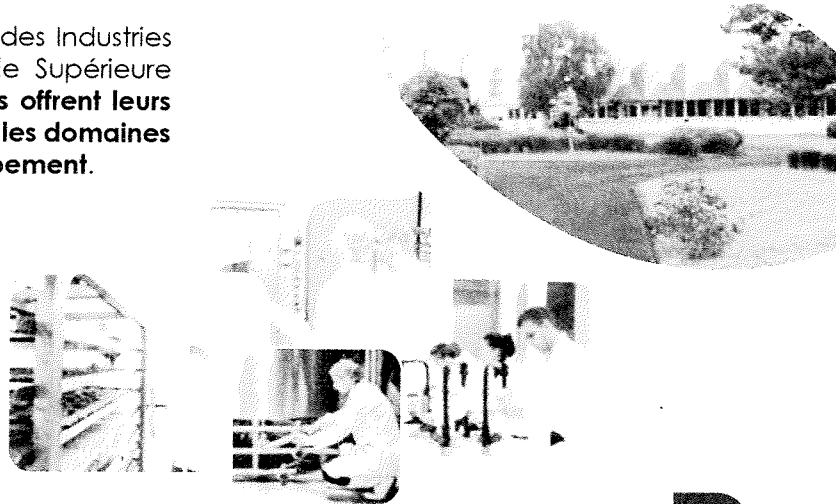


ENILIA · ENSMIC

École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires
 École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières

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

*Un environnement agréable,
 un climat de convivialité,
 une équipe pédagogique
 à votre écoute.*



LE HALL TECHNOLOGIQUE, LES LABOS, LE MOULIN PILOTE

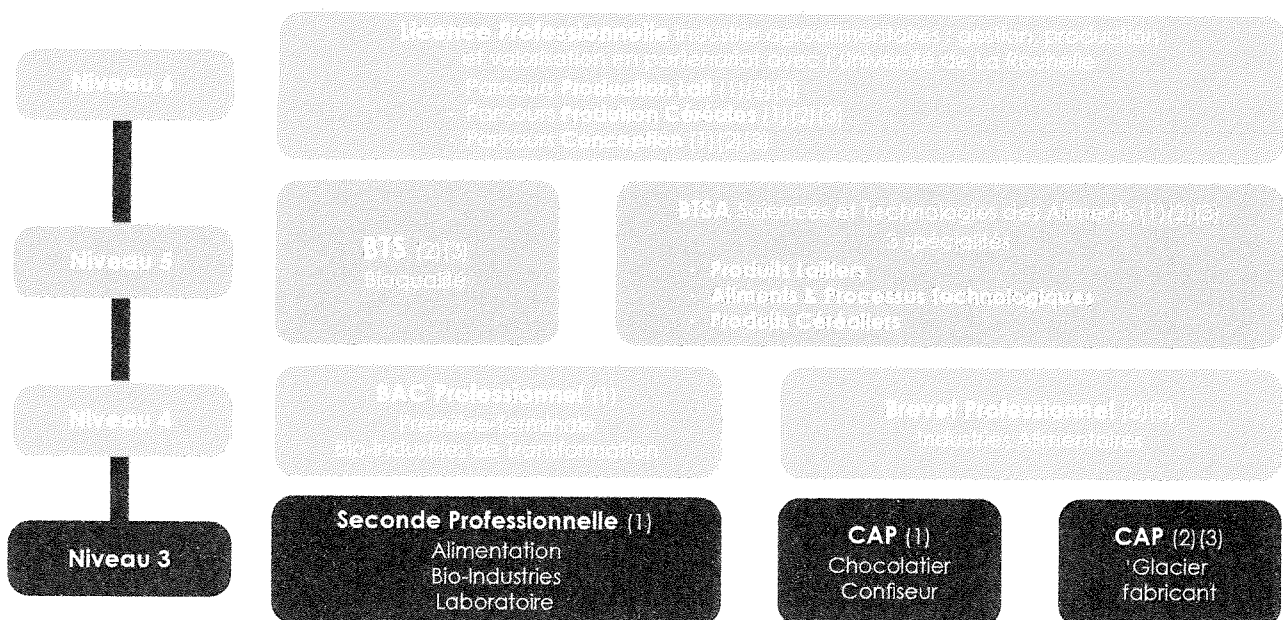
Le hall technologique compte 3 ateliers répartis sur 3000 m² : industrie laitière, produits de la mer, hall confidentiel (réservé aux entreprises). À ce hall, s'ajoutent les 1 000 m² du hall boulangerie-biscuiterie-vienniserie et du moulin pilote. Chacun dispose du matériel nécessaire à l'élaboration des produits, du traitement des matières premières au conditionnement du produit fini.



UN ENSEIGNEMENT CONCRET AUX MULTIPLES DÉBOUCHÉS

Par **voie scolaire**, **en alternance** ou **en formation continue**, les diplômes préparés vont du CAP à la licence professionnelle en passant par le BAC professionnel et le BTS.

Ces formations sont en adéquation avec le marché du travail, tout en respectant les préoccupations sociétales actuelles et les centres d'intérêt des jeunes générations.



(1) **Voie scolaire** : poursuivre ses études et participer à la vie en entreprise lors de stages - (2) **Apprentissage** : suivre une formation rémunérée en alternance école-entreprise - (3) **Formation continue** : formations diplômantes, modules professionnels ou actions à la carte par le biais d'interventions sur site et/ou à l'ENILIA-ENSMIC, et de la formation à distance

BAC PROFESSIONNEL EN 3 ANS

Seconde pro Alimentation Bio-industries Laboratoire

Voie scolaire

VOTRE PROFIL

- Vous avez effectué une année de troisième
- Vous avez reçu un avis favorable du Conseil de classe
- Vous êtes issu(e) d'une classe de seconde générale ou d'un CAP

NOUVEAU...

- Enseignement facultatif

Glaces et Gourmandises locales

- 12 places

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Remplir le dossier d'orientation et d'affectation remis par le collège en fin de 3^e : procédure Affelnet
- L'admission n'est effective qu'après la clôture de la procédure académique de classement des vœux Affelnet
- Retirer et compléter le dossier d'inscription

OBJECTIFS VISÉS

- Savoir d'où viennent les aliments que l'on consomme, comment ils sont fabriqués et à partir de quels ingrédients
- Acquérir les connaissances nécessaires aux activités liées à la transformation des produits alimentaires et cosmétiques
- S'orienter vers un BAC Professionnel BIT (Bio-Industries de Transformation)

TEMPS FORTS DE LA FORMATION

- Enseignement facultatif « **Glaces et gourmandises locales** »
- Travaux de groupes dans le cadre de projets innovants ou de participation à des concours (EIE)
- 6 semaines de stage en entreprise dont 1 semaine dans les ateliers technologiques de l'Enilia-Ensmic
- Stage collectif de 30 heures : éducation au développement durable et pour l'éducation à la santé
- Mise à niveau en maths et français
- Visites d'entreprises du secteur alimentaire et cosmétique
- Sorties pédagogiques

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension - Internat
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses attribuées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation peuvent être accordées suivant la situation des familles

Contenu de la formation

Modules généraux

- Français
- Anglais
- Education physique et sportive
- Histoire - Géographie
- Education socioculturelle

Modules professionnels, technologiques et scientifiques

- Biochimie - Biologie - Microbiologie
- Génie alimentaire - Génie industriel
- Mathématiques
- Economie - Gestion
- Physique - Chimie
- Informatique
- PSE (Prévention Santé Environnement) : l'individu et sa santé, l'individu dans ses actes, l'individu dans son parcours professionnel et environnement professionnel

Accompagnement personnalisé

- EIE (Enseignement à l'initiative de l'Établissement)
 - Initiation à la vidéo dans le cadre de la participation au concours : « Je filme ma formation »
 - Etude de produits alimentaires : réalisation d'atiches présentant composition, recette et marché du produit
 - Education au développement durable et pour l'éducation à la santé
- Aide personnalisée

Enseignement facultatif

- « Glaces et gourmandises locales »

Poursuite d'études...

- BTSA STA (Sciences et technologies des aliments)
- BTS Bioqualité
- BTSA Anabiotech

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP Chocolatier Confiseur

Voie scolaire

VOTRE PROFIL

- Vous avez effectué une année de troisième
- Vous avez reçu un avis favorable du Conseil de classe
- Vous êtes issu(e) d'une classe de seconde générale, professionnelle ou d'un CAP

NOUVEAU...

Créez des gourmandises :

- Chocolats, nougats, pralinés, caramels, pâtes de fruits...

Développez votre créativité

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Remplir le dossier d'orientation et d'affectation remis par le collège en fin de 3^e : procédure Affelnet
- L'admission n'est effective qu'après la clôture de la procédure académique de classement des vœux Affelnet. Retirer et compléter le dossier d'inscription auprès de l'Enilia-Ensmic

OBJECTIFS VISÉS

- Maîtriser les techniques de chocolaterie : enrobage, fourrage, trempage
- Concevoir et fabriquer des confiseries
- Conseiller les clients sur leur achat
- Développer la créativité

TEMPS FORTS DE LA FORMATION

- 14 semaines de stage en entreprise
- Consolidation des acquis et accompagnement personnalisé
- Visites d'entreprises du secteur alimentaire
- Sorties pédagogiques
- Préparation à l'orientation

CONDITIONS D'ACCUEIL

- Externat - Demi-pension - Internat
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses attribuées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation peuvent être accordées suivant la situation des familles

Contenu de la formation

Modules généraux

- Français
- Anglais
- Éducation physique et sportive
- Histoire - Géographie / Enseignement moral et civique
- Mathématiques et sciences physiques
- Arts appliqués et culture artistique

Enseignement professionnel

- Sciences appliquées à l'alimentation : équipements, microbiologie, hygiène alimentaire
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise
- PSE (Prévention Santé Environnement) : l'individu et sa santé, l'individu dans ses actes, l'individu dans son parcours professionnel et environnement professionnel
- Réalisation d'un chef d'œuvre

Évaluation et délivrance du diplôme

- Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale
- Évaluation de la formation sous forme d'épreuves générales et professionnelles en contrôle en cours de formation (CCF)

Poursuite d'études...

- BAC pro Bio-industries de Transformation
- CAP Glacier fabricant en 1 an par apprentissage
- BM (Brevet de maîtrise) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur
- CAP Pâtissier

Emplois visés

- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé