC
- Vous êtes intéressé.e par l'élaboration et le développement de produits laitiers, la qualité, les contrôles microbiologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement

Modalités d'inscription

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA
- ⇒ *Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'alternance*

Compétences visées

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Maîtrise de la qualité des aliments
- Management d'une équipe de travail

Les atouts du BTSA au Campus de l'Alimentation

- Un atelier technologique laitier professionnel et des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologies, analyse sensorielle
- Mise en œuvre des technologies liées au traitement des laits (vache, brebis, chèvre) et des jus végétaux
- Fabrication de fromages, yaourts et beurre bio, et de glaces
- Vente des produits fabriqués lors des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur laitier

Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat (pas d'internat pour les étudiants en BTS 2^{ème} année, en licence et pour les + de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

Pour toute question relative à une situation de handicap,
⇒ demandez notre référente au 05 46 27 69 00





Domaine commun

- Techniques d'expression, communication, animation et documentation
- Organisation économique, sociale et juridique
- Anglais
- Éducation physique et sportive



Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- Traitement de données : mathématiques
- Technologies de l'information et du multimédia
- L'entreprise de transformation dans son environnement
- L'atelier de transformation
- Le processus de fabrication
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- L'innovation
- La responsabilité sociétale des entreprises (RSE)



Enseignement d'initiative locale en lien avec la spécialité du BTSA :

Filière lait : produire autrement, produire localement

Projet personnel de formation et professionnel

- Se situer dans la formation afin d'en être acteur et auteur
- Approfondir la connaissance de soi, repérer ses compétences pour évaluer ses potentialités
- Analyser les exigences et opportunités du monde professionnel pour s'y insérer

**Un rendez-vous ?
Une information ?**

ENILIA-ENSMIC

1 rue des Babigeots
17700 SURGERES

05 46 27 69 00

epl.surgeres@educagri.fr

Statut

- Salarié sous contrat d'apprentissage
 - Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation
- ⇒ Retrouvez toutes les infos sur www.alternance.emploi.gouv.fr

Validation de l'examen

Le BTSA BIOQUALIM Produits laitiers est un diplôme de niveau 5 validé en contrôle continu (CCF)
Il permet d'obtenir un crédit de 120 ects.

Poursuite d'études...

- Licence professionnelle **QSA** Qualité & Sécurité Alimentaire à l'Enilia-Ensmic en partenariat avec le CNAM Nouvelle-Aquitaine
- Licence professionnelle **CPA** Conception & Production des Aliments
- École d'Ingénieur en agroalimentaire

Réussite
2023
100 %

Taux de
satisfaction
2023
79 %





Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Des métiers évolutifs...

- Responsable d'atelier de production
- Conducteur de ligne automatisée
- Chef d'équipe
- Technicien R & D
- Assistant QHSE

...dans des secteurs créateurs d'emplois



BTSA BIOQUALIM

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire

VOIE SCOLAIRE

APT

Aliments & processus technologiques

Votre profil

- Vous êtes titulaire d'un BAC scientifique, technologique ou professionnel ou d'un tout autre BAC
- Vous êtes intéressé.e par l'élaboration et le développement de produits alimentaires, la qualité, les contrôles microbiologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement

Modalités d'inscription

- Suivre la procédure **PARCOURSUP** → La plateforme est accessible via notre site internet www.enilia-ensmic.fr

Compétences visées

- Maîtrise des procédés de la transformation alimentaire
- Maîtrise de la qualité des aliments
- Gestion des matériels, des énergies, des matières premières
- Management d'une équipe de travail

Les atouts du BTS au Campus de l'Alimentation

- 4 600 m² d'atelier technologique (halls laitier, produits de la mer, boulangerie-biscuiterie-viennoiserie)
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologie, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits, biologiques pour la plupart, issus des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur
- Voyage d'études
- Stage d'initiation au théâtre d'improvisation (2 jours)

Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat (pas d'internat pour les étudiants en BTS 2^{ème} année, en licence et pour les + de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses CROUS sur critères sociaux peuvent être accordées suivant la situation des familles.

→ Connectez-vous sur le site www.messervices.etudiant.gouv.fr

**Domaine commun**

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- Organisation économique, sociale et juridique
- Anglais
- Éducation physique et sportive

**Domaine professionnel****Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel**

- Traitement de données : mathématiques
- Technologies de l'information et du multimédia
- L'entreprise de transformation dans son environnement
- L'atelier de transformation
- Le processus de fabrication
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- L'innovation : formulation et mise au point des aliments de demain
- La responsabilité sociétale des entreprises (RSE)
- Activités pluridisciplinaires



Enseignement d'initiative locale en lien avec la spécialité du BTSA et construit en fonction des opportunités locales et du contexte territorial

**Un rendez-vous ?
Une information ?****ENILIA-ENSMIC**

1 rue des Babigeots

17700 SURGERES**05 46 27 69 00**epl.surgeres@educagri.fr**Projet personnel de formation et professionnel**

- Se situer dans la formation afin d'en être acteur et auteur
- Approfondir la connaissance de soi, repérer ses compétences pour évaluer ses potentialités
- Analyser les exigences et opportunités du monde professionnel pour s'y insérer

Stage en entreprise

16 semaines dont 10 prises sur la scolarité

⇒ Possibilité de stage à l'étranger

Validation de l'examen

Le BTSA BIOQUALIM est un diplôme de niveau 5 délivré pour

- 50 % en contrôle en cours de formation (CCF)
- 50 % en épreuves terminales

Poursuite d'études...

- Licence professionnelle **QSA** Qualité & Sécurité Alimentaire à l'Enilia-Ensmic en partenariat avec le CNAM Nouvelle-Aquitaine
- Licence professionnelle **CPA** Conception & Production des Aliments
- École d'Ingénieur en agroalimentaire

**Réussite
2023
78 %**



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

BTSA BIOQUALIM

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire

APPRENTISSAGE

APT
Aliments & processus technologiques

Des métiers évolutifs...

- Responsable d'atelier de fabrication
- Pilote de l'amélioration continue
- Chef d'équipe
- Technicien R & D
- Assistant QHSE

...dans un secteur créateur d'emplois

Votre profil

- Vous êtes titulaire d'un BAC scientifique, technologique ou professionnel ou d'un tout autre BAC
- Vous êtes intéressé.e par l'élaboration et le développement de produits alimentaires, la qualité, les contrôles microbiologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement

Modalités d'inscription

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA
- ⇒ *Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'apprentissage*

Compétences visées

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Maîtrise de la qualité des aliments
- Management d'une équipe de travail

Les atouts du BTSA au Campus de l'Alimentation

- 4 600 m² d'ateliers technologiques (halls laitier, produits de la mer, boulangerie-biscuiterie-viennoiserie)
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologies, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits, biologiques pour la plupart, issus des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur

Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat (pas d'internat pour les étudiants en BTS 2^{ème} année, en licence et pour les + de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

Pour toute question relative à une situation de handicap, demandez notre référente au 05 46 27 69 00



**Domaine commun**

- Techniques d'expression, communication, animation et documentation
- Organisation économique, sociale et juridique
- Anglais
- Éducation physique et sportive

**Domaine professionnel****Connaissances scientifiques, techniques et économiques**

- Traitement de données : mathématiques
- Technologies de l'information et du multimédia
- L'entreprise de transformation dans son environnement
- L'atelier de transformation
- Le processus de fabrication
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- L'innovation : recherche, développement et mise au point des aliments de demain
- La responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

**Enseignement d'initiative locale** en lien avec la spécialité du BTSA :

Filière céréales : produire autrement, produire localement, du grain aux produits de boulangerie-biscuiterie

Projet personnel de formation et professionnel

- Se situer dans la formation afin d'en être acteur et auteur
- Approfondir la connaissance de soi, repérer ses compétences pour évaluer ses potentialités
- Analyser les exigences et opportunités du monde professionnel pour s'y insérer

**Un rendez-vous ?
Une information ?****ENILIA-ENSMIC**

1 rue des Babigeots
17700 SURGERES

05 46 27 69 00

epl.surgeres@educagri.fr

Statut

- Salarié sous contrat d'apprentissage
 - Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation
- ⇒ Retrouvez toutes les infos sur www.alternance.emploi.gouv.fr

Validation de l'examen

Le BTSA BIOQUALIM Aliments et processus technologiques est un diplôme de niveau 5 validé en contrôle continu (CCF)
Il permet d'obtenir un crédit de 120 ects.

Poursuite d'études...

- Licence professionnelle **QSA** Qualité & Sécurité Alimentaire à l'Enilia-Ensmic en partenariat avec le CNAM Nouvelle-Aquitaine
- Licence professionnelle **CPA** Conception & Production des Aliments
- École d'Ingénieur en agroalimentaire

Réussite
2023
91 %

Taux de
satisfaction
2023
79 %





Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

BTSA BIOQUALIM

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire

APPRENTISSAGE

APT - PC
Produits céréaliers

Des métiers évolutifs...

- Chef meunier
- Responsable d'atelier de transformation
- Responsable de silo
- Technicien R & D
- Assistant QHSE

...dans un secteur créateur d'emplois

Votre profil

- Vous êtes titulaire d'un BAC scientifique, technologique ou professionnel ou d'un tout autre BAC
- Vous êtes intéressé.e par l'élaboration et le développement de produits céréaliers, la qualité, les contrôles microbiologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement

Modalités d'inscription

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA
⇒ *Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'alternance*

Compétences visées

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Maîtrise de la qualité des aliments
- Management d'une équipe de travail

Les atouts du BTSA au Campus de l'Alimentation

- 4 600 m² d'ateliers technologiques (halls laitier, produits de la mer, Boulangerie-biscuiterie-viennoiserie)
- Un moulin pilote
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, Biotechnologies céréaliers, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits, biologiques pour la plupart, issus des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur céréalier

Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat (pas d'internat pour les étudiants en BTS 2^{ème} année, en licence et pour les + de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

Pour toute question relative à une situation de handicap, demandez notre référente au 05 46 27 69 00



**Domaine commun**

- Techniques d'expression, communication, animation et documentation
- Organisation économique, sociale et juridique
- Anglais
- Éducation physique et sportive

**Domaine professionnel****Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel**

- Traitement de données : mathématiques
- Technologies de l'information et du multimédia
- L'entreprise de transformation dans son environnement
- L'atelier de transformation et le moulin pilote
- Le processus de fabrication
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- L'innovation : recherche, développement et mise au point des aliments de demain
- La responsabilité sociétale des entreprises (RSE)



Enseignement d'initiative locale en lien avec la spécialité du BTSA :
Filière céréales : produire autrement, produire localement, du blé au pain

Projet personnel de formation et professionnel

- Se situer dans la formation afin d'en être acteur et auteur
- Approfondir la connaissance de soi, repérer ses compétences pour évaluer ses potentialités
- Analyser les exigences et opportunités du monde professionnel pour s'y insérer

Statut

- Salarié sous contrat d'apprentissage
 - Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation
- ⇒ Retrouvez toutes les infos sur www.alternance.emploi.gouv.fr

Validation de l'examen

Le BTSA BIOQUALIM Aliments et processus technologiques est un diplôme de niveau 5 validé en contrôle continu (CCF)
Il permet d'obtenir un crédit de 120 ects.

Poursuite d'études...

- Licence professionnelle **QSA** Qualité & Sécurité Alimentaire à l'Enilia-Ensmic en partenariat avec le CNAM Nouvelle-Aquitaine
- Licence professionnelle **CPA** Conception & Production des Aliments
- École d'Ingénieur en industrie céréalière (CNAM et Polytech Paris)

**Un rendez-vous ?
Une information ?**

ENILIA-ENSMIC

1 rue des Babigeots
17700 SURGERES

05 46 27 69 00

epl.surgeres@educagri.fr

Réussite
2023
100 %

Taux de
satisfaction
2023
79 %



www.enilia-ensmic.fr



APPRENTISSAGE

Taux de satisfaction des apprentis 2023 : **79 %**

BTS BIOQUALITÉ

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

**Technicien
Qualité
Sécurité
Environnement**

Des métiers évolutifs...

du management de la qualité au management de l'environnement et de la sécurité du site

...dans les secteurs porteurs d'aujourd'hui

- Santé : établissements médico-sociaux
- Agroalimentaire
- Cosmétique
- Pharmaceutique

Votre profil

- Vous êtes minutieux, rigoureux et vous avez le sens de la communication
- Vous avez entre 16 et 30 ans
- Vous êtes titulaire d'un BAC général (spécialités scientifiques), technologique ou professionnel axé sur les analyses physico-chimiques, microbiologiques ou l'agroalimentaire

Modalités d'inscription

- Suivre la procédure **PARCOURSUP** accessible via notre site internet
- Contacter le secrétariat du CFA.
 - ⇒ Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur et vous proposerons un accompagnement personnel dans la recherche de votre contrat d'apprentissage

Statut

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation ⇒ Plus d'infos sur www.alternance.emploi.gouv.fr

Organisation de la formation

- Cycle d'études : **1435 h** au CFA réparties sur 2 années scolaires
- Alternance sur une année : 22 semaines en centre de formation et 30 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat (pas d'internat pour les étudiants en BTS 2^{ème} année, en licence et pour les + de 23 ans)
- Possibilité d'accueil dès le dimanche soir



Pour toute question relative à une situation de handicap, contactez-nous au 05 46 27 69 00

Les atouts du BTS à l'Enilia-Ensmic

- Peu de CFA de Nouvelle-Aquitaine dispensent le BTS Bioqualité par la voie de l'apprentissage
- Un climat de convivialité et d'écoute privilégiée dans un lycée à taille humaine
- De nombreuses séances de travaux pratiques dans un environnement professionnel : 4 600 m² de halls technologiques (laitier, produits de la mer, boulangerie-biscuiterie-viennoiserie), des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologie, analyse sensorielle
- Des visites d'entreprises et des rencontres avec des professionnels du secteur



Blocs de compétences à acquérir

BTS BIOQUALITÉ

• Management de la qualité

Qualité, sécurité, environnement (QSE)
Sécurité sanitaire des aliments
Responsabilité sociétale des entreprises (RSE)



• Sciences appliquées

Biochimie
Microbiologie
Toxicologie
Produits et procédés technologiques



• Travaux pratiques

Bio-analyses et contrôles
Fabrication et contrôle qualité des aliments
Évaluation sensorielle

• Communication professionnelle

Techniques d'expression et de communication
Économie, gestion et management
Informatique



• **Anglais** • **Mathématiques** • **Physique-Chimie** • **Pluri** : projet qualité collaboratif

Validation de l'examen

• Le BTS Bioqualité est un diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale, évalué, pour partie en contrôle en cours de formation (CCF) par blocs de compétences sur la base de situations professionnelles

⇒ Possibilité d'obtenir tout ou partie du diplôme selon le parcours professionnel du bénéficiaire (VAE), ses besoins (ponctuels d'un BC) et ses éventuelles validations des acquis académiques.

Réussite
2022
100 %

ÉPREUVE	FORME	COEFF
E1 - Anglais	2 CCF	2
E21 - Mathématiques	2 CCF	2
E22 - Physique - Chimie	2 CCF	2
E3 - Management de la qualité	Écrit final	5
E4 - Bioexpertise au service de l'organisme	Écrit final	5
E5 - Pratiques opérationnelles de la qualité	2 CCF (TP) + 1 CCF (oral)	8
E6 - Relations et communication professionnelles	Oral final (projet qualité)	5

Poursuite d'études...

- Licence pro QSE Qualité Sécurité Environnement
- Licence pro Analyses et traçabilité au laboratoire
- Ingénieur agroalimentaire avec parcours en qualité

Un rendez-vous ? Une information ?

CONTACTEZ-NOUS

Enilia-Ensmic

1 rue des Babigeots

17700 SURGERES

Tél. **05 46 27 69 00**

epl.surgeres@educagri.fr



www.enilia-ensmic.fr

Devenez responsable qualité dans les filières agroalimentaires

La sécurité des aliments est un enjeu de santé publique !

Cette formation vous permettra d'acquérir une compétence affirmée dans le domaine de la connaissance et de la gestion des risques liés à la sécurité sanitaire et alimentaire des filières agroalimentaires.



Diplôme national d'État

🏆 L3 - Niveau 6

Licence professionnelle
Agroalimentaire : qualité et sécurité des aliments
Alternance

⌚ Aucun délai d'accès

📅 Rentrée prévisionnelle : Septembre 2023

🕒 500 heures sur 1 an

📖 Accessible avec un Bac +2

📍 Surgères

♿ Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.



Vivez de nouvelles expériences

voir la formation sur notre site



En entreprise

Vous exercez vos fonctions au sein du service qualité en industrie agro-alimentaire, en laboratoire, audit-conseil, restauration hors domicile, services hospitaliers ...

Dans le cadre de vos missions, vous pourrez :

- ➔ Mettre en place et faire vivre un service qualité en connaissant les produits de l'entreprise et en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires
- ➔ Assurer la sécurité alimentaire et maîtriser l'hygiène
- ➔ Mettre en place la démarche HACCP et/ou assurer son suivi
- ➔ Mettre en œuvre et valider les analyses
- ➔ Elaborer un plan d'échantillonnage
- ➔ Appréhender les différents procédés de fabrication

En centre de formation

Une alternance centre de formation et entreprise pour une réelle expérience professionnelle !

- ➔ Une pédagogie active et innovante basée sur des cas concrets et des projets
- ➔ Une équipe pédagogique experte et reconnue
- ➔ L'utilisation de Hall technologique et infrastructures pédagogiques adaptées
- ➔ Un partenariat historique avec les entreprises de la filière agroalimentaire
- ➔ Un accompagnement renforcé dans la recherche d'entreprises



Un accompagnement performant

Vivez l'expérience du tutorat en vous faisant accompagner par deux tuteurs professionnels.

Vous serez accompagné d'un **maître d'apprentissage** dans votre structure d'accueil et d'un tuteur dans le centre de formation. Ils vous suivront tout au long de votre cursus pour vous aider dans la résolution de problèmes, dans la mise en œuvre de nouvelles pratiques de travail professionnalisantes.

Ils vous aideront à construire votre projet professionnel et personnel.

Les avantages de l'alternance :

- ➔ Formation **gratuite et rémunérée**
- ➔ Diplôme national d'État **reconnu**
- ➔ **Expérience professionnelle complète**
- ➔ Gain en **responsabilités**
- ➔ **Suivi** tout au long de votre projet

Moins de 30 ans : contrat d'apprentissage
Plus de 30 ans : contrat de professionnalisation

Votre formation professionnelle dans le berceau de l'agroalimentaire

Surgères, qualité de vie et des études

Située au nord de la Charente-Maritime, Surgères offre un patrimoine historique et architectural d'exception.

À proximité, La Rochelle, Rochefort, les Îles de Ré, d'Aix et d'Oléron, et les grands pôles touristiques, proposent des manifestations tout au long de l'année : Francofolies, Grand Pavois, festivals de cinéma, Hermione et Accro-Mâts, Futuroscope, Paléosite, Salon International de la BD.

Un programme complet pour vous professionnaliser

-  **Compétences métiers**
- ⊕ Qualité, sécurité, environnement
 - ⊕ Production et conservation des aliments
 - ⊕ Contrôle qualité des aliments
 - ⊕ Management de la qualité
 - ⊕ Management de la sécurité des aliments

-  **Compétences transverses**
- ⊕ Communication
 - ⊕ Management
 - ⊕ Anglais

-  **Expérience professionnelle**
- ⊕ Activité en entreprise
 - ⊕ Projet tuteuré

Un école accessible

- Par l'autoroute A10
- ⊕ Sortie 33 : Niort Sud
 - ⊕ Sortie 34 : St Jean d'Angély

- En train
- ⊕ A 2h45 depuis Paris
 - ⊕ A 30 min depuis Niort et La Rochelle



Un hall technologique

Le CFA du Campus de l'alimentation dispose d'un hall technologique comprenant 3 ateliers répartis sur 3 000 m² : industrie laitière, produits de la mer, hall confidentiel (réservé aux entreprises). À ce hall, s'ajoutent les 1 000 m² du hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie et du moulin pilote (unique en France). Chacun dispose du matériel nécessaire à l'élaboration des produits, du traitement des matières premières au conditionnement du produit fini.



Deux établissements de formation reconnus pour vous faire réussir

ENILIA-ENSMIC

Deux écoles nationales : L'École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires (ENILIA) et l'École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières (ENSMIC) vous offrent leurs 200 ans cumulés d'histoire et d'expérience dans les domaines de la formation, de la recherche et du développement

Le Cnam

Établissement d'Enseignement Supérieur, leader de la formation professionnelle en France. Le Cnam forme chaque année plus de 60 000 personnes. Le Cnam en Nouvelle-Aquitaine forme chaque année 600 alternants dans une dizaine de filières différentes.

Mentions officielles

Licence professionnelle
Sciences, technologies,
santé mention Industries
agroalimentaires : gestion,
production et valorisation
Parcours Qualité et sécurité
des aliments

📍 Code Cnam : LP10804A

📍 Code RNCP : 30074

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle continu + examens
finaux + rapport d'activité

Modalités de validation

Pour obtenir la licence vous
devez valider le contrôle continu,
les examens, la soutenance du
projet, la soutenance de l'activité
professionnelle



Public concerné

Titulaire d'un Bac +2 en biologie,
chimie, qualité, agroalimentaire,
analyse agricole, etc ...

L'accès au diplôme peut également se faire
par le dispositif de Validation des Acquis de
l'Expérience (VAE).

Étapes d'admission



Contactez-nous ou téléchargez le dossier de
candidature sur www.cnam-nouvelle-aquitaine.fr
ou www.enilia-ensmic.fr

Une fois **complété**, renvoyez-le à l'adresse indiquée.



Une **commission pédagogique** étudiera votre
candidature (pré-requis, projet et motivation).



Vous serez convoqué à un **entretien** d'admissibilité
en visio-conférence.



Si vous êtes déclaré admissible à l'issue de
l'entretien, vous pourrez alors bénéficier d'un
accompagnement personnalisé dans la démarche
active de recherche d'entreprise.

Cnam Nouvelle-Aquitaine
Cité Numérique
2 rue Marc Sangnier
33130 Bègles

☎ 05 57 59 23 00

✉ naq_alternance@lecnam.net

🌐 www.cnam-nouvelle-aquitaine.fr

ENILIA-ENSMIC
Avenue François Mitterrand
17700 Surgères

☎ 05 46 27 69 00

✉ cfa.surgeres@educagri.fr

🌐 www.enilia-ensmic.fr

Pédagogie
Karen MATHIEU

☎ 05 46 27 69 07

✉ karen.mathieu@educagri.fr

Relations entreprises
Charaf EL IDRISSE

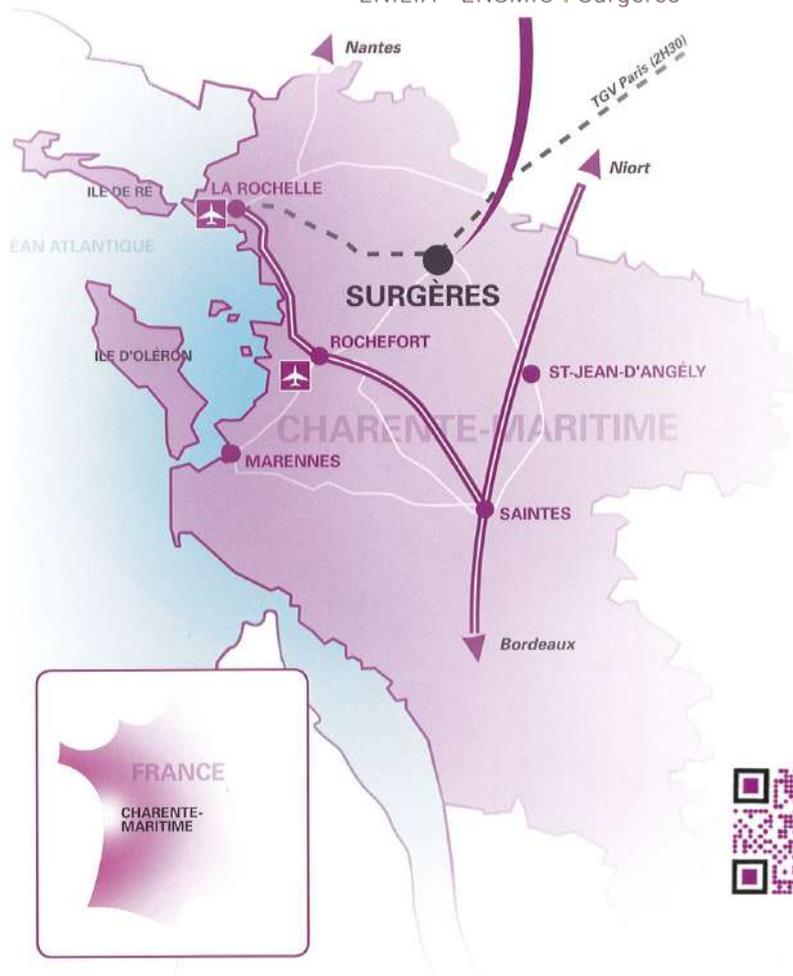
✉ charaf.elidrissi@educagri.fr

☎ 07 78 32 18 25



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Campus de l'alimentation ENILIA-ENSMIC

1 rue des babigeots • 17700 SURGÈRES

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

www.enilia-ensmic.fr

Enseignement agricole public



La certification Qualiopi a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
• ACTIONS DE FORMATION
• ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE (VAE)
• ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

