

Former



Analyser



Produire

Transformer

Innover

Créer



# ENILIA • ENSMIC

Créez l'alimentation de demain



**ENILIA • ENSMIC**

Avenue François Mitterrand 17700 SURGERES

Tél. (33) **05 46 27 69 00**

Mail [epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)

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



QUAND VOTRE **PASSION** REJOINT LA NÔTRE

**#LACTALIS  
EXPERIENCE**

DÉCOUVREZ NOS OPPORTUNITÉS | SUIVEZ-NOUS SUR  **85000 COLLABORATEURS | 90 PAYS | N°1 MONDIAL DES PRODUITS LAITIERS**



précontact



# ENILIA·ENSMIC

Créez l'alimentation de demain

**ENILIA · ENSMIC** ..... 5

## NOS FORMATIONS

### BAC PRO en 3 ans

Seconde PRO ABIL – Voie scolaire ..... 7

1<sup>re</sup> et Terminale PRO BIT – Voie scolaire ..... 8

**CAP Chocolatier Confiseur** – Voie scolaire ..... 9

**CAP Glacier fabricant** – Apprentissage ..... 10

**BREVET PRO Industries Alimentaires** – Apprentissage ..... 11

**B TSA STA Sciences et technologies des aliments** – Apprentissage et voie scolaire

**PL Produits laitiers** ..... 12, 13

**PC Produits céréaliers** ..... 14, 15

**APT Aliments et processus technologiques** ..... 16, 17

**BTS BIOQUALITÉ** – Apprentissage ..... 19

**RENSEIGNEMENTS PRATIQUES** ..... 20, 21

## LES PLUS

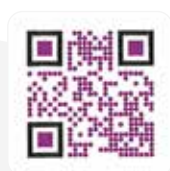
Qualité de vie et des études ..... 22

Épicerie Gourmande ..... 22



Régie publicitaire **SORECO PUBLICITÉ**

Conception / Réalisation **PUBLI DIFFUSION**  
44, rue Quesney 76300 SOTTEVILLE-LÈS-ROUEN  
Tél. 02 32 184 184 - Mail : [publi@publidiffusion.fr](mailto:publi@publidiffusion.fr)  
Site : [www.publidiffusion.fr](http://www.publidiffusion.fr)



### ENILIA · ENSMIC

Avenue François Mitterrand 17700 SURGERES

Tél. (33) **05 46 27 69 00**

Mail [epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)

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



COOPÉRATIVE



LAITIÈRE  
de la  
SÈVRE

l'excellence comme tradition depuis 1893

Indépendante depuis plus de 125 ans, notre coopérative centenaire appartient à un groupe de 120 producteurs locaux. Nos laiteries Echiré et Sèvre & Belle, installées au coeur des Deux-Sèvres, fabriquent nos produits d'exception selon des savoir-faire transmis de génération en génération.

Vous recherchez l'excellence, une expérience professionnelle qui vous permettra d'affirmer votre singularité ? Nous voulons vous rencontrer !



Tél. : +33 (0)5 49 32 89 09 - [contact@clsevre.fr](mailto:contact@clsevre.fr)

[www.cooperative-laitiere-sevre.fr](http://www.cooperative-laitiere-sevre.fr)

[www.echirelebeurredefrance.fr](http://www.echirelebeurredefrance.fr) • [www.sevre-belle.fr](http://www.sevre-belle.fr) • [www.atelierdelasevre.fr](http://www.atelierdelasevre.fr)



LES MOULINS  
FAMILIAUX

VALEURS D'ARTISANS

**Union de moulins engagés**

PAR LEURS QUALITÉS, LEURS PROXIMITÉS  
ET LA TRANSMISSION DE SAVOIR-FAIRE  
AU SERVICE DE LA BOULANGERIE ARTISANALE



MOULINS DE CHÉRISY  
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710



MOULINS DE CHARS  
FARINE D'EXCEPTION DEPUIS 1822



MOULIN PAUL DUPUIS  
UNE AUTRE IDÉE DE LA FARINE



MOULINS DE BRASSEUIL  
LE MEUNIER NATURE

L'ACADÉMIE  
l'école des MOULINS FAMILIAUX

Tél : 01 34 67 55 50 / [contact@lesmoulinsfamiliaux.com](mailto:contact@lesmoulinsfamiliaux.com) / [www.lesmoulinsfamiliaux.com](http://www.lesmoulinsfamiliaux.com) /  @lesmoulinsfamiliaux

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

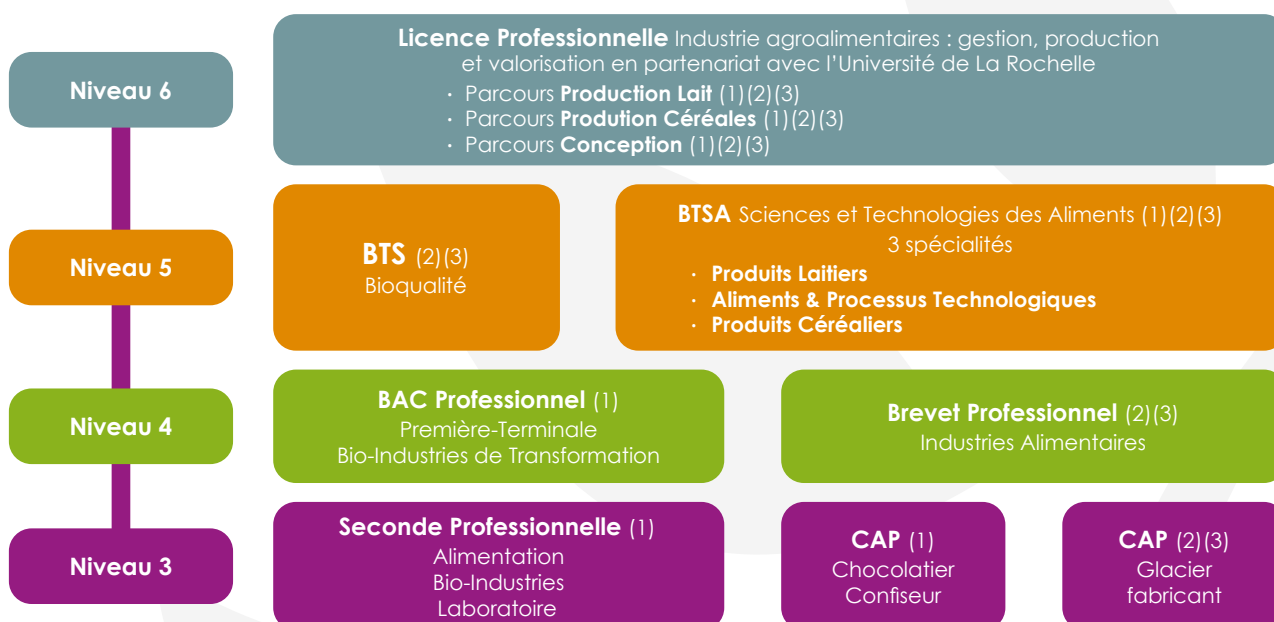
Le hall technologique compte 3 ateliers répartis sur 3000 m<sup>2</sup> : industrie laitière, produits de la mer, hall confidentiel (réservé aux entreprises). À ce hall, s'ajoutent les 1000 m<sup>2</sup> du hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie et du moulin pilote. Chacun dispose du matériel nécessaire 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 diplômés 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



# FUTUR MEUNIER



MOULIN DU  
COURNEAU



La TRANSMISSION  
est **ESSENTIELLE...**  
Tous les ans au  
Moulin du Courneau,  
nous **FORMONS**  
nos futurs  
**COLLABORATEURS.**

Moulin du Courneau - 228 allée du Moulin du Courneau  
33620 Laruscade - 05 57 68 67 84 - [www.moulinducourneau.com](http://www.moulinducourneau.com)



Soutien à  
ENILIA-ENSMIC  
«Partenaire convaincu»

Tonton  
**MABOULE**  
Maitre  
Artisan Glacier

48 avenue du Lazaret - 17000 LA ROCHELLE  
06 63 56 11 22  
[www.tontonmaboule.fr](http://www.tontonmaboule.fr)



**MOULIN DE BIDOU**

Depuis 1946

ETS DESPERIERE ET FILS  
Moulin de Bidou  
100 route de Massoules - 47140 PENNE D'AGENAIS  
Tél. : 05 53 41 21 01

**FAMILLE**  
**CÉARD**

*meuniers depuis 6 générations*

Lieu-dit "Le Pont Neuf"  
05200 SAINT-ANDRÉ D'EMBRUN



Tél. : **04 92 43 05 05**  
[www.moulinceard.com](http://www.moulinceard.com)



# 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<sup>e</sup> : 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
- Éducation physique et sportive
- Histoire – Géographie
- Éducation socioculturelle

### Modules professionnels, technologiques et scientifiques

- Biochimie – Biologie – Microbiologie
- Génie alimentaire – Génie industriel
- Mathématiques
- Économie – 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* »
  - Étude de *produits alimentaires* : réalisation d'affiches présentant composition, recette et marché du produit
- Éducation 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



# BAC PROFESSIONNEL EN 3 ANS

1<sup>re</sup> & Terminale Bio-industries de Transformation

Voie scolaire

## VOTRE PROFIL

- Vous êtes issu(e) d'une classe de 2<sup>de</sup> professionnelle de la même famille de métiers
- Vous êtes titulaire d'un CAP du secteur alimentation ou laboratoire
- Vous êtes en 2<sup>de</sup> ou 1<sup>re</sup> générale, technologique ou professionnelle et vous avez un avis favorable du conseil de classe : contacter directement l'établissement

### Des métiers...

- Technicien de fabrication & production
- Conducteur de ligne
- Chef d'équipe,
- Technicien de laboratoire

### ... dans des secteurs créateurs d'emplois

- Agroalimentaire (industrie ou artisanat)
- Cosmétique
- Pharmaceutique

## OBJECTIFS VISÉS

Être capable de :

- Assurer le bon fonctionnement des installations
- Conduire une ligne de production ou assumer la responsabilité d'une partie de la chaîne de production
- Participer à la maîtrise de la qualité du produit
- Intervenir sur les équipements et en détecter les dysfonctionnements

## TEMPS FORTS DE LA FORMATION

- 16 semaines de formation en entreprise réparties sur les 2 années, dont 2 semaines dans les ateliers de production de l'Enilia-Ensmic
- Visites d'entreprises du secteur alimentaire et cosmétique
- Rencontres avec des professionnels du secteur
- Sorties pédagogiques
- Réalisation d'un « chef d'œuvre » : projet pluridisciplinaire
- Accompagnement du projet d'orientation
- Consolidation des acquis scientifiques et littéraires

## 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
- Éducation socioculturelle

### Modules professionnels, technologiques et scientifiques

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

### Projet pluridisciplinaire professionnel

- Réalisation d'un chef d'œuvre

### Accompagnement personnalisé

### Préparation à l'examen

- Des épreuves blanches sont organisées pendant les deux années dans les conditions réelles d'examen
- Un accompagnement est mis en place pour l'élaboration du rapport de stage

### Validation de l'examen

- Le bac professionnel est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves (épreuves finales et contrôles en cours de formation) pour :
  - 70 % en contrôles en cours de formation (CCF)
  - 30 % en épreuves terminales

### 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<sup>e</sup> : 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

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP Glacier fabricant en 1 an

Apprentissage

## VOTRE PROFIL

- Vous avez entre 16 et 30 ans
- Vous êtes titulaire d'un CAP dans le secteur des métiers de bouche
- Vous êtes titulaire d'autres diplômes : nous consulter  
Un entretien de positionnement est réalisé avant l'entrée en formation

### Des métiers évolutifs...

- Glacier artisan,
- Conducteur de ligne en glacierie industrielle
- Conducteur machines préparation, fabrication, conditionnement de glace

... dans des secteurs porteurs d'emplois

## OBJECTIFS VISÉS

- Connaissance des matières premières et des ingrédients des glaces et sorbets
- Connaissance des produits, de leurs technologies et des moyens de contrôler la qualité, des matières premières aux produits finis
- Conduite des machines
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtrise des postes en préparation, en fabrication et conditionnement
- Communication sur poste

## 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](http://www.alternance.emploi.gouv.fr)

## CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

## Contenu de la formation

### Répartition horaire

Pour un parcours de **460 heures de formation** en centre.

- **Domaine professionnel - 429 h**
  - S1 - Culture professionnelle (20h)
  - S2 - Matières premières (20h)
  - S3 - Technologies de fabrication (188h)
  - S4 - Sciences appliquées à l'alimentation (36h)
  - S5 - Sciences appliquées à l'hygiène et la prévention (36h)
  - S6 - Sc. appliquées aux équipements (38h)
  - S7 - Arts appliqués au métier de glacier (20h)
  - S8 - Communication (33h)
  - S9 - Connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social, filière bio (38h)
- **Domaine général - 31 h**

### Organisation de la formation

- Formation en alternance organisée sur 12 mois dont 13 semaines à l'Enilia-Ensmic sous la responsabilité d'un **tuteur glacier confirmé**.

### 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 formatives écrites et pratiques
- Examen terminal constitué de deux épreuves Professionnelles :
  - **UP1** - Technologie professionnelle, sciences et gestion appliquées  
> Écrit 2h (coef. 2)
  - **UP2** - Production et valorisation des desserts glacés  
> Pratique 10h30 (coef. 11 dont PSE 1h coef. 1)





# BREVET PROFESSIONNEL Niveau BAC

## Industries alimentaires

Apprentissage



### VOTRE PROFIL

#### Apprentissage

- Vous avez entre 16 et 30 ans à l'entrée en formation
- Vous êtes titulaire d'un CAP (ou diplôme homologué de même niveau) ou d'un diplôme supérieur inscrit au RNCP
- **Si ce n'est pas le cas :**  
Vous devez justifier d'une année d'activité professionnelle en agroalimentaire ou de trois années dans tout autre secteur d'activité

#### Contrat pro ou période de professionnalisation

- Nous consulter

#### Des métiers évolutif...

- Les métiers du lait
- Les métiers des céréales
- La fabrication de conserves, l'embouteillage, le conditionnement...

... dans des secteurs créateurs d'emplois

### OBJECTIFS VISÉS

- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire
- Assurer la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...)
- S'assurer de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention en appliquant les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement
- Assurer la coordination entre les opérateurs d'une même ligne

### 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](http://www.alternance.emploi.gouv.fr)

### CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

### Contenu de la formation

#### Modules généraux

- Techniques de communication
- Mathématiques, statistiques, informatique
- Anglais

#### Modules professionnels et technologiques

- Techniques de fabrication des produits alimentaires (biochimie des matières premières, technologies de transformation, microbiologie)
- Fonctionnement des matériels, énergies et fluides (physique, automatismes, maintenance)
- Économie des industries alimentaires et économie d'entreprise, droit
- Organisation et analyse des résultats d'un atelier de production
- Maîtrise de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité

#### Organisation de la formation

Formation en alternance organisée sur 2 années

- 1200 heures à l'Enilia-Ensmic
- 2695 heures en entreprise

#### Évaluation et délivrance du diplôme

- Diplôme National de niveau 4 (niveau BAC) délivré par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- Évaluation par blocs de compétence sur la base de situations professionnelles

#### Poursuite d'études...

- BTSA STA (Sciences et technologies des aliments)
  - Option Produits laitiers
  - Option Meunerie & produits céréaliers
  - Option Aliments et processus technologiques



### VOTRE PROFIL

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

#### Des métiers évolutifs...

- Responsable d'atelier
  - fabrication
  - conditionnement
- Fromager
- Responsable de laboratoire
- Chef d'équipe
- Assistant en R & D
- Technico-commercial

... dans des secteurs créateurs d'emplois

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**  
> La plateforme est accessible via notre site internet : [www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)

### OBJECTIFS VISÉS

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1<sup>re</sup> année

### LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

- 4 600 m<sup>2</sup> 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
- Stage d'initiation au théâtre d'improvisation (2 jours)

### CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins 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](http://www.messervices.etudiant.gouv.fr).

### Contenu de la formation

#### Domaine commun

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- Organisation économique, sociale et juridique
- Anglais
- Traitement de données : mathématiques
- Technologies de l'information et du multimédia
- Éducation physique et sportive
- Activités pluridisciplinaires

#### Domaine professionnel

##### Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- 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
- Les applications par spécialités

#### Module d'initiative locale

- *Perspectives et enjeux de l'alimentation de demain*

#### 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 stages à l'étranger

#### Validation de l'examen

- Le BTS est un diplôme de niveau 5 délivré pour :
  - 50 % en contrôles en cours de formation (CCF)
  - 50 % en épreuves terminales

#### Poursuite d'études...

- Licence professionnelle Conception & Production en Industries de l'alimentation option Transformation Laitière  
> Sites de formation : Enilia-Ensmic Surgères & Université La Rochelle
- Ingénieur agroalimentaire





### VOTRE PROFIL

- Vous avez entre 16 et 30 ans
- Vous êtes titulaire, en priorité, d'un BAC général, technologique ou professionnel
- 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

#### Des métiers évolutifs...

- Responsable d'atelier
  - fabrication, conditionnement
- Fromager
- Responsable de laboratoire
- Animateur qualité
- Assistant en R & D
- Technico-commercial

... dans des secteurs créateurs d'emplois

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA. Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur > Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'alternance. Découvrez toutes les offres d'emploi pour l'alternance sur : [www.enialternance.fr](http://www.enialternance.fr)

### COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1<sup>re</sup> année

### LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

- 4600 m<sup>2</sup> 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 issus des travaux pratiques. Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur

### CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

## Contenu de la formation

#### Domaine commun

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation – Organisation économique, sociale et juridique – Anglais
- Traitement de données : mathématiques technologies de l'information et du multimédia
- Éducation physique et sportive

#### Domaine professionnel

##### Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- L'entreprise de transformation dans son environnement
- Gestion technique et économique de l'atelier de transformation (fonctionnement des machines...)
- Le processus de fabrication : mettre en œuvre des procédés techniques pour obtenir des produits de qualité (beurre, glace, fromage, yaourt...)
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement

#### Module d'initiative locale

- Produire autrement : la démarche agri-éthique mise en place dans les filières laitière et céréalière

#### Projet personnel de formation et professionnel

#### Organisation de la formation

- Cycle d'études : **1 435 h** au CFA réparties sur 2 années scolaires
- Alternance sur une année : 20 semaines en centre de formation et 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

#### 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](http://www.alternance.emploi.gouv.fr)

#### Validation de l'examen

- Le BTS est un diplôme de niveau 5 délivré pour :
  - 50 % en contrôles en cours de formation (CCF)
  - 50 % en épreuves terminales

#### Poursuite d'études...

- Licence professionnelle en alternance Conception & Production en Industries de l'alimentation option Transformation Laitière (Surgères)
- Ingénieur agroalimentaire

### VOTRE PROFIL

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

#### Des métiers évolutifs...

- Conducteur de moulin
  - Technicien transformation des céréales : meunerie, brasserie, alimentation animale, Boulangerie-biscuiterie viennoiserie...
  - Responsable de silo
  - Technicien qualité
  - Ingénieur en industries céréalières
- ... dans des secteurs créateurs d'emplois**

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**  
> La plateforme est accessible via notre site internet : [www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)

### OBJECTIFS VISÉS

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1<sup>re</sup> année

### LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

- 4600 m<sup>2</sup> d'atelier technologique dont un hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie.
- Un moulin pilote unique en France.
- 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.
- Stage d'initiation au théâtre d'improvisation (2 jours).

### CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins 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](http://www.messervices.etudiant.gouv.fr)

### Contenu de la formation

#### Domaine commun

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- Organisation économique, sociale et juridique
- Anglais
- Traitement de données : mathématiques
- Technologies de l'information et du multimédia
- Éducation physique et sportive
- Activités pluridisciplinaires

#### Domaine professionnel

##### Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- Économie
- Génie alimentaire et industriel : atelier de transformation et processus de fabrication
- Biochimie et microbiologie
- Management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- Meunerie et alimentation animale

#### Module d'initiative locale

- Produire autrement : *la démarche agri-éthique mise en place dans la filière céréalière*

#### 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 stages à l'étranger

#### Validation de l'examen

- Le BTS est un diplôme de niveau 5 délivré pour :
  - 50 % en contrôles en cours de formation (CCF)
  - 50 % en épreuves terminales

#### Poursuite d'études...

- Licence professionnelle Conception & Production en Industries de l'alimentation option Transformation céréalière  
> Sites de formation : Enilia-Ensmic Surgères & Université La Rochelle
- Ingénieur en industrie céréalière (CNAM et Polytech Paris)





### VOTRE PROFIL

- Vous avez entre 16 et 30 ans
- Vous êtes titulaire, en priorité, d'un BAC général, technologique ou professionnel
- Vous êtes intéressé.e par la meunerie, l'élaboration et le développement de produits céréaliers, la qualité, les contrôles microbiologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement

#### Des métiers évolutifs...

- Conducteur de moulin
  - Technicien transformation des céréales : meunerie, brasserie, alimentation animale, Boulangerie-biscuiterie viennoiserie...
  - Responsable de silo
  - Technicien qualité
  - Ingénieur en industries céréalières
- ... dans des secteurs créateurs d'emplois

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA. Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur > Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'alternance. Découvrez toutes les offres d'emploi pour l'alternance sur : [www.enialternance.fr](http://www.enialternance.fr)

### COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1<sup>re</sup> année

### LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

- 4 600 m<sup>2</sup> d'atelier technologique dont un hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie
- Un moulin pilote unique en France
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologie, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits issus des travaux pratiques.
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur

### CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

## Contenu de la formation

#### Domaine commun

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation – Organisation économique, sociale et juridique – Anglais
- Traitement de données : mathématiques technologies de l'information et du multimédia
- Éducation physique et sportive

#### Domaine professionnel

##### Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- L'entreprise de transformation dans son environnement
- Gestion technique et économique de l'atelier de transformation (fonctionnement des machines...)
- Le processus de fabrication : mettre en œuvre des procédés techniques pour obtenir des produits de qualité (farine, pain, aliments pour animaux, viennoiserie...)
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement

#### Module d'initiative locale

- Produire autrement : la démarche agri-éthique mise en place dans la filière céréalière

#### Projet personnel de formation et professionnel

#### Organisation de la formation

- Cycle d'études : **1442h** au CFA réparties sur 2 années scolaires
- Alternance sur une année : 20 semaines en centre de formation et 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

#### 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](http://www.alternance.emploi.gouv.fr)

#### Validation de l'examen

- Le BTS 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 Conception & Production en Industries de l'alimentation option Transformation céréalière (Surgères / La Rochelle)
- École d'ingénieur en industrie céréalière (CNAM et Polytech Paris)

# BTSA STA Sciences & Technologies des aliments

Aliments & processus technologiques

Voie scolaire

## VOTRE PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un BAC général, technologique ou professionnel
- 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

### Des métiers évolutifs...

- Responsable d'atelier
  - fabrication
  - conditionnement
- Conducteur de ligne automatisée
- Chef d'équipe
- Assistant en R & D
- Technico-commercial

... dans des secteurs créateurs d'emplois

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**  
> La plateforme est accessible via notre site internet : [www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)

## OBJECTIFS VISÉS

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

## LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

- 4 600 m<sup>2</sup> 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
- Stage d'initiation au théâtre d'improvisation (2 jours)

## CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins 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](http://www.messervices.etudiant.gouv.fr)

## Contenu de la formation

### Domaine commun

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- Organisation économique, sociale et juridique
- Anglais
- Traitement de données : mathématiques
- Technologies de l'information et du multimédia
- Éducation physique et sportive
- Activités pluridisciplinaires

### Domaine professionnel

#### Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- 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
- Les applications par spécialités

### Module d'initiative locale

- *Perspectives et enjeux de l'alimentation de demain*

### 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 stages à l'étranger

### Validation de l'examen

- Le BTS 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 Conception & Production en Industries de l'alimentation option Transformation céréalière  
> Partenariat avec l'Université de La Rochelle
- Ingénieur agroalimentaire

### VOTRE PROFIL

- Vous avez entre 16 et 30 ans
- Vous êtes titulaire, en priorité, d'un BAC général, technologique ou professionnel
- Vous êtes intéressé.e par la meunerie, l'élaboration et le développement de produits céréaliers, la qualité, les contrôles microbiologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement

#### Des métiers évolutifs...

- Responsable d'atelier
  - fabrication
  - conditionnement
- Responsable de laboratoire
- Animateur qualité
- Assistant en R & D
- Technico-commercial

... dans des secteurs créateurs d'emplois

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA. Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur > Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'alternance. Découvrez toutes les offres d'emploi pour l'alternance sur : [www.enialternance.fr](http://www.enialternance.fr)

### COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1<sup>re</sup> année

### LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

- 4 600 m<sup>2</sup> 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 issus des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur

### CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

## Contenu de la formation

#### Domaine commun

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation – Organisation économique, sociale et juridique – Anglais
- Traitement de données : mathématiques technologies de l'information et du multimédia
- Éducation physique et sportive

#### Domaine professionnel

##### Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- L'entreprise de transformation dans son environnement
- Gestion technique et économique de l'atelier de transformation (fonctionnement des machines...)
- Le processus de fabrication : mettre en œuvre des procédés techniques pour obtenir des produits de qualité (beurre, glace, fromage, yaourt...)
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement

#### Module d'initiative locale

- Produire autrement : la démarche agri-éthique mise en place dans les filières laitière et céréalière

#### Projet personnel de formation et professionnel

#### Organisation de la formation

- Cycle d'études : **1435 h** au CFA réparties sur 2 années scolaires
- Alternance sur une année : 20 semaines en centre de formation et 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

#### 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](http://www.alternance.emploi.gouv.fr)

#### Validation de l'examen

- Le BTS est un diplôme de niveau 3 délivré pour :
  - 50 % en contrôle en cours de formation (CCF)
  - 50 % en épreuves terminales

#### Poursuite d'études...

- Licence professionnelle en alternance Conception & Production en Industries de l'alimentation (Enilia-Ensmic & Université de La Rochelle)
- Ingénieur agroalimentaire



L'univers de la farine et de la boulangerie  
vous passionne ? Vous êtes engagé(e) pour  
une alimentation durable et responsable ?  
**Votre place est parmi nous !**

**Production, qualité, sécurité...  
Une diversité de métiers qui  
recrutent en stage ou en alternance  
du niveau ouvrier à ingénieur.**

Rejoignez les femmes et les hommes  
de terrain pétris d'audace pour  
accompagner au quotidien la réussite  
de nos clients en France et à l'export :  
boulangerie artisanale, industrie  
agro-alimentaire, grande distribution.

Depuis plus de 100 ans, Grands Moulins  
de Paris sélectionne les meilleurs blés  
français pour produire des farines et des  
mélanges meuniers de qualité. Nous  
travaillons en étroite collaboration avec  
les agriculteurs du Groupe coopératif  
VIVESCIA auquel nous appartenons.  
Parmi nos marques phares :

**francine**

**Campaillette**  
ARTISAN BOULANGER

Nos 9 sites de production :

- Reims
- Paris-Gennevilliers
- Nancy
- Brienne-le-Château
- Verneuil l'étang
- Briare

- Surgères

- Bordeaux

- Marseille

 Moulin  Mélanges meuniers



**Embarquez avec nous  
dans l'aventure !**

Pour envoyer votre  
candidature c'est là !



## 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, en priorité général, technologique ou professionnel en lien avec les analyses physico-chimiques, microbiologiques ou l'agroalimentaire

### 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

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA. Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur > Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'alternance. Découvrez toutes les offres d'emploi pour l'alternance sur : [www.enialalternance.fr](http://www.enialalternance.fr)

## LES ATOUTS DU BTS À L'ENILIA-ENSMIC

- Peu de CFA de Nouvelle-Aquitaine dispensent le BTS Bioqualité par la voie de l'apprentissage
- De nombreuses séances de travaux pratiques dans un environnement professionnel : 4600 m<sup>2</sup> 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

## 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](http://www.alternance.emploi.gouv.fr)

## CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

## Contenu de la formation

### Domaine commun

- **BC1 Management de la qualité**
  - Exploiter des ressources documentaires pour la mise en œuvre de la démarche qualité
  - Évaluer une situation relative à la qualité
  - Développer une solution suite à un dysfonctionnement ou une opportunité
  - Rendre compte en rédigeant une information documentée
- **BC2 Bioexpertise au service de l'organisme**
  - Observer un objet d'étude
  - Analyser une situation en utilisant les ressources internes & externes pour produire un avis
  - Proposer des recommandations pour aider à la rédaction
  - S'adapter à une nouvelle situation
- **BC3 Pratiques opérationnelles de la qualité (séances de TP)**
  - Planifier une bioproduction
  - Mettre en œuvre des procédures opérationnelles
  - Assurer l'enregistrement et le traitement des données
  - Évaluer la conformité
  - Conduire une démarche de projet
- **BC4 Relations et communication professionnelle**
  - Appréhender l'environnement professionnel
  - Construire son réseau professionnel
  - Produire une information professionnelle
  - Animer une réunion, un entretien ou une action de formation
- **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)
- **E1** - Anglais (2 CCF - coef. 2)
- **E21** - Mathématiques (2 CCF - coef. 2)
- **E22** - Physique - Chimie (2 CCF - coef. 2)
- **E3** - Management de la qualité (Éc. final - coef. 5)
- **E4** - Bioexpertise au service de l'organisme (Écrit final - coef. 5)
- **E5** - Pratiques opérationnelles de la qualité (2 CCF (TP) + 1 CCF (oral) - coef. 10)
- **E6** - Relations et communication professionnelles (Oral final (Proj. qualité - coef. 5)

### Poursuite d'études...

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

# RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Pour toutes nos formations

## ENSEIGNEMENT

**Gratuité de l'enseignement liée au statut d'Établissement Public.**

L'organisation des emplois du temps d'enseignement est hebdomadaire.

La semaine de cours se déroule du **lundi matin 8h15** au **vendredi soir 17h30**.

Toute activité organisée est obligatoire : cours, travaux pratiques, évaluations, conférences, visites et stages.



## HÉBERGEMENT

L'accueil à l'internat est réservé en priorité aux lycéens. Les étudiants scolaires et apprentis ont accès à l'internat s'ils ont moins de 23 ans, en fonction des places disponibles.

Si vous arrivez le **dimanche soir**, la nuit du dimanche au lundi vous sera facturée **5 €**.

## ALESA

### (MAISON DES LYCÉENS)

C'est une association à vocation sportive et culturelle qui est entièrement gérée par les étudiants, élèves, apprentis et stagiaires de la formation continue de l'ENILIA-ENSMIC, sans intervention de l'administration, mais avec l'appui de personnels.

La cotisation annuelle fixée par son assemblée générale (env. **15 €** pour l'année scolaire) permet d'accéder à ses différentes activités et à ses services.

Par ailleurs, des sorties et des **actions récréatives** et **socio-culturelles** sont organisées par l'Association.

# Vous êtes...

## LYCÉEN

Formation par voie scolaire

## DISPOSITIONS FINANCIÈRES

La tarification des frais d'hébergement et de restauration est révisée chaque année par le Conseil d'Administration de l'ENILIA-ENSMIC, elle s'applique pour la durée de l'année civile.

Frais de pension pour l'année civile 2021

- Interne : 1 527,00 €
- Interne-Externé : 1 367,00 €
- Demi-pensionnaire : 535,00 €

La facturation se fait par trimestre. Un paiement mensualisé est possible à la demande des familles.

Un abattement de 100% est pratiqué sur les prix de pension pendant la période des stages.

Les montants des **frais de documentation (70 €)** et des **tenues pour les laboratoires** et les **halls technologiques (40 € entretien inclus)**,

sont révisés une fois par an par le Conseil d'Administration de l'ENILIA-ENSMIC.

L'établissement crédite votre **compte photocopies de 100 unités** (1 copie noir/blanc = 1 unité, 1 copie couleur = 9 unités). Quand votre solde sera épuisé, vous pourrez recharger votre compte au tarif de **2 €** les **100 unités**.

Chaque élève doit se munir de :

- Une paire de **chaussures de sécurité** (une vente est organisée à la rentrée scolaire avec une entreprise partenaire).
- Une **tenue vestimentaire pour l'éducation physique et sportive**.

Pour les **travaux pratiques** dans les ateliers et les laboratoires, **l'établissement fournit la tenue de travail** (toque, blouse ou combinaison) et se charge de l'entretien de ces tenues afin de limiter au maximum

les risques. La **documentation scolaire** est également **fournie** par l'établissement.

## ASSURANCE

Les étudiants et lycéens sont couverts par la **Mutualité Sociale Agricole** dans le cadre des maladies professionnelles et accidents de travail pendant les activités scolaires et pendant les trajets.

La responsabilité civile est obligatoire.

## BOURSES

Les lycéens qui désirent bénéficier de **bourses nationales** spécifiques au Ministère de l'Agriculture auront à présenter un dossier de demande de bourses.

Ce dossier est à présenter si vous changez d'établissement, si vous êtes redoublant.



# ÉTUDIANT

Formation par voie scolaire

## DISPOSITIONS FINANCIÈRES

La tarification des frais d'hébergement et de restauration est révisée chaque année par le Conseil d'Administration de l'ENILIA-ENSMIC, elle s'applique pour la durée de l'année civile.

Frais de pension pour l'année civile 2021

- Interne : 1 527,00 €
- Demi-pensionnaire : 535,00 €

La facturation se fait par trimestre. Un paiement mensualisé est possible à la demande des familles.

Un abattement de 100% est pratiqué sur les prix de pension pendant la période des stages.

Les montants des **frais de documentation (110 €)** de même que ceux des **tenues pour les laboratoires et les halls technologiques (90 € entretien inclus)**, sont révisés une fois par an par le Conseil d'Administration de l'ENILIA-ENSMIC.

L'établissement crédite votre **compte photocopies de 100 unités** (1 copie noir/blanc = 1 unité, 1 copie couleur = 9 unités). Quand votre solde sera épuisé, vous pourrez recharger votre compte au tarif de **2 € les 100 unités**.

Chaque étudiant doit se munir de :

- Une paire de **chaussures de sécurité** (une vente est organisée à la rentrée scolaire avec une entreprise partenaire).
- Une **tenue vestimentaire pour l'éducation physique et sportive**.

Pour les **travaux pratiques** dans les ateliers et les laboratoires, **l'établissement fournit la tenue de travail** (toque, blouse ou combinaison) et se charge de l'entretien de ces tenues afin de limiter au maximum les risques. La **documentation scolaire** est également **fournie** par l'établissement.

## ASSURANCE

Vous serez couverts par la **Mutualité Sociale Agricole** dans le cadre des maladies professionnelles et accidents de travail pendant les activités scolaires et pendant les trajets.

La responsabilité civile est obligatoire.

## BOURSES

Les demandes de bourses des étudiants des classes de BTSA sont à saisir chaque année, du 15 janvier au 31 mai, sur le Portail de la vie étudiante :

[www.messervices.etudiant.gouv.fr](http://www.messervices.etudiant.gouv.fr)

## IMMATRICULATION SÉCURITÉ SOCIALE POUR LES BTS

Les étudiants qui s'inscrivent pour la première fois dans un établissement d'enseignement supérieur ne changent pas de régime obligatoire d'assurance maladie (CPAM, MSA...). Vous aurez droit au remboursement de vos soins en cas de maladie ou de maternité. Pour compléter les remboursements de l'assurance maladie, vous pouvez adhérer à une complémentaire santé. Vous avez le choix entre une mutuelle étudiante, celle de vos parents ou tout autre organisme complémentaire. Sous condition de ressources, vous pouvez avoir droit à la complémentaire santé solidaire (C2S).

Si vous êtes étudiant étranger, vous êtes couvert par la protection universelle maladie (Puma). Vous devez demander votre affiliation à la sécurité sociale en vous inscrivant sur le site [etudiant-etranger.ameli.fr](http://etudiant-etranger.ameli.fr).

# APPRENTI

Formation par apprentissage

## DISPOSITIONS FINANCIÈRES

La tarification des frais d'hébergement et de restauration est révisée chaque année par le Conseil d'Administration de l'ENILIA-ENSMIC, elle s'applique pour la durée de l'année civile.

Frais de pension pour l'année civile 2021 (apprenti qui s'inscrit pour l'année) exigibles par trimestre :

- Interne : 42,42 € / semaine
- Demi-pensionnaire : 14,86 € / sem.

Les aides OCAPIAT s'appliquent sur la base de ces tarifs.

Chaque apprenti doit se munir de :

- Une paire de **chaussures de sécurité** (une vente est organisée à la

rentrée scolaire avec une entreprise partenaire).

- Une **tenue vestimentaire pour l'éducation physique et sportive**.

Pour les **travaux pratiques** dans les ateliers et les laboratoires, **l'établissement fournit la tenue de travail** (toque, blouse ou combinaison) et se charge de l'entretien de ces tenues afin de limiter au maximum les risques. La **documentation scolaire** est également **fournie** par l'établissement.

## AIDES RÉGIONALES

En tant qu'apprenti, vous pouvez bénéficier de nombreuses aides qui faciliteront votre vie quotidienne au

CFA, qui vous permettront de vous équiper à moindre coût pour suivre votre formation, qui vous aideront à pratiquer une activité sportive ou culturelle...

Pour plus de renseignements, connectez-vous sur :

<https://jeunes.nouvelle-aquitaine.fr>

## AIDES OCAPIAT

Frais d'hébergement : 6 € maximum par nuitée – Frais de restauration : 3 € maximum par repas.

Frais de premier équipement pédagogique : pris en charge par le CFA et financé à hauteur de 500 € maximum par l'OPCO.

Toutes les infos sur : [www.ocapiat.fr](http://www.ocapiat.fr)



# LES PLUS

Qualité de vie et des études, Épicerie Gourmande

## 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...

### Coordonnées

#### GPS

N = 46,10695°  
W = 0,77007°



## Une école accessible

- Par train depuis Paris (en 2h45) et depuis Niort et La Rochelle (en 30 min.) ► Gare à 10 min. à pieds
- Par l'autoroute A10 ► sortie 33 Niort Sud ou sortie 34 St Jean d'Angély à 20 min.



## Épicerie Gourmande

L'Épicerie gourmande vous propose les produits élaborés et préparés par les élèves :

### PRODUITS DE LA MER

- Soupe de poissons, rillettes de maquereaux, de harengs, de saumon fumé, mousseline de saumon, saumon fumé

### PRODUITS LAITIERS BIO

- Fromages, yaourts, beurre

### PRODUITS CÉRÉALIERS BIO

- Brioches, biscuits sablés, biscuits choco-noisette, cookies



L'Épicerie gourmande est ouverte le vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 16h. Retrouvez-nous également au marché de Surgères le samedi matin.





LSDH

# RECRUTE !

Du lait à la crème, en passant par les boissons végétales, les sirops ou encore les jus de fruits, notre Groupe familial LSDH est présent dans le quotidien des français. Pourquoi pas vous ?

**PILOTE PROCESS**

**PILOTE PRÉPARATEUR**

**CONDUCTEUR DE LIGNES AUTOMATISÉES**

*Vous souhaitez rejoindre nos  
2000 collaborateurs ?*

Rendez-vous sur [lsdh.fr](http://lsdh.fr), sur nos réseaux sociaux @GroupeLSDH ou contactez le service recrutement au 02.38.46.30.00 ou [recrutement@lsdh.fr](mailto:recrutement@lsdh.fr)



Une histoire familiale pour des  
brioches locales

[www.brioches-fonteneau.com](http://www.brioches-fonteneau.com)



Tel 05 49 07 17 44 / Route de Beauvoir 79170 PÉRIGNÉ  
[contact@fromagerie-levillageois.com](mailto:contact@fromagerie-levillageois.com)  
[www.fromagerie-levillageois.com](http://www.fromagerie-levillageois.com)



Dans le cadre d'un fort développement de l'activité,  
Bridor recrute de nouveaux collaborateurs  
sur des postes en production :

**Conducteur de ligne**

**Agent de production**

**Boulangier – conducteur de pétrin**

**Préparateur de commandes**

TOUS LES POSTES SONT À DÉCOUVRIR SUR LE SITE  
[JOBS.BRIDOR.COM](http://JOBS.BRIDOR.COM)





# **60 MEUNIER**

*La bonne manière de créer des vocations*

# **UNE ECOLE**

*En associant l'image des moulins de famille adhérant à Petits Moulins de France à celle de L'ENSMIC, ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA MEUNERIE ET DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES, la petite meunerie libre et indépendante s'engage pour l'avenir de sa filière et la*  
**TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE.**

*Véritable ascenseur social, la meunerie* **RECHERCHE ET RECRUTE DE JEUNES PROFILS ISSUS D'UNE FORMATION D'EXCELLENCE.** *Devenir professionnels de la meunerie au sein de moulins de famille, c'est l'assurance* **D'UNE CARRIÈRE PASSIONNANTE EMPREINTE DE VALEURS FORTES.**

*Les meuniers Petits Moulins de France et l'ENSMIC se retrouveront sur le*  
**STAND PETITS MOULINS DE FRANCE LORS DU SIRHA À LYON DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2021**

[WWW.PETITSMOULINSDEFRANCE.FR](http://WWW.PETITSMOULINSDEFRANCE.FR)

[contact@petitsmoulinsdefrance.fr](mailto:contact@petitsmoulinsdefrance.fr)



**PETITS MOULINS  
DE FRANCE**