



**ISBA**  
Franche-Comté

**ENIL**  
Besançon Mamirolle

**ENILBIO**  
Poligny

Présentation  
& guide des formations

# un engagement pour votre avenir

- Transformation laitière
- Transformations agroalimentaires
- Analyses biotechnologiques
- Gestion et maîtrise de l'eau



 **Franche-Comté**  
Conseil régional

  
Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

## Edito

Vous trouverez dans ce guide, les éléments essentiels pour choisir votre formation. A la suite de notre présentation, un résumé de nos activités vous explique que vous n'aurez pas un enseignement conventionnel mais un enseignement ouvert sur le monde, en liaison directe avec les réalités d'aujourd'hui et de demain.

Au-delà d'une formation scientifique, technologique ou professionnelle, que vous pourriez imaginer trouver plus près de chez vous, nous vous proposons un ensemble de formations dans les domaines agroalimentaires et biotechnologiques, allant du CAP au master (BAC+5).

Nous avons voulu réunir, pour vous, toutes les conditions de réussite pendant votre formation :

- **une formation scientifique et professionnelle efficace**, à chaque niveau de formation, avec une réponse adaptée à chacun (scolaire, en apprentissage ou par la formation continue),
- **un accompagnement permanent** par des enseignants disponibles, présents dans l'établissement, que vous pourrez solliciter,
- **des conditions de vie agréables et de formation de qualité** : un hébergement et une restauration sur place, des laboratoires scientifiques, deux halles technologiques de 10 000 m<sup>2</sup>,
- **des possibilités de stage à l'étranger** avec l'appui de financements français et européens et de réseaux d'établissements d'enseignement partenaires dans l'Union Européenne, au Canada, en Afrique, en Amérique du sud...
- **des liens très étroits avec les professionnels, les instituts ou la recherche**, qui garantissent un niveau d'exigence, de qualité et d'actualité de l'enseignement.

Au-delà de votre formation, vous bénéficiez :

- **de possibilités d'insertion professionnelle** dans des secteurs porteurs d'emploi tels que l'agroalimentaire, les biotechnologies, les analyses biologiques, la gestion de l'eau. Avec cet atout, le nombre d'offres d'emploi reste bien supérieur au nombre de diplômés sortants,
- **de réelles possibilités d'évolution professionnelle en France ou à l'étranger**,
- **de possibilités de poursuite d'études** à chaque palier, soit dans notre carte de formation, soit dans d'autres établissements.

Aux futurs élèves et étudiants, à leurs parents, je dis simplement qu'en choisissant une ENIL ou l'ISBA de Franche-Comté, vous faites le choix de la réussite et de la sécurité (taux de réussite entre 85 et 90% en BTS).

Cela traduit notre [engagement pour votre avenir...](#) à vous de jouer !

Serge Abadie  
Directeur des ENIL de Poligny et de Besançon Mamirolle  
et de l'ISBA de Franche-Comté

## Sommaire

- p.3 ▲ PRÉSENTATION**
- Histoire des ENIL
  - Synergie d'un groupe : ISBA ENIL & ENILBIO
  - Objectifs et valeurs
  - Moyens pédagogiques
  - Cadres de vie
- p.5 ▲ ACTIVITES**
- Recherche appliquée
  - Relations internationales
  - Services aux entreprises
- p.7 ▲ FORMATIONS**
- Carte des formations
- 8 ➔ Niveau CAP/BEP
- 13 ➔ Niveau BAC
- 17 ➔ Niveau BTS
- 26 ➔ Licences pro/Masters
- p.33 ▲ APPRENTISSAGE / PROFESSIONNALISATION**
- P.35 ▲ ENSEIGNEMENT À DISTANCE**
- P.36 ▲ SITUATION GEOGRAPHIQUE**
- Carte de Franche-Comté
  - Coordonnées complètes

# PRÉSENTATION

## ■ Histoire

Depuis 1888, les Ecoles Nationales d'Industrie Laitière (ENIL) ont pour mission de former les personnels des entreprises agroalimentaires et biotechnologiques, mais également de contribuer au développement de ces secteurs d'activités.

Elles accueillent chacune plus de 300 étudiants, apprentis et stagiaires dans des secteurs d'activités générateurs d'emploi : industries agroalimentaires, biotechnologies, environnement.

## ■ Synergie d'un groupe ISBA, ENIL & ENILBIO

### ○ Deux ENIL à l'origine

Les 2 ENIL sont des établissements publics dépendant du Ministère de l'Agriculture et du Conseil régional de Franche-Comté : l'ENILBIO de Poligny et l'ENIL de Besançon Mamirolle forment des jeunes du CAP jusqu'au BTS.

Leur domaine d'excellence historique est le domaine laitier et fromager. A partir de cette culture commune, chacune d'elles a développé des compétences fortes dans d'autres domaines. L'ENILBIO de Poligny s'est diversifiée dans les formations agroalimentaires (par exemple,

innovation en produits alimentaires et plats cuisinés en partenariat avec le Lycée Hôtelier de Poligny ou en génie biologique pour les boissons fermentées...), dans les formations de la qualité ou dans l'automatisation des process.

L'ENIL de Besançon Mamirolle, pour sa part, s'est diversifiée dans les formations aux analyses biologiques et biotechnologiques (agroalimentaires, médicales ou pharmaceutiques) et à la gestion et maîtrise de l'eau.

### ○ Une entité supplémentaire indispensable : l'ISBA

Afin d'harmoniser leur développement et de répondre au mieux à la demande en formation au-delà du niveau BAC+2, les 2 ENIL se sont fédérées pour créer l'Institut des Sciences, des Biotechnologies et de l'Agroalimentaire de Franche-Comté.

L'ISBA mobilise les ressources des 2 ENIL pour l'enseignement supérieur en licence professionnelle et en master pour leurs domaines d'excellence, laitier et agroalimentaire, en partenariat avec les Universités. L'ISBA est également le support de la recherche appliquée et des relations internationales.

Les 3 organismes, avec une direction unique et l'appui du Ministère de l'agriculture et du Conseil régional de Franche-Comté, s'engagent ensemble de façon complémentaire pour vous proposer une gamme complète de formations, du CAP au BAC+5. Cela garantit un enseignement adapté à chaque niveau et une gestion différenciée des jeunes en fonction de leur âge. De plus, les ENIL et l'ISBA partagent des valeurs communes que nous souhaitons vous transmettre.

## ■ Objectifs et valeurs

Plus que centenaires, les ENIL (et l'ISBA qu'elles ont créé), portent et transmettent un certain nombre de valeurs.

Leurs Amicales d'anciens élèves en sont aussi les vecteurs entre les générations.

### ○ Valeurs professionnelles

Les ENIL et l'ISBA n'imaginent pas un enseignement qui ne prenne pas sa source auprès des professions. Elles échangent en permanence avec les professionnels et leurs représentants. Le monde de l'entreprise est connu, sollicité : c'est un partenaire.

### ○ Valeurs de service public

Etablissements publics, les ENIL ont comme enjeu la réussite des jeunes et adultes qui leur font confiance. Leur statut d'établissement public permet d'assurer des formations à des coûts très bas par rapport aux ressources humaines et moyens matériels utilisés. Les ENIL et l'ISBA forment des jeunes et adultes en s'assurant que leurs qualifications seront adaptées au marché de l'emploi.

### ○ Valeurs humaines

**Au service d'un savoir-être** : les ENIL savent qu'il est nécessaire de maîtriser les connaissances scientifiques et techniques du métier, mais qu'il est surtout nécessaire de développer le savoir-être de la personne pour lui permettre de valoriser au mieux ces connaissances. Rigueur, autonomie, solidarité, écoute, professionnalisme constituent nos objectifs de formation. Les conditions d'enseignement et les relations simples et directes entre les élèves et les "profs", permettent de développer ce savoir-être. Plus largement, tous les enseignements, y compris les enseignements généraux poursuivent ces objectifs.

**Une préoccupation permanente : l'insertion et la promotion professionnelles de nos élèves**  
Depuis 1904, en partenariat avec leurs associations d'anciens élèves, les ENIL proposent aux élèves une aide personnalisée pour leur insertion professionnelle par le biais d'un service placement.



[www.amicale-mamirolle.com](http://www.amicale-mamirolle.com)



[www.amicalepoligny.com](http://www.amicalepoligny.com)

# PRÉSENTATION

## ■ Partenariats

Au sein du Ministère de l'Agriculture et avec l'appui du Conseil régional de Franche Comté, les ENIL ont développé de nombreux partenariats ;

- avec des établissements de formation : Universités de Franche-Comté, de Lorraine, de Bourgogne, IESIEL de Rennes, écoles d'ingénieurs

(ENESAD Dijon, ENSAIA Nancy, ENSBANA Dijon), Lycées agricoles et viticoles,

- avec des professionnels : ATLA, ANIA, CNIEL, ANFOPEIL, entreprises (des PME artisanales jusqu'aux leaders mondiaux de l'agroalimentaire).

## ■ Moyens pédagogiques

### ○ Nos valeurs, notre approche pédagogique

- Des établissements à taille humaine
- Un accueil de qualité
- Un personnel enseignant disponible
- Un suivi personnalisé des élèves
- Des Travaux Pratiques pour optimiser les chances de réussite de chacun
- Une écoute et une aide à la réalisation de projets professionnels
- Des possibilités de poursuite d'études par la voie initiale ou l'apprentissage
- Un personnel enseignant avec une double mission, la formation sur site et en entreprise et la recherche appliquée (100 personnes par site dont 50 enseignants et chercheurs)

### ○ Les moyens pédagogiques

Les établissements disposent de locaux et d'équipements performants et modernes permettant de renforcer le caractère professionnel des formations. Les élèves, apprentis et stagiaires bénéficient ainsi de nombreux laboratoires d'enseignement dans les domaines suivants :

- Techniques d'analyses physico-chimiques, biochimiques, biologiques, microbiologiques,

sensorielles

- Techniques de transformation : génie alimentaire, technologies laitières, biotechnologies, fermentations
- Maîtrise des procédés : informatique, automatisme, traitements des eaux, équipements industriels, génie des réseaux d'eau et d'assainissement

Les établissements possèdent des ateliers technologiques où sont fabriqués et commercialisés quotidiennement, à l'échelle d'une entreprise, divers produits laitiers (fromages, yaourts...). Ces ateliers technologiques permettent une immersion professionnelle des élèves avec mise en oeuvre de l'ensemble des activités liées à la production.

- Maîtrise et suivi de la qualité
- Gestion des ressources humaines
- Gestion des équipements industriels
- Maîtrise de la sécurité alimentaire

Enfin, les centres de ressources (documentation, salle multimédia, internet, autoformation) permettent à chacun d'enrichir sa formation.

## ■ Cadres de vie

### ○ ENIL Besançon - Mamirolle

L'ENIL est implantée dans le village de Mamirolle. Distant de 14 km de Besançon, capitale de la région Franche-Comté, Mamirolle se situe sur l'axe Besançon-Lausanne et est desservi par une ligne SNCF-TER et les lignes de bus de l'agglomération du grand Besançon qui dispose d'une gare TGV. Mamirolle propose tous les services de proximité (santé, commerces...) et des activités socio-culturelles et sportives.

Dans la région, on peut également pratiquer VTT, canoë, pêche, parapente, ski, escalade, golf...

### ○ ENILBIO Poligny

L'ENILBIO est située dans le Jura au cœur du pôle agroalimentaire de la ville de POLIGNY, capitale du Comté et cité de caractère de 5 000 habitants. Poligny est située au carrefour des nationales 5 (Paris - Genève) et 83 (Strasbourg - Lyon), avec une sortie de l'autoroute A39 (Dijon - Lyon) à 10 km et une gare TGV à 15 minutes (Mouchard). D'autre part, la ville de Poligny possède une gare SNCF située sur la ligne Lyon - Strasbourg.

Poligny propose de nombreuses activités culturelles (cinéma, théâtre...), artistiques (musique, peinture...) et sportives (VTT, escalade, randonnée...). Les pistes de ski du massif jurassien sont à moins d'une heure, et la région des lacs (Chalain, Vouglans...) est à 30 minutes.



## ■ Recherche appliquée

○ **Nos services Recherche & Développement coordonnent et réalisent seul ou en partenariat différents travaux :**

- Recherche finalisée et recherche appliquée, plus spécifiquement en technologies laitières.
- Caractérisation de produits agroalimentaires par analyses chimiques, rhéologiques et sensorielles, avec les méthodologies associées de traitement de données.
- Mise au point de produits "nouveaux" sur cahier des charges.
- Expertises et audits technologiques (produits, process), afin par exemple de caractériser un défaut pour tenter de l'éliminer, améliorer la régularité d'une production, améliorer son rendement...
- Assistance technique

Actuellement nos champs d'activités et d'interventions dans les différentes filières sont les suivants :

- **Filière laitière**
  - Laits fermentés
  - Fromages (toutes technologies et tous laits)
  - Crèmes et desserts glacés
  - Desserts laitiers
- **Autres filières agroalimentaires**
  - Produits fermentés (bière...)
  - Plats cuisinés
  - Produits charcutiers
  - Pâtisserie, biscuiterie industrielle
  - Ovoproduits
  - Plus d'autres possibilités en fonction de nos équipements et de nos compétences
- **Eaux et environnement**

## ■ Relations internationales

Depuis de longues années, nous avons établi de multiples contacts avec les pays étrangers. Nos compétences reconnues et éprouvées dans les secteurs agroalimentaires et laitiers ainsi que notre capacité à coordonner des actions multipartenariales nous permettent de réaliser un grand nombre de missions à l'étranger. De nombreux techniciens formés par nos soins sont présents sur tous les continents. Ces anciens élèves sont des relais appréciables pour l'ensemble de nos échanges avec nos partenaires étrangers.

○ **Des actions de coopération internationales multiples**

**Destinées aux étudiants et aux établissements de formation**

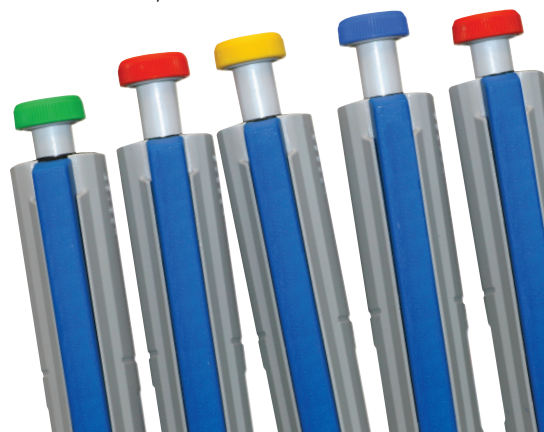
- Transfert de méthodologie pédagogique
- Voyages d'études culturels ou techniques
- Stages d'étude à l'étranger
- Accueil de stagiaires ou de délégations étrangères
- Partenariat avec des écoles ou instituts étrangers
- Contacts privilégiés dans la recherche d'emploi hors de France pour les anciens élèves

**Destinées aux entreprises et partenaires institutionnels**

- Appui technique
- Expertise
- Transfert de technologie et méthodologie
- Formations

**Dans le cadre de projets européens**

- Mise en place et animation de projets européens type Fonds Social Européens
- Participation à des programmes de l'Union Européenne



## ■ Services aux entreprises

Notre équipe de spécialistes est attentive aux besoins et demandes des entreprises et leur propose des solutions dans les domaines suivants :

### ○ Conseil et appui technique

- Technologie alimentaire
- Qualité et sécurité alimentaire

### ○ Analyses physico-chimiques et bactériologiques

### ○ Formation continue

Avec l'ambition de satisfaire au mieux leurs besoins de formation, nous proposons aux entreprises les prestations suivantes :

#### - Ingénierie du projet :

Conseil et aide méthodologique, analyse des besoins, étude d'opportunité et de faisabilité, ingénierie financière.

#### - Ingénierie pédagogique :

Définition des compétences recherchées, détermination des objectifs de formation, validation d'acquis, organisation et validation de la formation, mise en œuvre, suivi et régulation du projet de formation

#### - Formation de tuteurs

#### - Formation de salariés :

Cadres, techniciens et agents de maîtrise, opérateurs qualifiés

### • Domaines d'intervention

#### - Agroalimentaire :

Technologies alimentaires, conduite de process, contrôles et caractérisation des produits...

#### - Sécurité alimentaire :

Hygiène, HACCP, maîtrise et organisation de la qualité, gestion de production

#### - Environnement :

caractérisation et traitement des pollutions, management de l'environnement et technologies propres, gestion de réseaux

### • Nos moyens

- Un service formation continue structuré (conseillers en formation, chargés d'ingénierie)
- 50 formateurs confirmés et reconnus par la profession
- Des ateliers technologiques
- Des laboratoires

### • Nos atouts

- Une couverture nationale du territoire avec le Réseau des ENIL et l'ANFOPEIL (Association Nationale pour la Formation des Personnels de l'Industrie Laitière)
- Une réactivité et une souplesse d'intervention
- Une reconnaissance des professionnels
- Des formateurs spécialisés dans chaque domaine d'intervention

### Des exemples de réponses :

- Stages d'initiation et de perfectionnement, inter-entreprise ou individualisés, organisés au sein de votre entreprise ou à l'ENIL
- Organisation et mise en œuvre de dispositifs Certificat de Qualification Professionnelle (conducteurs de machines, conducteurs de ligne, pilote d'installation, chauffeurs-ramasseurs de lait...)
- Parcours diplômants organisés au sein de votre entreprise ou en ENIL
- Accueil de salariés dans le cadre de parcours de professionnalisation (contrat, période, CIF...)

### ○ Recrutement

Un service est à la disposition des entreprises pour la recherche de collaborateurs parmi nos élèves et anciens élèves.



# Carte des formations



	FORMATION INITIALE	FORMATION PAR ALTERNANCE	FORMATION CONTINUE
<b>NIVEAUX 1 et 2</b>  <b>LICENCES MASTERS</b>	<b>MASTER</b> p. 32 <ul style="list-style-type: none"> <li>Transformation laitière</li> </ul> <b>LICENCE PRO</b> p. 27 à 32 Industries agroalimentaires <ul style="list-style-type: none"> <li>Fromagerie, Technologie, Innovation, Qualité</li> <li>Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons</li> <li>Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir</li> </ul>	<b>MASTER</b> p. 32 <ul style="list-style-type: none"> <li>Systèmes automatisés de production en IAA</li> </ul> <b>LICENCE PRO</b> p. 26 à 32 Industries agroalimentaires <ul style="list-style-type: none"> <li>Fromagerie, Technologie, Innovation, Qualité</li> <li>Management de la production</li> <li>Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons</li> <li>Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir</li> <li>Produits laitiers : Management des hommes et des produits</li> <li>Gestion automatisée des systèmes de traitements des eaux</li> <li>Qualité sécurité alimentaire</li> </ul>	<b>LICENCE PRO</b> p. 26 à 32 Industries agroalimentaires <ul style="list-style-type: none"> <li>Fromagerie, Technologie, Innovation, Qualité</li> <li>Management de la production</li> <li>Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons</li> <li>Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir</li> <li>Produits laitiers : Management des hommes et des produits</li> <li>Gestion automatisée des systèmes de traitements des eaux</li> <li>Qualité sécurité alimentaire</li> </ul>
<b>NIVEAU 3</b> <b>BTS</b>	<b>BTSA ANABIOTEC</b> p. 17 <ul style="list-style-type: none"> <li>Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques</li> </ul> <b>BTSA GEMEAU</b> p. 25 Gestion et maîtrise de l'eau <b>BTSA STA</b> p. 18 & 19 Produits laitiers <ul style="list-style-type: none"> <li>Orientation Goût, Nutrition, Effet santé des produits laitiers</li> <li>Orientation conduite d'un atelier de production</li> </ul> <b>BTSA STA</b> p. 20 & 21 Aliments et Processus Technologiques <ul style="list-style-type: none"> <li>Orientation Innovation en produit alimentaire</li> <li>Orientation Génie biologique et fermentaire</li> </ul>	<b>BTSA STA</b> p. 23 Produits laitiers <b>BTSA STA</b> p. 24 Aliments et Processus Technologiques <b>BTS QIABI</b> p. 22 <ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-industries</li> </ul>	<b>BTSA STA</b> p. 23 Produits laitiers (1 an)
<b>NIVEAU 4</b> <b>BAC</b>	<b>BAC PRO</b> p. 14 <ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratoire - Contrôle Qualité</li> </ul>	<b>Certificat de Spécialisation</b> p. 16 <ul style="list-style-type: none"> <li>Production, transformation, commercialisation des produits fermiers</li> </ul> <b>BAC Pro</b> p. 15 <ul style="list-style-type: none"> <li>Bio-Industries de Transformation</li> </ul> <b>Brevet Pro.</b> p. 13 <ul style="list-style-type: none"> <li>Industries Alimentaires</li> </ul>	<b>Certificat de Spécialisation</b> p. 16 <ul style="list-style-type: none"> <li>Production, transformation, commercialisation des produits fermiers</li> </ul> <b>Brevet Pro.</b> p. 13 <ul style="list-style-type: none"> <li>Industries Alimentaires (10 mois)</li> </ul>
<b>NIVEAU 5</b> <b>BEP</b> <b>CAP</b>	<b>SECONDE PROFESSIONNELLE TRANSFORMATION</b> p. 10 <ul style="list-style-type: none"> <li>Produits des bio-industries</li> <li>Contrôles en agriculture, environnement et bio-industries</li> </ul>	<b>Certificat de Spécialisation</b> p. 12 <ul style="list-style-type: none"> <li>Restauration collective *</li> </ul> <b>CAPA</b> p. 9 <ul style="list-style-type: none"> <li>Industries Agroalimentaires</li> </ul>	<b>BPA</b> p. 11 Brevet Pro. Agricole <ul style="list-style-type: none"> <li>Transformations alimentaires</li> </ul> <b>Transformation et commercialisation des produits laitiers fermiers</b> p. 8

- STA = Sciences et Technologies des Aliments

# TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS LAITIERS FERMIS

## Publics et conditions générales d'admission

- Toute personne ayant un projet de mise en place d'un atelier de transformation fromagère.
- Etre producteur fermier (lait de vache, chèvre et brebis) et désirer transformer à la ferme.
- Etre déjà transformateur et désirer acquérir un complément de formation.
- Etre en projet d'installation et désirer s'orienter vers une transformation du lait à la ferme.

## Métiers préparés

- Connaître la matière première du lait
- Comprendre, raisonner et maîtriser une technologie fromagère
- Chiffrer les investissements nécessaires à un projet
- Prévoir le système de commercialisation adéquat

## Inscription et admission

- Les dossiers d'inscription sont à retirer à :  
CFPPA - Le Grand Montmarin  
BP 363 - 70014 VESOUL CEDEX  
Tél. 03 84 96 85 24

Sélection sur dossier

## Renseignements et lieu de formation



Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

CFPPA  
Le grand Montmarin  
BP 363  
70014 Vesoul Cedex  
Tél. 03 84 96 85 24

## ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule sur 7 semaines, à raison d'une semaine par mois en centre de formation. Les modules de technologie fromagère se réalisent à l'ENILBIO de Poligny pendant 5 semaines. Les modules de gestion et commercialisation se réalisent au CFPPA de Vesoul pendant 2 semaines.

## FINANCEMENT

Prise en charge par le Conseil Régional de Franche Comte ou un Fonds d'Assurance Formation.

## OBTENTION DU DIPLOME

Attestation de stage et/ou 2 UCARE du BP REA (Responsable d'exploitation agricole)

## A RETENIR

Statut durant la formation	Stagiaire
Frais de formation	Oui
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENILBIO et CFPPA VESOUL
Durée de la formation	7 semaines
Organisation de la formation	1 semaine/mois en formation
Début de la formation au centre	Novembre
Lieu de formation	CFPPA VESOUL ENILBIO Poligny
Obtention du diplôme	Attestation de stage et/ou 2 UCARE du BP REA

## PROGRAMME / 280 heures

### Modules technologie (200 heures)

- Connaissance du lait : composition chimique et bactériologique, variations quantitatives et qualitatives, contrôles, moyens
- Etude des différentes technologies fromagères fermières : applications pratiques, réalisations de fabrication
- Etude et maîtrise des levains : nature, préparation, contrôles, applications pratiques et réalisation
- Egouttage des fromages : objectifs, moyens, contrôles
- Salage-Affinage des fromages : maîtrise, objectifs, moyens, contrôles, emballage, qualité produits finis
- Hygiène des locaux : nettoyage-désinfection, moyens, contrôles

### Modules gestion commercialisation (80 heures)

- Création d'un atelier de transformation : Aspects méthodologiques de la conduite de projet
- Etude économique : Rentabilité du projet
- L'analyse du marché
- La définition et l'élaboration d'une stratégie commerciale
- L'élaboration d'une étiquette, d'un prospectus publicitaire ou de tout autre moyen de communication

# CAPA INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

## par Unités Capitalisables

### Ouvrier Polyvalent de Fabrication de Produits Alimentaires

#### ■ Publics et conditions générales d'admission

- Avoir entre 16 et 25 ans.
- Avoir suivi une scolarité jusqu'en fin de 3ème
- Pour les autres situations (salariés, demandeurs d'emploi, âge...), se renseigner auprès des centres de formation.

#### ■ Métier préparé

Opérateur qualifié de fabrication et/ou conditionnement de produits alimentaires (fromages et produits laitiers, crèmes glacées, charcuteries-salaisons, pain et viennoiseries, pâtisseries, biscuits, confiseries...)

#### ■ Poursuites d'études

Les titulaires du CAPA IAA peuvent notamment poursuivre leurs études en Brevet Professionnel Industries Agroalimentaires ou en Baccalauréat Professionnel Bio-Industries de Transformation (sous réserve d'obtention d'une dérogation).

#### ■ Inscription et admission

- Les dossiers d'inscription sont à retirer à partir de mars à :  
CFA - ENIL Mamirolle ou CFA - ENILBIO Poligny

• L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise fabriquant des produits alimentaires. L'ENIL peut vous accompagner dans cette démarche.

#### ■ Renseignements et lieux de formation



25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
enil.mamirolle@educagri.fr  
www.enil.fr



Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

#### • ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule sur 2 ans, à raison de 14 semaines de formation par an à l'école ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.

Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprise.

#### • OBTENTION DU DIPLÔME

Le CAPA est attribué à l'issue de la validation de 8 Unités Capitalisables dans les domaines suivants : technologie (UC 11), maîtrise du poste de travail (UC 12, UC 13), hygiène, sécurité, ergonomie (UC 7), mathématiques (UC 2), expression, communication (UC 4), économie (UC 52), vie sociale, civique et professionnelle (UC 51).

#### A RETENIR

Statut durant la formation	Apprenti (Salariné)
Frais de formation	Néant pour les apprentis
Hébergement/ Restauration	Possible dans les 2 ENIL
Niveau de la formation	V - BEP
Durée de la formation	2 ans (possibilité de moduler la durée du contrat)
Organisation de la formation	28 semaines à l'école en alternance avec 76 semaines en entreprise
Début de la formation en centre	Septembre
Obtention du diplôme	Validation de 8 unités capitalisables
Lieux de formation	ENIL Mamirolle ENILBIO Poligny

#### PROGRAMME / horaire total indicatif

<b>Enseignement général</b>	<b>230</b>
Expression et communication Mathématiques Education physique et sportive	
<b>Enseignement économique et professionnel :</b>	<b>200</b>
Vie sociale, civique et professionnelle - Législation Economie appliquée au secteur agroalimentaire Gestion - Comptabilité matière Qualité - Informatique	
<b>Enseignement technologique et professionnel :</b>	<b>530</b>
Hygiène, nettoyage et désinfection - Sécurité et ergonomie Biochimie générale - Biochimie des aliments Microbiologie générale - Microbiologie alimentaire Génie industriel Technologies des produits alimentaires - Conduite de fabrication de produits alimentaires	
<b>Total</b>	<b>960</b>

# SECONDE PROFESSIONNELLE

## ALIMENTATION BIO-INDUSTRIES LABORATOIRE

### Publics et conditions générales d'admission

Avoir accompli la scolarité complète d'une classe de 3<sup>ème</sup>

### Poursuites d'études

A l'issue de la classe de seconde, les élèves peuvent intégrer :

- la classe de première du Bac Pro Bio-Industrie de Transformation
- la classe de première du Bac pro Laboratoire Contrôle Qualité

### Inscription et admission

Le candidat doit formuler sa demande à l'aide de la fiche navette d'orientation de fin de troisième.

### Renseignements et lieu de formation



Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

### A RETENIR

Statut durant la formation	Lycéen
Frais de scolarité	Pris en charge par le conseil régional de Franche-Comté
Bourses d'études	Ministère de l'Agriculture
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENILBIO
Durée de la formation	1 an
Organisation de la formation	Temps plein
Début de la formation en centre	Septembre
Lieu de formation	ENILBIO Poligny

### ORGANISATION DE LA FORMATION

Cette formation est déclinée en 2 spécialités :

- Produits des Bio Industries
- Contrôle en agriculture, bio-industrie, environnement

La formation se déroule sur un an et comprend :

- 870 h d'enseignement dont :
  - 405 h d'enseignement général
  - 345 h d'enseignement professionnel :
    - 195 h communes aux deux spécialités
    - 150 h propres à chaque spécialité
  - 120 h d'enseignement à l'initiative de l'établissement
- Une semaine (ou 30 H) de stage collectif pour l'éducation à la santé et au développement durable
- Une semaine (ou 30H) pour la mise à niveau

- Une semaine (ou 30H) pour la réalisation de travaux pratiques renforcés
- 4 semaines de stage en milieu professionnel

Au cours de la formation, ont lieu une partie des épreuves permettant l'obtention du BEPA "Alimentation et Bio-Industrie" ou "Travaux de Laboratoire". Les autres épreuves ont lieu en classe de première.

### PROGRAMME / Nombre d'heures

Modules	Matières	Heures
<b>Enseignement général</b>		
EG 1	Français	60
	Education Socioculturelle	30
	Histoire - Géographie	30
	Economie	30
EG2	Anglais	60
EG 3	EPS	60
	Biologie	15
EG 4	Maths	60
	Physique - Chimie	30
	Informatique	30
<b>Enseignement professionnel (commun aux 2 spécialités)</b>		
EP 1	Economie	45
	Génie alimentaire	15
EP 2	Chimie, biochimie, microbiologie	75
	Génie alimentaire	60
<b>Enseignement professionnel (spécialité Produits des bio-industries)</b>		
EP 3	Chimie, biochimie, microbiologie	90
	Génie alimentaire	30
	Pluridisciplinarité	30
<b>Enseignement professionnel (spécialité Contrôles en agriculture, environnement et bio-industries)</b>		
EP 3	Biochimie, microbiologie	60
	Physique - chimie	45
	Génie alimentaire	15
	Pluridisciplinarité	30
	Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement (EIE)	120
	<b>TOTAL</b>	<b>870</b>
	Stage collectif	30
	Mise à niveau	30
	TP renforcés	30
	Stage en milieu professionnel	4 semaines

**BPA TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES**

Spécialités : Transformation du lait

Transformation de produits alimentaires

Formation continue

■ **Publics et conditions générales d'admission**

Cette formation est accessible aux salariés dans le cadre d'un contrat ou d'une période de professionnalisation, ou d'un Congé Individuel de Formation. Elle est également accessible aux demandeurs d'emplois.

■ **Métiers préparés**

Opérateurs qualifiés de fabrication de produits alimentaires et laitiers (conducteurs de machine, pilote d'installation, aide fromager...)

■ **Inscription et admission**

- Etude du dossier de candidature et du projet professionnel du candidat
- Les dossiers d'inscription sont à retirer à partir de mars à :  
ENIL Mamirolle ou ENILBIO Poligny

■ **Renseignements et lieux de formation**

25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
enil.mamirolle@educagri.fr  
www.enil.fr



Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

• **ORGANISATION DE LA FORMATION**

en fonction des acquis du candidat, le parcours de formation comprendra au moins 800 heures (23 semaines) de formation en centre et jusqu'à 12 semaines de formation en entreprise.

La formation en centre comprend des cours et des travaux pratiques ; l'accent est mis sur l'acquisition de compétences professionnelles en atelier technologique agroalimentaire.

Deux parcours de formation sont proposés : transformation du lait et transformation alimentaire, dans lesquels les unités S1, S2, S3 sont appliquées à chacun de ces domaines professionnels.

• **OBTENTION DES DIPLÔMES**

Le candidat devra valider les 10 unités de formation dans le cadre du contrôle certificatif en cours de formation.

**A RETENIR**

<b>Statut durant la formation</b>	Stagiaire de la formation continue
<b>Frais de formation</b>	Oui
<b>Hébergement/ Restauration</b>	Possible dans les 2 ENIL
<b>Durée de la formation</b>	800 heures en centre + 8 à 12 semaines en entreprise
<b>Niveau</b>	V - BEP
<b>Début formation en centre</b>	Septembre ou janvier
<b>Organisation de la formation</b>	Temps plein
<b>Obtention du diplôme</b>	100% en contrôle continu
<b>Lieux de formation</b>	ENIL Mamirolle ENILBIO Poligny

**PROGRAMME /** horaire total indicatif

Unités	Thèmes de formation	Formation continue (10 mois)
G1	Communication, Mathématiques, Informatique	100
G2	Vie civique et professionnelle, législation du travail, Economie d'entreprise - Gestion, Economie agroalimentaire	80
G3	Activités agroalimentaires et développement durable, Prévention des risques, Systèmes qualité	90
O1	Biochimie alimentaire, Microbiologie alimentaire, Génie alimentaire appliqué, Hygiène alimentaire	170
O2	Génie industriel	50
S1	Préparation et organisation du poste de travail	60
S2	Conduite des opérations de fabrication / conditionnement de produit alimentaire	140
S3	Conduite des opérations de nettoyage et désinfection	40
UCARE 1 & 2	Exemple : Technologie alimentaire approfondie Optimisation de la conduite des postes de travail	70
	<b>TOTAL</b>	<b>800</b>

Remarque : le programme ci-dessus peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat

# CERTIFICAT DE SPECIALISATION RESTAURATION COLLECTIVE

Formation par alternance

## En cours de d'habilitation

### Publics et conditions générales d'admission

- Avoir entre 16 et 25 ans, ou plus généralement remplir les conditions requises pour l'entrée en apprentissage
- Etre titulaire de l'un des diplômes suivants : Brevet Professionnel Agricole option Transformation Alimentaire ou CAP Cuisine
- Ou sur décision du DRAAF pour tout autre diplôme ou titre inscrit au RNCP de niveau au moins équivalent, et de spécialité voisine ou d'attestations de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

### Objectifs professionnels

Cette formation vise à former des cuisiniers exerçant en restauration collective. Ces personnes seront capables :

- D'assurer la production des différents éléments constituant un repas tout en respectant la réglementation en vigueur, les contraintes de gestion et les exigences du convive tout en veillant à sa satisfaction.
- D'adapter leur savoir-faire de cuisinier classique aux spécificités de la restauration collective : organisation (liaison directe, satellite...), production de gros volume, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace.
- D'assurer la qualité sanitaire des denrées produites en respectant les procédures prescrites par la réglementation.

### Inscription et admission

- Les dossiers d'inscription sont à retirer à :  
CFA - ENILBIO Poligny

L'admission définitive est conditionné par la signature d'un contrat d'apprentissage. L'Enilbio peut vous accompagner dans vos recherches.

### Renseignements et lieu de formation



Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

### ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule sur un an à raison de 14 semaines de formation à l'école : le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadré par le maître d'apprentissage ou le tuteur.

Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprise.

### OBTENTION DU DIPLOME

Le diplôme est délivré après validation de 3 unités capitalisables (UC).

### A RETENIR

Statut durant la formation	Apprenti (salarisé)
Frais de formation	Néant pour les apprentis
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENILBIO
Durée de la formation	1 an
Niveau	V-CAP
Début formation en centre	Septembre
Organisation de la formation	14 semaines à l'école en alternance avec 38 semaines en entreprise
Obtention du diplôme	Validation de 3 Unités capitalisables
Lieux de formation	ENILBIO Poligny

## PROGRAMME / 490 heures

### Formation en centre (14 semaines)

#### Organiser en sécurité sa production en fonction de planning de fabrication

- préparer son poste de travail
- conduire les opérations préliminaires à la production
- ajuster son activité en fonction des aléas.

#### Conduire la production des préparations culinaires

- préparer un repas pour un groupe de convives
- valoriser les productions réalisées
- ajuster son activité en fonction d'un aléa.

#### Réaliser les opérations garantissant la sécurité sanitaire des repas

- réaliser les opérations d'entretien des équipements et des locaux
- réaliser des contrôles et des prélèvements garants de la qualité des préparations
- réagir en présence d'une anomalie

**BREVET PROFESSIONNEL**  
INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Formation par Alternance

Formation continue

■ **Publics et conditions générales d'admission**

- Formation par apprentissage (parcours 2 ans) :
  - Avoir entre 16 et 25 ans.
  - Justifier d'un diplôme de niveau 5 (CAP/BEP) ou d'un niveau de fin de seconde
- Formation continue (parcours 10 mois)
  - Salariés, demandeur d'emploi
  - Avoir 18 ans à l'entrée en formation
  - Justifier d'un diplôme de niveau 5 (CAP/BEP) ou d'un niveau fin de classe de seconde
  - Disposer d'une année d'expérience professionnelle dans le secteur agroalimentaire ou de trois années tous secteurs confondus.

Cette formation est accessible aux salariés dans le cadre d'un contrat ou d'une période de professionnalisation, ou d'un Congé Individuel de Formation.

■ **Métiers préparés**

Technicien de fabrication (fromages et produits laitiers, crèmes glacées, charcuteries salaisons, panification, pâtisseries, biscuits, confiseries...), conducteur de ligne automatisée, pilote d'installation automatisée.

■ **Inscription et admission**

- Les dossiers d'inscription sont à retirer à partir de mars à l'ENIL de Mamirolle
- **Parcours apprentissage : l'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage** (ou de professionnalisation) avec une entreprise fabriquant des produits alimentaires. L'ENIL peut vous accompagner dans cette démarche.

■ **Renseignements et lieu de formation**

25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
enil.mamirolle@educagri.fr  
www.enil.fr

• **ORGANISATION DE LA FORMATION**

Quelle que soit la durée du parcours, la formation alterne des sessions de formation en centre (période de 3 à 5 semaines) et des sessions de formation en entreprise.

La formation en centre comprend des cours et des travaux pratiques ; l'accent est mis sur l'acquisition de compétences professionnelles en atelier technologique agroalimentaire.

Le parcours des stagiaires de la formation continue peut être adapté pour tenir compte de leurs acquis.

• **OBTECTION DU DIPLÔME**

Le candidat devra valider les 12 unités de formation dans le cadre du contrôle certificatif en cours de formation.

A RETENIR		
	Formation par apprentissage	Formation continue
Statut durant la formation	Apprenti (Salarié)	Stagiaire de la formation continue
Frais de formation	Néant pour les apprentis	Oui
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENIL	Possible à l'ENIL
Durée de la formation	2 ans dont 1200 h en centre (35 sem) + 69 sem en entreprise	10 mois dont 800 h en centre + formation en entreprise
Niveau	IV - Baccalauréat	IV - Baccalauréat
Début formation en centre	Septembre	Septembre
Organisation de la formation	Principe de l'alternance	Temps plein
Obtention du diplôme	Validation de 12 Unités capitalisables	Validation de 12 Unités capitalisables
Lieu de formation	ENIL Mamirolle	ENIL Mamirolle

**PROGRAMME** / horaire total indicatif

Unités	Thèmes de formation	Formation apprentissage (2 ans)	Formation continue (10 mois)
G1	Communication, Mathématiques, Informatique	100	80
G2	Nutrition, Activités agroalimentaires et développement durable	40	30
P1	Législation du travail, sécurité des personnes, projet professionnel	80	50
P2	Economie d'entreprise, Economie de filière, Plan de maîtrise des risques, Démarches de certification	100	70
P3	Communication professionnelle	40	20
P4	Physique, Génie Industriel, Automatisme, Maintenance	140	90
P5	Microbiologie appliquée, Plan de maîtrise sanitaire	100	70
P6	Pilotage et organisation d'une activité de production, Gestion de production	140	100
T1	Conduite d'une ligne de fabrication/conditionnement	100	40
T2	Biochimie alimentaire, Technologies alimentaires	260	180
UCARE 1 & 2	Exemples : Secourisme Technologie alimentaire approfondie	100	70
	<b>TOTAL</b>	<b>1200</b>	<b>800</b>

Remarque : le programme ci-dessus peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat

# BAC PROFESSIONNEL

## LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITÉ

### ■ Publics et conditions générales d'admission

- Être issu d'une classe de seconde professionnelle Alimentation Bio-industries Laboratoire
- Ou être titulaire d'un diplôme de niveau 5 dans le même champ professionnel obtenu à la session précédente.
- La classe de 1ère est également accessible, par voie dérogatoire, aux candidats issus d'une classe de seconde générale et technologique, aux titulaires d'un diplôme de niveau 5 d'un autre champ professionnel ou du même champ obtenu à une session antérieure

### ■ Métiers préparés

- Technicien de laboratoire dans les entreprises agroalimentaires ou du secteur des biotechnologies
- Technicien de laboratoire d'analyses

### ■ Poursuites d'études

Les titulaires du Bac pro Laboratoire Contrôle Qualité peuvent poursuivre leurs études en BTSa Sciences et Technologies des Aliments, en BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-Industries (QIABI), en BTSa ANABIOTEC,...

### ■ Inscription et admission

Les dossiers d'inscriptions sont à retirer à partir de mars à l'ENILBIO.

### ■ Renseignements et lieux de formation



Rue de Versailles  
BP 70 049  
39 801 POLIGNY cedex 1  
Tél : 03.84.73.76.76  
Fax : 03.84.37.07.28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

### • ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule sur deux ans et comprend :

- 1624 H d'enseignement dont :
  - 798 H d'enseignement général
  - 714 H d'enseignement professionnel (dont 112 H d'activités pluridisciplinaires) :
  - 112 H d'enseignement à l'initiative de l'établissement
- 28 H de stage collectif pour l'éducation à la santé et au développement durable
- 56 H de Module d'Adaptation Professionnelle (MAP)
- 16 semaines de stage en milieu professionnel

Au cours de la formation a lieu la deuxième partie des épreuves permettant l'obtention du BEPA "Travaux de Laboratoire". Les autres épreuves ont lieu en classe de seconde professionnelle.

### PROGRAMME / horaire total indicatif

Modules	Matières	Heures
<b>Enseignement général</b>		
MG1	Français Éducation Socioculturelle Histoire - Géographie Économie	112 84 84 28
MG 2	Anglais	98
MG 3	EPS	112
MG 4	Maths Biologie-Ecologie Physique - Chimie Informatique	112 70 70 28
<b>Enseignement professionnel</b>		
MP 1 : Contexte socio-professionnel des laboratoires	Économie	56
MP 2 : Organisation et fonctionnement du laboratoire	Physique Chimie	28
	Biochimie Microbiologie Biotechnologie	28
MP 3 : Place du contrôle et de l'analyse dans les différents secteurs professionnels	Physique Chimie	28
	Biochimie Microbiologie Biotechnologie	28
	Biologie	14
MP 4 : Buts, objets et méthodes de l'analyse	Physique Chimie	70
	Biochimie Microbiologie Biotechnologie	42
	Biologie	42
MP 5 : Le travail en laboratoire	Physique Chimie	98
	Biochimie Microbiologie Biotechnologie	98
	Biologie	42
	Maths	28
	Enseignement à l'Initiative de l'Établissement (EIE)	112
	Activités pluridisciplinaires	112
	<b>TOTAL</b>	<b>1624</b>
	Stage collectif	28
	Module d'adaptation professionnel	56
	Stage en milieu professionnel	16 semaines

### A RETENIR

Statut durant la formation	Lycéen
Frais de scolarité	oui
Bourses d'études	Ministère de l'Agriculture
Hébergement/Restauration	Possible à l'ENILBIO
Niveau de la formation	IV - Baccalauréat
Durée de la formation	2 ans
Début de la formation en centre	Septembre
Organisation de la formation	Temps plein
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) et examen terminal (50%)
Lieu de formation	ENILBIO Poligny

### • OBTENTION DU DIPLÔME

Le diplôme du Bac pro Laboratoire Contrôle Qualité est attribué à l'issue d'un contrôle certificatif en cours de formation réalisé durant les deux années de formation et d'un examen final comprenant 4 épreuves (français histoire géographie, maths, techniques professionnelles, rapport de stage).

**Publics et conditions générales d'admission**

- Avoir entre 16 et 25 ans
- Avoir suivi une Seconde professionnelle Alimentation Bio-industries Laboratoire ou une Seconde professionnelle Conduite de procédés industriels et transformation
- Être titulaire d'un BEP Conducteur d'appareils, d'un BEP Bioservices, d'un BEPA Option transformation ou être titulaire d'un autre CAP ou BEP, après décision du recteur, ou avoir suivi une scolarité complète en classe de première, après décision du recteur. Pour les autres situations (Niveau, âge...), se renseigner auprès du centre de formation.

**Métiers préparés**

Responsable de ligne de Préparation/Fabrication/Conditionnement en industrie agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique

**Poursuites d'études**

Les titulaires du Bac Pro BIT peuvent notamment poursuivre leurs études en Certificat de spécialisation, en BTSA Sciences et Technologies des Aliments, en BTS Qualité dans les industries agroalimentaires et les bio-industries (QIABI)...

**Inscription et admission**

- Les dossiers d'inscription sont à retirer à partir de mars à :  
CFA - ENIL Mamirolle ou CFA - ENILBIO Poligny
- L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise du secteur agroalimentaire, pharmaceutique ou cosmétique. Les ENIL peuvent vous accompagner dans vos démarches.

**Renseignements et lieux de formation**

25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
enil.mamirolle@educagri.fr  
www.enil.fr



Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

**ORGANISATION DE LA FORMATION**

La formation se déroule sur 2 ans, à raison de 19 semaines de formation par an à l'école ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.

Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprise.

**OBTENTION DU DIPLÔME**

Le Bac Pro Bio-Industries de Transformation est attribué à l'issue d'un contrôle certificatif en cours de formation (portant sur la formation en centre et la formation en entreprise), et d'un examen terminal (français, langue, histoire-géographie, technologie).

**A RETENIR**

Statut durant la formation	Apprenti (Salarisé)
Frais de formation	Néant pour les apprentis
Hébergement/ Restauration	Possible dans les 2 ENIL
Niveau de la formation	IV - Baccalauréat
Durée de la formation	2 ans (possibilité de moduler la durée du contrat)
Organisation de la formation	38 sem. en centre (1300h) en alternance avec 66 sem. en entreprise
Début de la formation en centre	Octobre
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation et examen terminal
Lieux de formation	ENIL Mamirolle ENILBIO Poligny

**PROGRAMME / horaire total indicatif**

	Heures
<b>Formation générale</b>	<b>430</b>
Français	96
Connaissance du Monde Contemporain	88
Langue vivante (anglais)	70
Economie et gestion	40
Education socio-culturelle	56
Education physique et sportive	80
<b>Formation scientifique, technologique et professionnelle</b>	<b>870</b>
Mathématiques et sciences physiques	160
Biologie et biochimie	160
Génie industriel	90
Génie des procédés	230
Sciences et technologies des bio industries	230
<b>TOTAL</b>	<b>1300</b>

# CS CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## PRODUCTION, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS FERMIS

◀ Formation par Alternance

◀ Formation continue

### ■ Publics et conditions générales d'admission

- Avoir entre 16 et 25 ans
- Être titulaire de l'un des diplômes suivants : BP Responsable d'exploitation agricole, BP Productions Horticoles, BP Responsable d'exploitation aquacole maritime continentale, Bac Pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole, Bac Pro Productions horticoles, Bac Pro Bio-Industries de transformation, BTA Production, BTA Commercialisation et Services spécialité commercialisation
- Ou sur décision du DRAF pour tout autre diplôme ou titre homologué de niveau au moins équivalent

### ■ Objectifs professionnels

Les titulaires de ce certificat de spécialisation sont formés à :

- analyser la situation de leur activité et prendre les décisions nécessaires à la conception et au fonctionnement de leur atelier,
- assurer la production des produits fermiers en visant à obtenir des produits de qualité,
- assurer la transformation dans le respect de la réglementation et veiller à assurer les impératifs de commande.
- assurer la commercialisation de leurs produits

### ■ Inscription et admission

Les dossiers d'inscription sont à retirer à partir de mars à :

**CFA - ENIL Poligny ou CFA - ENIL Mamirolle**

L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise fabricant des produits laitiers. Les ENIL peuvent vous accompagner dans vos recherches.

Pour tout autre situation, veuillez prendre contact avec les ENIL.

### ■ Renseignements et lieux de formation



25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
enil.mamirolle@educagri.fr  
www.enil.fr



Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

### • ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule sur un an à raison de 16 semaines de formation à l'école ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.

Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprise.

### • OBTENTION DU TITRE

Le diplôme est délivré après validation de 4 unités capitalisables

### A RETENIR

Statut durant la formation	Apprenti (Salaire)
Frais de scolarité	Néant pour les apprentis - Oui (autres statuts)
Hébergement/ Restauration	Possible dans les 2 ENIL
Durée de la formation	1 an
Organisation de la formation	16 semaines (560 h) à l'école en alternance avec 36 semaines en entreprise
Début de la formation en centre	Septembre
Obtention du titre	Validation de 4 unités capitalisables
Lieux de formation	ENIL Mamirolle et ENILBIO Poligny

### PROGRAMME / horaire total indicatif

Formation en centre (16 semaines)	
Organisation de l'exploitation et gestion production	122
Gestion et commercialisation	96
Technologie de transformation laitière	145
Connaissance du lait	56
Conduite installations/outils/équipements	73
HACCP, Hygiène et sécurité	48
Visites d'entreprises	20
<b>Total</b>	<b>560</b>

# BTSA ANABIOTEC

## ANALYSES AGRICOLES, BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES

← Formation initiale

### ■ Publics et conditions générales d'admission

- Etre titulaire d'un bac général, technologique ou professionnel, ou d'un BTA, ou du DAEU, ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications pro.
- L'accès au BTSA est également ouvert aux candidats ayant accompli la scolarité complète conduisant à l'un des diplômes ci-dessus après avis favorable de la commission d'admission de l'établissement.

### ■ Métiers préparés

Technicien supérieur exerçant dans les domaines de l'agroalimentaire, de la santé animale et humaine, de l'environnement, de l'industrie chimique, des industries pharmaceutiques et cosmétiques. L'activité principale sera en laboratoire d'analyse, de recherche fondamentale et appliquée (R&D) et de contrôle.

### ■ Poursuites d'études

Licences pro., certificats de spécialisation, Licence LMD, écoles d'ingénieur ou vétérinaires (concours C)

### ■ Inscription et admission

Les inscriptions se font sur le site [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr) entre le 20 janvier et le 20 mars. Nous contacter pour toute demande d'information.

### ■ Renseignements et lieu de formation



25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
[enil.mamirolle@educagri.fr](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

### A RETENIR

Statut durant la formation	Etudiant
Frais de scolarité	Oui
Bourses d'études	Ministère de l'agriculture
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENIL Mamirolle
Durée de la formation	2 ans
Début de la formation en centre	Septembre
Stage en entreprise	12 semaines
Obtention du titre	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + examen terminal (50%)
Lieu de formation	ENIL Mamirolle

### • ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation d'une durée de 2 ans (à partir de septembre) comprend 1740 heures d'enseignement en centre et 12 semaines de stage en entreprise. Une large place est réservée aux enseignements appliqués ainsi qu'aux travaux pratiques et dirigés.

### • OBTENTION DU DIPLÔME

Le BTSA ANABIOTEC est attribué pour 50% à partir des résultats obtenus lors du contrôle certificatif en cours de formation et pour 50% à l'issue d'un examen terminal national comprenant une épreuve d'expression française et culture

socio-économique (écrit) et une épreuve à caractère technique, scientifique et professionnel (pratique + oral)

### PROGRAMME / horaire total indicatif

Modules	Matières	Cours	TP - TD
<b>Enseignement général</b>			
M11 M21 M22 M23 M31 M41 M42	Accompagnement au projet personnel et professionnel Economie Français / Education socioculturelle / Documentation Langue vivante E.P.S. Mathématiques - Statistiques Informatique	- 58 29/58/- 58 87 21 -	87 29 29/29/29 58 - 51,5 43,5
<b>Enseignement professionnel</b>			
M51 : Gestion et organisation d'un laboratoire	Connaissances des laboratoires/Démarche qualité/ Risques professionnels, SST/Organisation des laboratoires	15	15
M52 : Le Contrôle	Le Contrôle/Les contrôles dans les différents secteurs/ Plan de contrôle HACCP/Point de contrôle	29	15
M53 : L'analyse	Biologie/Microbiologie/Physique chimie/ Biochimie/Mathématiques	58	30
M54 : Méthodes instrumentales appliquées	Biochimie/Méthodes spectrales/Biologie/Chimie/ Techniques de séparation	72	116
M55 : Techniques d'analyses	Microbiologie/Enzymologie/Biologie cellulaire/ Immunologie/Biologie Moléculaire	116	87
M56 : Applications analytiques dans les secteurs d'activités	Parasitologie/Microbiologie/Chimie/ Application au secteur agroalimentaire	58	58
M57 : Procédés biotechnologiques	Fermentation/Culture in vitro	43	58
M58 : Projet expérimental	Construction d'un projet par un protocole expérimental en biochimie, microbiologie ou biologie, physique-chimie		43,5
<b>Enseignement mis en place par l'ENIL</b>			
Module d'initiative locale (MIL)	Hématologie Génie alimentaire et analyse sensorielle	100	
Enseignements pluridisciplinaires		80	80
<b>TOTAL</b>		<b>882</b>	<b>858</b>
Stage en entreprise			12 semaines

# BTSA OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPECIALITE PRODUITS LAITIERS

## Publics et conditions générales d'admission

- Être titulaire d'un bac général, technologique ou professionnel, ou d'un BTA, ou du DAEU, ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles.
- L'accès au BTSA est également ouvert aux candidats ayant accompli la scolarité complète conduisant à l'un des diplômes ci-dessus après avis favorable de la commission d'admission de l'établissement.

## Métiers préparés

Technicien de fabrication des produits laitiers, technicien de laboratoire, animateur de service qualité, technicien en recherche et développement, technico-commercial.

## Poursuites d'études

Licences professionnelles, certificats de spécialisation (qualité, automatisation), Licence LMD, écoles d'ingénieur ou vétérinaires (concours C).

## Inscription et admission

Les inscriptions se font sur le site [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr) entre le 20 janvier et le 20 mars. Nous contacter pour toute demande d'information.

## Renseignements et lieux de formation



25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
[enil.mamirolle@educagri.fr](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)



Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
[enil.poligny@educagri.fr](mailto:enil.poligny@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

## • DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation d'une durée de 2 ans (à partir de septembre) comprend 1740 heures d'enseignement en centre et 12 semaines de stage en entreprise. Une large place est réservée aux enseignements appliqués ainsi qu'aux travaux pratiques et dirigés.

## • OBTENTION DU DIPLÔME

Le BTSA Sciences et Technologies des Aliments est attribué pour 50% à partir des résultats obtenus lors du contrôle certificatif en cours de formation et pour 50% à l'issue d'un examen terminal national comprenant une épreuve d'expression française et culture socioéconomique (écrit) et une épreuve à caractère technique, scientifique et professionnel (pratique + oral).

## A RETENIR

Statut durant la formation	Étudiant
Frais de scolarité	Oui
Bourses d'études	Ministère de l'agriculture
Hébergement/ Rest.	Possible dans les 2 ENIL
Durée de la formation	2 ans
Début de la formation en centre	Septembre
Stage en entreprise	12 semaines
Obtention du titre	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + examen terminal (50%)
Lieu de formation	ENILBIO Poligny & ENIL Mamirolle

## PROGRAMME / horaire total indicatif

Modules	Matières	Cours	TP - TD
<b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>			
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	-	87
M21	Economie	58	29
M22	Français / Education socioculturelle / Documentation	29/58/-	29/29/29
M23	Langue vivante	58	58
M31	E.P.S.	87	-
M41	Mathématiques - Statistiques	21	51,5
M42	Informatique	-	43,5
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Option Sciences et Technologies des Aliments</b>			
M51 : L'entreprise dans son environnement	Economie	48	-
M52 : L'atelier de transformation	Economie Génie alimentaire Génie industriel	24,5 6,5 58	14,5 8 29
M53 : Le processus de fabrication	Génie alimentaire Génie industriel	51,5 43,5	21 29
M54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires	Biochimie Microbiologie Statistiques	29 14,5 14,5	29 29 14,5
M55 : Qualité, sécurité sanitaire, environnement expérimental	Génie alimentaire Microbiologie	29 29	14,5 -
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Spécialité Produits Laitiers</b>			
M 56 : Applications par spécialité	Génie alimentaire Biochimie Microbiologie Economie	58 32,5 14,5 14,5	101,5 25,5 29 -
Enseignement à l'Initiative de l'établissement	Module d'initiative locale	-	87
	Pluridisciplinarité	-	174
<b>TOTAL</b>		<b>866</b>	<b>874</b>
Stage en entreprise		12 semaines	

## DEUX ORIENTATIONS POSSIBLES

Ces deux orientations s'appuient sur les modules d'initiative locale et sur une partie des activités pluridisciplinaires ; elles sont très largement illustrées par des travaux pratiques.



### ■ GOUT, NUTRITION, EFFET SANTE DES PRODUITS LAITIERS

Cette orientation permet de développer particulièrement :

- La connaissances des caractéristiques sensorielles et nutritives des produits laitiers
- L'effet des microorganismes sur les caractéristiques gustatives et de santé des produits laitiers
- Les techniques d'analyses appliquées aux produits alimentaires : analyse sensorielle, mesure de texture, ...
- La conception des emballages de produits alimentaires : Aspect, étiquetage,...
- Les techniques d'innovation et de conduite de projet avec possibilité de participer aux trophées de l'innovation.



### ■ CONDUITE D'UN ATELIER DE PRODUCTION

En complément des enseignements théoriques et pratiques, cette orientation permet un approfondissement du caractère professionnel de la formation. Elle permet entre autre :

- Une analyse des pratiques de production sur la halle de technologie laitière.
- Un travail sur différents ateliers de production permettant d'avoir une vision plus généraliste de l'ensemble des produits.
- Un travail sur la gestion des ressources humaines dans un atelier.

Pour résumer, une immersion dans le monde de l'entreprise.



## POURQUOI CHOISIR NOS BTS STA

- Les trophées de l'innovation permettent de réaliser concrètement une démarche d'innovation
- Une ouverture internationale : stages à l'étranger
- Une formation adaptée pour accéder à une licence professionnelle, voire intégrer une grande école après concours
- Un service des ENIL pour faciliter votre insertion dans la vie professionnelle (200 offres par an)

# BTSA OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPECIALITE ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

## Publics et conditions générales d'admission

- Etre titulaire d'un bac général, technologique ou professionnel, ou d'un BTA, ou du DAEU, ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles.
- L'accès au BTSA est également ouvert aux candidats ayant accompli la scolarité complète conduisant à l'un des diplômes ci-dessus après avis favorable de la commission d'admission de l'établissement.

## Métiers préparés

Technicien de fabrication des produits agroalimentaires, technicien de laboratoire, animateur de service qualité, technicien en recherche et développement, technico-commercial.

## Poursuites d'études

Licences professionnelles, certificats de spécialisation (qualité, automatisation), Licence LMD, écoles d'ingénieur ou vétérinaires (concours C).

## Inscription et admission

Les inscriptions se font sur le site [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr) entre le 20 janvier et le 20 mars. Nous contacter pour toute demande d'information.

## Renseignements et lieu de formation



Rue de Versailles  
B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1

Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28

enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

## DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation d'une durée de 2 ans (à partir de septembre) comprend 1740 heures d'enseignement en centre et 12 semaines de stage en entreprise. Une large place est réservée aux enseignements appliqués ainsi qu'aux travaux pratiques et dirigés.

## OBTENTION DU DIPLÔME

Le BTSA Sciences et Technologies des Aliments est attribué pour 50% à partir des résultats obtenus lors du contrôle certificatif en cours de formation et pour 50% à l'issue d'un examen terminal national comprenant une épreuve d'expression française et culture socioéconomique (écrit) et une épreuve à caractère technique, scientifique et professionnel (pratique + oral).

## A RETENIR

Statut durant la formation	Etudiant
Frais de scolarité	Oui
Bourses d'études	Ministère de l'Agriculture
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENILBIO
Durée de la formation	2 ans
Début de la formation	Septembre
Stage en entreprise	12 semaines
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + examen terminal (50%)
Lieu de formation	ENILBIO Poligny

## PROGRAMME / horaire total indicatif

Modules	Matières	Cours	TP - TD
<b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>			
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	-	87
M21	Economie	58	29
M22	Français / Education socioculturelle / Documentation	29/58/-	29/29/29
M23	Langue vivante	58	58
M31	E.P.S.	87	-
M41	Mathématiques - Statistiques	21	51,5
M42	Informatique	-	43,5
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Option Sciences et Technologies des Aliments</b>			
M51 : L'entreprise dans son environnement	Economie	48	-
M52 : L'atelier de transformation	Economie Génie alimentaire Génie industriel	24,5 6,5 58	14,5 8 29
M53 : Le processus de fabrication	Génie alimentaire Génie industriel	51,5 43,5	21 29
M54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires	Biochimie Microbiologie Statistiques	29 14,5 14,5	29 29 14,5
M55 : Qualité, sécurité sanitaire, environnement	Génie alimentaire Microbiologie	29 29	14,5 -
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Spécialité Aliments et Processus Technologiques</b>			
M 56 : Applications par spécialité	Génie alimentaire Biochimie Microbiologie Economie	58 43,5 14,5 14,5	101,5 14,5 29 -
Enseignement à l'Initiative de l'ENILBIO	Module d'initiative locale	-	87
	Pluridisciplinarité	-	174
<b>TOTAL</b>		<b>876</b>	<b>864</b>
Stage en entreprise		12 semaines	

## DEUX ORIENTATIONS POSSIBLES

Ces deux orientations s'appuient sur les modules d'initiative locale et sur une partie des activités pluridisciplinaires ; elles sont très largement illustrées par des travaux pratiques.

### GENIE BIOLOGIQUE ET FERMENTAIRE

Cette orientation permet de développer particulièrement :

- La connaissance des procédés de fermentation avec application aux boissons fermentées : Bière, cidre, vin, ...
- L'emploi de matériel moderne de biotechnologie : Fermenteurs, micro-brasserie
- Les techniques d'analyses pratiquées en biotechnologie : Chromatographie en phase liquide, méthodes optiques, densitométrie, microscopie, ...
- Les techniques d'innovation et de conduite de projet avec possibilité de participer aux trophées de l'innovation.



### INNOVATION EN PRODUIT ALIMENTAIRE

Cette orientation permet de développer particulièrement :

- La conception de nouveaux produits alimentaires : Plats cuisinés, crèmes glacées, desserts, ...
- Les connaissances dans le domaine culinaire
- La fabrication de nouveaux produits en laboratoire pilote
- Les techniques d'analyses appliquées aux produits alimentaires : analyse sensorielle, mesure de texture, ...
- Les techniques d'innovation et de conduite de projet avec possibilité de participer aux trophées de l'innovation.



## POURQUOI CHOISIR NOS BTSA STA

- Les trophées de l'innovation permettent de réaliser concrètement une démarche d'innovation
- Une ouverture internationale : stages à l'étranger
- Une formation adaptée pour accéder à une licence professionnelle, voire intégrer une grande école après concours
- Un service des ENIL pour faciliter votre insertion dans la vie professionnelle (200 offres par an)

# BTS QIABI

## QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET LES BIO-INDUSTRIES

### Publics et conditions générales d'admission

- Avoir entre 16 et 25 ans
- Être titulaire de l'un des diplômes suivants : Baccalauréat scientifique (S), DAEU (option B), Baccalauréat technologique : STAV, STL (Biochimie-Génie biologique, chimie de laboratoire ou de procédés industriels, physique de laboratoire et procédés industriels), Bac. professionnel : bio-industries de transformation, laboratoire Contrôle Qualité, BTA laboratoire d'analyses.

### Métiers préparés

- Contrôleur qualité : sa mission est de participer à la maîtrise de la qualité du produit (traçabilité, cahier des charges, contrôle des matières, ...) et de veiller au respect des règles d'hygiène.
- Assistant qualité : sa mission consiste à seconder le responsable qualité dans ses activités de gestion du système qualité de l'entreprise.
- Il peut également travailler dans un laboratoire d'analyse ou dans le service recherche et développement d'une entreprise, mais aussi dans les organismes chargés du suivi des produits labélisés (Label Rouge, Agriculture Biologique...)

### Poursuites d'études

Certificats de spécialisation (qualité, automatisation), Licences professionnelles, Licences LMD, Ecoles d'Ingénieur ou Vétérinaires (Concours C)

### Inscription et admission

Les inscriptions se font sur le site [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr) entre le 20 janvier et le 20 mars. L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise agroalimentaire, pharmaceutique ou un laboratoire d'analyse. L'ENILBIO peut vous accompagner dans cette démarche. Il est donc conseillé de prendre contact avec l'ENILBIO dès votre inscription.

### Renseignements et lieu de formation



Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
[enil.poligny@educagri.fr](mailto:enil.poligny@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

### ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation est réalisée par la voie de l'apprentissage sur 2 années à raison de 23 semaines par an en centre de formation, le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur. Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques, travaux dirigés et de visites d'entreprises.

### OBTENTION DU DIPLÔME

Le Brevet de Technicien Supérieur Qualité dans les Industries Alimentaires et les bio-industries est délivré aux candidats ayant passé avec succès l'examen comprenant des épreuves écrites, orales et pratiques.

### A RETENIR

Statut durant la formation	Apprenti (Salarisé)
Frais de formation	Néant pour les apprentis
Hébergement / Restauration	Possible à l'ENILBIO
Niveau de formation	III - BTS/DUT
Durée de la formation	2 ans
Organisation de la formation	46 sem. en centre (1600 h) en alternance avec 58 sem. en entreprise
Début de la formation en centre	Septembre
Obtention du diplôme	Examen terminal
Lieu de formation	ENILBIO Poligny

### PROGRAMME / horaire total indicatif

	Cours	TP-TD
<b>Enseignement généraux</b>		
Français	60	
Anglais	60	
Economie - Gestion	60	
Mathématiques	90	
Sciences physiques et chimiques	140	30
<b>Enseignement professionnels et technologiques</b>		
Biochimie - Biologie	210	
Sciences des aliments	80	
Génie industriel	150	140
Techniques d'analyses (Travaux pratiques)		330
Qualité	110	
Informatique		40
<b>Valorisation des travaux en entreprise</b>		100
<b>TOTAL</b>	<b>960</b>	<b>640</b>

# BTSA

## OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

### SPECIALITE PRODUITS LAITIERS

Formation par alternance

Formation continue

#### Publics et conditions générales d'admission

- **Formation par apprentissage (2 ans)**
    - Être titulaire d'un bac général, technologique ou professionnel, ou d'un BTA, ou du DAEU, ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles.
    - L'accès au BTSA est également ouvert aux candidats ayant accompli la scolarité complète conduisant à l'un des diplômes ci-dessus après avis favorable de la commission d'admission de l'établissement.
  - **Formation continue (1 an)**
    - Être salarié ou demandeur d'emploi, et avoir 18 ans à l'entrée en formation,
    - Justifier d'un diplôme de niveau 4 identique à la formation par alternance ou disposer de 2 années d'expérience professionnelle.
- Pour les autres situations (niveau, âge...), se renseigner auprès du centre de formation.

#### Métiers préparés

Technicien de fabrication des produits laitiers, technicien de laboratoire, animateur de service qualité, technicien en recherche et développement, technico-commercial.

#### Poursuites d'études

Certificats de spécialisation (qualité, automatisation), Licences prof., Licences LMD, Ecoles d'Ingénieur ou Vétérinaires (Concours C)

#### Inscription et admission

- **Parcours apprentissage** : Les inscriptions se font sur le site [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr) entre le 20 janvier et le 20 mars. L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise fabriquant des produits laitiers. L'ENIL peut vous accompagner dans cette démarche.
- **Formation continue** : Les dossiers d'inscriptions sont à retirer à partir de mars à l'ENIL de Mamirolle.

#### Renseignements et lieu de formation



25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
[enil.mamirolle@educagri.fr](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

#### ORGANISATION DE LA FORMATION

- **Parcours apprentissage** : la formation dure 2 ans dont 46 sem. à l'ENIL et 56 semaines en entreprise. - **Parcours formation continue** : la formation dure 1 an dont 43 semaines à l'ENIL (1500 heures) ; suivant les besoins du candidat, le parcours de formation peut prévoir un stage en entreprise.

#### OBTENTION DU DIPLÔME

Le BTSA Sciences et Technologies des Aliments est attribué pour 50% à partir des résultats obtenus lors du contrôle certificatif en cours de formation et pour 50% à l'issue d'un examen terminal national comprenant une épreuve d'expression française et culture socio-économique (écrit) et une épreuve à caractère technique, scientifique et professionnel (pratique + oral)

A RETENIR		
	Parcours 2 ans	Parcours 1 an
Statut durant la formation	Apprenti (Salarié)	Stagiaire de la formation continue
Frais de formation	Néant pour les apprentis	Oui
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENIL	Possible à l'ENIL
Niveau	III - BTS/DUT	III - BTS/DUT
Durée	2 ans dont 1600 h en centre (46 sem.) et 58 semaine en entreprise	12 mois dont 1500 h en centre (43 sem.) + formation en entreprise
Début	Septembre	Juillet
Organisation	Principe de l'alternance	Temps plein
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + Examen terminal (50%)	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + Examen terminal (50%)
Lieu de formation	ENIL Mamirolle	ENIL Mamirolle

#### PROGRAMME / horaire total indicatif

Modules	Thèmes de formation	Parcours 2 ans	Parcours 1 an
<b>ENSEIGNEMENT GENERAL</b>			
M 11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	86	46
M 21	Organisation économique, sociale et juridique	70	70
M 22	Français, Education socioculturelle, Documentation	114	114
M 23	Langue vivante	86	86
M 31	Education physique et sportive	46	46
M 41	Traitement de données	64	64
M 42	Informatique	30	30
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Option Sciences et Technologies des Aliments</b>			
M 51	L'entreprise dans son environnement	40	40
M 52	L'atelier de transformation	130	130
M 53	Le processus de fabrication	98	98
M 54	La composition et les évolutions des produits alimentaires	130	130
M 55	Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	66	66
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Spécialité Produits Laitiers</b>			
M 56	Applications aux produits laitiers : Biochimie laitière, microbiologie laitière, technologies, économie	336	316
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Spécialité Produits Laitiers</b>			
M71	Module d'initiative locale	72	72
	Pluridisciplinarité	188	168
Révisions, épreuves d'examen		44	24
<b>TOTAL</b>		<b>1600</b>	<b>1500</b>
M 61	Formation en entreprise	env. 58 sem.	8 semaines

Remarque : le programme ci-dessus peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat

# BTSA

## OPTION SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

### SPECIALITE ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES

Formation par alternance

#### Publics et conditions générales d'admission

- Avoir entre 16 et 25 ans.
- Etre titulaire d'un bac général, technologique ou professionnel, ou d'un BTA, ou du DAEU, ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles.
- L'accès au BTSA est également ouvert aux candidats ayant accompli la scolarité complète conduisant à l'un des diplômes ci-dessus après avis favorable de la commission d'admission de l'établissement.

#### Métiers préparés

Technicien de fabrication des produits agroalimentaires, technicien de laboratoire, animateur de service qualité, technicien en recherche et développement, technico-commercial.

#### Poursuites d'études

Licences professionnelles, certificats de spécialisation (qualité, automatisation), Licence LMD, écoles d'ingénieur ou vétérinaires (concours C).

#### Inscription et admission

Les inscriptions se font sur le site [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr) entre le 20 janvier et le 20 mars. L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise agroalimentaire. L'ENILBIO peut vous accompagner dans cette démarche.

Il est donc conseillé de prendre contact avec l'ENILBIO dès votre inscription.

#### Renseignements et lieu de formation



Rue de Versailles  
B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1

Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28

enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

#### ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation est réalisée par la voie de l'apprentissage sur 2 années à raison de 23 semaines par an en centre de formation, le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur. Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprises.

#### OBTENTION DU DIPLÔME

Le BTSA Sciences et Technologies des Aliments est attribué pour 50% à partir des résultats obtenus lors du contrôle certificatif en cours de formation et pour 50% à l'issue d'un examen terminal national comprenant une épreuve d'expression française et culture socioéconomique (écrit) et une épreuve à caractère technique, scientifique et professionnel (pratique + oral).

#### A RETENIR

Statut durant la formation	Apprenti (Salarié)
Frais de formation	Néant pour les apprentis
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENILBIO
Niveau de formation	III - BTS/DUT
Durée de la formation	2 ans
Organisation de la formation	46 semaines à l'école en alternance avec 58 semaines en entreprise
Début de la formation en centre	Septembre
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + Examen terminal (50%)
Lieu de formation	ENILBIO Poligny

#### PROGRAMME / horaire total indicatif

Modules	Matières	Cours	TP - TD
<b>ENSEIGNEMENT GENERAL</b>			
M11 M21 M22 M23 M31 M41 M42	Accompagnement au projet personnel et professionnel Economie Français / Education socioculturelle / Documentation Langue vivante E.P.S. Mathématiques - Statistiques Informatique	- 40 236/18/- 45 60 41 -	75 20 20/16/10 45 - 23 40
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Option Sciences et Technologies des Aliments</b>			
M51 : L'entreprise dans son environnement	Economie	36	-
M52 : L'atelier de transformation	Economie Génie alimentaire Génie industriel	18 6,5 58	12 8 29
M53 : Le processus de Fabrication	Génie alimentaire Génie Industriel	51,5 43,5	21 29
M54 : La composition et les évolutions des produits alimentaires	Biochimie Microbiologie Statistiques	29 11,5 14	29 32 12
M55 : Qualité, sécurité sanitaire, environnement	Génie alimentaire Microbiologie	29 29	14,5 -
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL / Spécialité Aliments et Processus Technologiques</b>			
M 56 : Applications par spécialité	Génie alimentaire Biochimie Microbiologie Economie	58 43,5 32 14,5	101,5 14,5 11,5 -
Enseignement à l'Initiative de l'ENILBIO	Module d'initiative locale	-	87
	Pluridisciplinarité	-	150
<b>TOTAL</b>		<b>1500</b>	
Stage en entreprise		Environ 58 semaines	

### Publics et conditions générales d'admission

- Être titulaire de l'un des diplômes suivants : Bac S, Bac Technologique STAV-STI2D-STL, Bac professionnel en Agroéquipement- Maintenance des Systèmes Mécaniques Automatisés, diplômes universitaires dans le domaine de la physique, de la chimie et des technologies liés à l'environnement.
- L'accès au BTSA est également ouvert aux candidats ayant accompli la scolarité complète conduisant à l'un des diplômes ci-dessus après avis favorable de la commission d'admission dans l'établissement.

### Métiers préparés

Cette formation en lien avec le domaine environnemental ouvre au métier de technicien des services des eaux et d'assainissement des collectivités (fonction publique territoriale, agent de sociétés privées de distribution et traitement des eaux), aux emplois en bureau d'étude, technico commercial ainsi que dans les services environnementaux des administrations (Conseil Général, Police de l'eau, DRAAF....).

### Poursuites d'études

Licences professionnelles dans les domaines techniques, scientifiques et environnementaux  
Certificats de spécialisation en automatisme, en maintenance....

Licences universitaires Ecoles d'ingénieur ou vétérinaires (concours C, accès éventuellement par classe prépa post BTSA).

### Inscription et admission

Les inscriptions se font sur le site [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr) entre le 20 janvier et le 20 mars. Nous contacter pour toute autre demande.

### Renseignements et lieu de formation



25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
[enil.mamirolle@educagri.fr](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

### ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation d'une durée de 2 ans, comprend 1740 heures d'enseignement et 16 semaines de stage en entreprise. Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques, de travaux dirigés, de sorties « terrain », de visites d'entreprise et de rencontre de professionnels des secteurs de l'eau potable, de l'assainissement et de l'environnement.

### OBTENTION DU DIPLÔME

Le BTSA Gestion et Maîtrise de l'eau est attribué :  
- pour 50% à partir des résultats obtenus lors du Contrôle Certificatif en Cours de Formation  
- pour 50% à l'issue d'un examen final comprenant : une épreuve écrite d'expression française et de culture socio-économique, une épreuve écrite scientifique en lien avec l'enseignement des Sciences et Techniques des Equipements Hydraulique une épreuve orale en lien avec le stage en entreprise et l'ensemble des situations professionnelles vécus au cours de la formation.

A RETENIR	
Statut durant la formation	Étudiant
Frais de scolarité	Oui
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENIL
Bourses d'études	Ministère de l'Agriculture
Niveau de formation	III - BTS/DUT
Durée de la formation	2 ans
Début de la formation	Septembre
Stage en entreprise	16 semaines
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) + Examen terminal (50%)
Lieu de formation	ENIL Mamirolle

### PROGRAMME / horaire total

Modules communs à tous les BTSA		Cours	TP-TD
M11	Accompagnement au projet professionnel et personnel	-	87
M21	Economie	58	29
M22	Français/Education socioculturelle/ Documentation	29-58-0	29-29-29
M23	Langue vivante	58	58
M31	E.P.S	87	-
M41	Mathématiques	21	51.5
M42	Informatique	-	43.5
Option BTSA GEMEAU, modules professionnels			
M51	Eau-Territoire Société et aménagement hydraulique (Histoire- Géographie-Economie)	101.5	-
M52	Ressource en eau et aménagement hydraulique (Agronomie-Biologie-Ecologie-Physique-Chimie-Hydraulique)	130.5	29
M53	Systèmes hydrotechniques (Agronomie-Physique-Chimie -Hydraulique)	87	14.5
M54	Projet d'équipements hydrotechniques (Economie-hydrotechnique Gestion de projet)	116	116
M55	Equipement d'un système pluritechnique (Hydraulique-Economie-Agronomie-biologie-ecologie-Physique-Chimie)	58	43.5
M56	Géomatique et topographie (Mathématiques-Topographie)	14.5	43.5
M57	Conception assistée par ordinateur (Topographie)	14.5	43.5
M58	Conduite d'une opération technique (Economie-Agronomie-Biologie - Ecologie-Physique-Chimie-hydrotechnique)	14.5	101.5
Activités pluridisciplinaires			
Pluri	Géo référencement		
Pluri	Projet technique		
Pluri	Système hydrotechniques et écosystèmes dulçaquatiques		174
Pluri	Eau-Territoire Société et aménagement hydraulique		
Modules d'initiative locale			
MIL	Gestion et maîtrise des effluents en industrie agroalimentaire		87

■ **Publics et conditions générales d'admission**

- En formation par apprentissage sur dossier de candidature pour les titulaires
  - BTS (Biotechnologie, Bio-analyses et contrôles, Analyses biologiques, Chimie, Qualité dans les industries agro-alimentaires et bioindustries, Biophysicien de laboratoire, Industries céréalières)
  - BTS A Sciences et Technologies Alimentaires , ANABIOTEC (Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques),
  - L2 Sciences du vivant, Technologies, Santé,
  - DEUST (Biotechnologie, Biologie santé environnement), DPCT du CNAM (Biochimie biologie, Chimie),
  - DUT Génie biologique, Analyses biologiques et biochimiques, Biophysique...
- En formation continue : Mêmes conditions d'admission sous réserve d'un financement.

■ **Objectifs professionnels**

Le titulaire du titre doit être capable de :

- mettre en place et faire vivre un service qualité en connaissant les produits de l'entreprise, leurs process et leurs spécificités technologiques et en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires ;
- assurer la sécurité alimentaire et maîtriser l'hygiène en analysant les points critiques sur la chaîne de fabrication et en mettant en place des actions correctives pour les maîtriser et en choisissant désinfectants et nettoyeurs appropriés pour bâtir un plan hygiène ;
- mettre en place la démarche HACCP lorsque nécessaire et/ou assurer son suivi ;
- mettre en œuvre et valider les analyses en établissant ou respectant un plan d'échantillonnage, en utilisant la métrologie et la validation des instruments de mesure ;
- appréhender les différents procédés de fabrication pour les principaux secteurs de production alimentaires (denrées d'origine animale et d'origine végétale) ;
- communiquer, manager, former et travailler en équipe en maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et anglais, en mettant en place des modules de formation appropriés ainsi que leur suivi.

■ **Inscription et admission**

Retrait du dossier auprès de l'ENILBIO de Poligny

■ **Renseignements et lieux de formation****ISBA Franche-Comté**

25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00 / Fax 03 81 55 92 17  
enil.mamirolle@educagri.fr  
www.enil.fr

**CNAM Franche-Comté**

13 rue Thierry MIEG  
90 010 BELFORT CEDEX  
Tél. 03 84 58 33 10  
www.cnam-franche-comte.fr

**ISBA Franche-Comté**

Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76 / Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr / www.enil.fr

• **ORGANISATION DE LA FORMATION**

Formation de 515 h sur 2 semestres qui comprend 10 UE ( dont 1 de remise à niveau si besoin) et permet la validation de 60 ECTS (European Credit Transfert System). Pour les apprentis , le stage s'effectue pendant la période d'apprentissage de 30 semaines.

**PROGRAMME / nombres d'heures**

Modules	ECTS	Matières	Heures
UE 0 - Harmonisation	0	Variables en fonction du cursus des candidats à la licence afin d'harmoniser les connaissances de base.	95
UE 1 - Acteurs et filières	6 6	Connaissance et fonctions de l'entreprise Les différentes filières alimentaires.	60
UE 2 - Technologie alimentaire	6	Principales opérations unitaires, innovation, emballage et conditionnement, nouvelles technologies	60
UE 3 - Nutrition, Qualité, Toxicologie et sécurité alimentaire, Réglementation et Analyses	6	Qualité (base de la certification, accréditation), hygiène(bases de l'HACCP). Notion de toxicologie alimentaire, Labels et signes de qualité, Bases règlementaires, Qualité d'un aliment : nutritionnelle, sanitaire et sensorielle, Contrôles, statistiques.	60
UE 4 - Formation Humaine	6	Technique de communication, NTIC, Gestion du temps, Techniques de recherche d'emploi	60
UE 5- Anglais	4	Anglais (Bulat niveau 1)	40
UE 6 - Gestion de la Qualité	6	Méthode, démarches, Management , Environnement, Approfondissement des normes ISO 9000, IFS. Démarche HACCP et traçabilité.	60
UE 7 - Outils analytiques	6	Analyses microbiologiques, sensorielles, physicochimiques, interprétation, statistiques, métrologie	60
UE 8 - Projet tuteuré	10	Projet tuteuré	140
UE 9 - Stage en entreprise	10	Stage en entreprise	30 semaines

# LICENCE PROFESSIONNELLE

## FROMAGERIE, TECHNOLOGIE, INNOVATION, QUALITÉ

◀ Formation initiale

◀ Formation par Alternance

◀ Formation continue

### ■ Publics et conditions générales d'admission

#### • En formation initiale par voie scolaire et par apprentissage

- DEUG Sciences et Technologies mention Sciences de la Vie (SV) - DEUST Technicien qualité industrielles, Biotechnologies - DUT Génie biologique - L2 sciences du vivant
- BTS industries agroalimentaires - Classes préparatoires (CPGE Biologie Chimie Physique, Sciences de la Terre, "Math. Sup. Bio" ou CPGE Technologie et Biologie)
- Tout diplôme des domaines Sciences de la vie, des biotechnologies et de l'agroalimentaire, de niveau Bac+2 ou homologué au niveau III

• En formation continue : financement possible par l'intermédiaire du service de Formation Continue Salariés des industries agroalimentaires (contrat de professionnalisation), ou demandeurs d'emploi, sous réserve de la validation de leur acquis professionnels et personnels.

### ■ Objectifs professionnels

• La formation vise à former des technologues fromagers "hommes ou femmes produits" de haut niveau, dont les compétences doivent permettre :

- de s'adapter, de maîtriser l'ensemble des technologies fromagères
- d'analyser les risques d'une production et de maîtriser les systèmes de régulation technique, qualité, hygiène et environnement
- d'optimiser des productions fromagères
- d'assurer la conduite de projets en fromagerie dans le cadre d'objectifs technico-économiques prédéfinis.

### ■ Inscription et admission

Inscription à [www.iutnb.uhp-nancy.fr](http://www.iutnb.uhp-nancy.fr)

IUT Nancy-Brabois / Département Génie Biologique Agroalimentaire

Le Montet / 54601 Villers lès Nancy Cedex / Tél. 03 83 68 25 50 / Fax 03 83 68 25 52

### ■ Renseignements et lieux de formation



#### ISBA Franche-Comté

25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00 / Fax 03 81 55 92 17  
enil.mamirolle@educagri.fr  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

#### ISBA Franche-Comté

Rue de Versailles  
B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76 / Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

### • ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation de 450 h sur 2 semestres qui comprend 6 UE capitalisables dont 1 stage professionnel de 16 semaines et permet la validation de 60 ECTS (European Credit Transfert System).

Pour les apprentis, le stage s'effectue pendant la

période d'apprentissage de 32 semaines.

Les enseignements académiques sont dispensés de septembre à juin et intègrent un projet tutoré.

La validation de la formation est effectuée début septembre de l'année n+1, par un mémoire écrit et une soutenance orale.

### PROGRAMME / nombre d'heures

<b>Culture du milieu professionnel, connaissance et positionnement de l'entreprise dans la filière.</b> - module 1 : Economie de filière et échanges commerciaux - module 2 : Marketing - module 3 : Gestion de l'entreprise, management - module 4 : Législation, droit du travail - module 5 : Anglais	90 h
<b>Méthodologie de travail pour la résolution de problèmes</b> - module 1 : Conduite et gestion de projets - module 2 : Plan d'expérience - module 3 : Communication - module 4 : Méthodologie de recherche de stage	50 h
<b>Sciences du vivant appliquées à la filière fromagère</b> - module 1 : Chimie et biochimie laitière et fromagère - module 2 : Microbiologie laitière et fromagère	80 h
<b>Technologies fromagères approfondies et comparées</b> - module 1 : Caractérisation d'un process et d'un produit - module 2 : De la préparation des laits à l'égouttage - module 3 : Salage et affinage - module 4 : Les différentes technologies fromagères - module 5 : Méthodologie de contrôles spécifiques	140 h
<b>Conception d'un atelier et optimisation des process</b> - module 1 : Qualité et hygiène - module 2 : Ingénierie d'un atelier - module 3 : Optimisation des process fromagers - module 4 : Anglais technique fromager	90 h
<b>Projet tutoré</b> - thématique 1 : Caractérisation de fromages, typologie de process - thématique 2 : Réalisation et suivi de fabrications fromagères/ Les projets sont encadrés par des tuteurs de la formation	140 h
<b>Stage en entreprise</b> Donnant lieu à la rédaction d'un mémoire et conduisant à une soutenance publique devant un jury paritaire	16 semaines pour les étudiants par voie scolaire et 32 semaines pour les apprentis

# LICENCE PROFESSIONNELLE

## PRODUITS LAITIERS

### MANAGEMENT DES HOMMES ET DES PRODUITS

Formation par Alternance

Formation continue

#### ■ Publics et conditions générales d'admission

##### • En formation par apprentissage

- L2 Sciences, Technologie, Santé : Biologie/Biochimie ; Mathématiques / Informatique ; Sciences pour l'ingénieur ; Physique - Chimie
- DUT dans les domaines : Génie biologique, Génie chimique, Mesures Physiques, Génie Electrique et Informatique Industrielle, Génie Industriel et Maintenance, Génie Thermique et Energie, Génie du conditionnement et de l'emballage, Qualité, logistique et organisation, Hygiène, sécurité, environnement
- BTSA Sciences et Technologies des Aliments, ANABIOTEC
- BTS QIABI et autres BTS dans les domaines suivants : Analyses / contrôle qualité en agroalimentaire, Maintenance Industrielle, automatique industrielle, Hygiène, sécurité, environnement
- Diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.

• **En formation continue** : Financement possible par l'intermédiaire du service de Formation Continue Salariés des industries agroalimentaires (contrat de professionnalisation), ou demandeurs d'emploi, sous réserve de la validation de leurs acquis professionnels et personnels. L'accès est en particulier possible aux diplômés des formations du premier cycle du CNAM : Technicien supérieur des Sciences et Techniques Industrielles, spécialité : laboratoire en chimie, alimentation, santé, environnement

#### ■ Objectifs professionnels

La licence professionnelle « Produits laitiers » vise en priorité à former des cadres techniques capables de manager des ressources humaines et matérielles et de maîtriser les technologies et les procédés (équipements et génie industriel) afin de produire divers produits laitiers. Ces professionnels exerceront leurs activités dans des entreprises de production et assureront des fonctions de gestion et de responsabilité technique d'ateliers de préparation, de transformation et de conditionnement en produits laitiers. Des fonctions d'assistance technique ou technico-commerciale sont également envisageables. Les sortants seront des managers de proximité. Dans la plupart des entreprises industrielles, les diplômés exerceront sous la responsabilité d'un chef de service (Approvisionnement, fabrication, conditionnement). Ils auront sous leurs ordres, des opérateurs hautement qualifiés de type conducteurs de ligne ou pilotes, et des personnels occupant des postes de plus faible qualification. Dans des entreprises plus petites, les diplômés ont vocation à devenir rapidement des chefs de service.

#### ■ Inscription et admission

Inscription auprès du CNAM Franche-Comté : [www.cnam-franche-comte.fr](http://www.cnam-franche-comte.fr)

#### ■ Renseignements et lieux de formation



**ISBA Franche-Comté**  
25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00 / Fax 03 81 55 92 17  
[enil.mamirolle@educagri.fr](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

**ISBA Franche-Comté**  
Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76 / Fax 03 84 37 07 28  
[enil.poligny@educagri.fr](mailto:enil.poligny@educagri.fr) / [www.enil.fr](http://www.enil.fr)



**CNAM Franche-Comté**  
13 rue Thierry MIEG  
90 010 BELFORT CEDEX

Tél. 03 84 58 33 10  
[www.cnam-franche-comte.fr](http://www.cnam-franche-comte.fr)

#### • ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation de 460 heures sur 2 semestres qui comprend 11 UE (ou UA Unités d'Activité) capitalisables et permet la validation de 60 ECTS (European Credit Transfert System). Pour les apprentis, le stage s'effectue pen-

dant la période d'apprentissage de 30 semaines. Les stagiaires effectuent une période en entreprise de 16 semaines. Les enseignements académiques sont dispensés de septembre à juin et intègrent un projet tuteuré (140 heures).

#### PROGRAMME / nombres d'heures

Modules	ECTS	Matières	Heures
UE 0 - Harmonisation	0	Variables en fonction du cursus des candidats à la licence afin d'harmoniser les connaissances de base. Validation du C2I (certificat informatique et internet)	40
UE 1 - Connaissance de l'entreprise notamment laitière et de son environnement	3	Economie d'entreprise / Economie de filière	60
Manager une organisation et des hommes	3	Management des ressources humaines / Droit du travail / Bases de management	60
UE 2 - Communiquer en situation pro. y compris en anglais	4	Expression et Communication / Anglais technique	60
UE 3 - Maîtriser et mobiliser les connaissances scientifiques pour un processus de fabrication : Apports scientifiques et opérations unitaires, connaissances des défauts.	6	Biochimie / Microbiologie / Physique appliquée et génie industriel / Génie alimentaire laitière (opérations unitaires) / Applications : Produits frais - Produits industriels secs et co-produits - Produits gras - Produits fromagers	60
UE 4 - Maîtriser et mobiliser les connaissances scientifiques pour un processus de fabrication : Analyse des défauts et des améliorations éventuelles.	6	Biochimie / Microbiologie / Génie industriel et alimentaire laitière / Applications : Produits frais - Produits industriels secs et co-produits - Produits gras - Produits fromagers	60
UE 5 - Identifier et pondérer les contraintes et les facteurs technico-économiques pour les différents produits laitiers	6	Ingénierie des fluides et énergie / Génie industriel / Gestion de production, comptabilité et gestion matière, comptabilité analytique / Applications : Produits frais - Prod. indus. secs et co-produits - Produits gras - Prod. fromagers	60
UE 6 - Management de la performance globale d'un atelier : Les facteurs de conduite et la planification des ressources	6	Gestion matière vis à vis du produit concerné / Gestion de production / Maintenance et gestion prévisionnelle maintenance	60
UE 7 - Management de la performance d'un atelier Gestion de projet et action d'amélioration	6	Amélioration continue, résolution de problèmes / Qualité, sécurité, environnement / Méthodologie de projet	60
UA 8 - Anglais	2	Anglais (Bulat niveau 1)	20
UA 9 - Projet tuteuré	8	Projet tuteuré	140
UA 10 - Stage	10	Stage ou périodes en entreprise	16 ou 30 semaines
<b>TOTAL (hors stage et projets tuteurés)</b>			<b>460</b>

# LICENCE PROFESSIONNELLE RESPONSABLE D'ATELIER DE PRODUCTIONS FROMAGÈRES DE TERROIR

← Formation initiale

← Formation par Alternance

← Formation continue

## ■ Publics et conditions générales d'admission

- L2 Sciences du Vivant (120 crédits)
- DUT ou DEUST dans les domaines des Sciences de la vie, des Biotechnologies, de l'Agroalimentaire
- BTSA industries agroalimentaires, BTS QIABI (Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-industries)
- Diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2

## ■ Objectifs professionnels

Les titulaires de la Licence pro "Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir" ont vocation à diriger des unités de production fromagère de petites tailles en mettant en œuvre des compétences en maîtrise des processus de fabrication, en gestion d'un atelier de production, en maîtrise des risques sanitaires, en communication.

## ■ Inscription et admission

Les dossiers sont à retirer auprès du service scolarité UFR Sciences de l'Homme du Langage et de la Société (SLHS) de l'Université de Franche-Comté.

## ■ Renseignements et lieux de formation



**ISBA Franche-Comté**  
25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
enil.mamirolle@educagri.fr  
www.enil.fr

**ISBA Franche-Comté**  
Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr



**Université de Franche-Comté**  
UFR Sciences de l'Homme du Langage et de la Société (SHLS)  
30 rue Mégevand  
25030 Besançon Cedex  
Tél. 03 81 66 53 10  
<http://slhs.univ-fcomte.fr>

## • ORGANISATION DE LA FORMATION

- 408 heures de cours/TP/TD réparties sur 22 semaines de formation correspondant à 9 UE capitalisables et permettant la validation de 44 ECTS (European Credit Transfert System)
- 140 heures consacrées à la conduite d'un projet tuteuré au sein de l'Université de Franche Comté ou de l'Entreprise.

- 16 semaines minimum de stage en entreprise (8 ECTS).

Pour les apprentis, la conduite du stage et éventuellement du projet tuteuré ont lieu au cours de la période d'apprentissage de 30 semaines.

## PROGRAMME / nombre d'heures

UE	Unité d'enseignement	Heures
UE1	Terroir cru et territoire	48
UE2	Matières premières; sciences et technologies appliquées aux fromages de terroir	60
UE3	Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir	36
UE4	Processus technologiques en fromages de terroir	60
UE5	Gestion des équipements et des process; sécurité et gestion environnementale	60
UE6	Processus technologiques approfondis	36
UE7	Affinage, produits finis et contrôles qualité en fabrication traditionnelle	48
UE8	Management, gestion d'atelier et réglementation des fromages de terroir	60
UE9	Projet tuteuré	140
UE10	Mémoire professionnel en entreprise (apprentissage ou stage)	

# LICENCE PROFESSIONNELLE

## BIOTECHNOLOGIES ET GENIE DES PROCÉDES APPLIQUES AUX BOISSONS

Formation initiale
Formation par Alternance
Formation continue

### Publics et conditions générales d'admission

- En formation initiale par voie scolaire et par apprentissage
  - L2 Sciences du Vivant
  - DUT (Diplôme universitaire de technologie) ou DEUST (Diplôme d'études universitaires scientifiques et technologiques) dans les domaines des Sciences de la Vie, des Biotechnologies, de l'Agroalimentaire
  - BTSA (Brevet de technicien supérieur agricole) Agroalimentaire
  - BTS Anabiotec, QIABI (Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries)
  - Diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.
- En formation continue : Financement possible par l'intermédiaire du service de Formation Continue Salariés des industries agroalimentaires (contrat de professionnalisation), ou demandeurs d'emploi, sous réserve de la validation de leurs acquis professionnels et personnels

### Objectifs professionnels

Cette formation vise à former des cadres techniques dont les compétences leur permettront de s'adapter et de maîtriser l'ensemble des technologies susceptibles d'être concentrées dans les filières « Boissons ». Ce professionnel pourra ainsi trouver sa place :

- dans des entreprises de transformation au sein d'un service R&D, de production, de contrôle qualité ou d'assurance qualité ou mettre en place et gérer ce service
- dans des organismes techniques, interprofessionnels, de conseils ou publics en charge de l'assistance technique ou du transfert technologique auprès des entreprises de boissons surtout PME et TPE.

### Inscription et admission

Inscription auprès de l'Université d'Artois :  
Faculté des sciences Jean PERRIN à Lens <http://www.univ-artois.fr>

### Renseignements et lieux de formation



**ISBA Franche-Comté**  
25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00 / Fax 03 81 55 92 17  
[enil.mamirolle@educagri.fr](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr) / [www.enil.fr](http://www.enil.fr)

**Université d'Artois :**  
Faculté des sciences Jean PERRIN  
rue J.SOUVRAS - SP18 62307 LENS CEDEX  
Tél. 03.21.79.17.00

**ISBA Franche-Comté**  
Rue de Versailles / B.P. 70049 / 39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76 / Fax 03 84 37 07 28  
[enil.poligny@educagri.fr](mailto:enil.poligny@educagri.fr) / [www.enil.fr](http://www.enil.fr)

**LEGTA de DOUAI :**  
458 rue de la Motte-Julien  
WAGNONVILLE BP 90730 59507 DOUAI CEDEX  
Tél. 03.27.99.75.55

### ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation de 470 heures sur 2 semestres qui comprend 8 UE capitalisables, dont un stage professionnel de 16 semaines, et permet la validation de 60 ECTS (European Credit Transfert System). Pour les apprentis, le stage s'effectue pendant la

période d'apprentissage de 32 semaines.

Les enseignements académiques sont dispensés de septembre à juin et intègrent un projet tuteuré. La validation de la formation est effectuée début septembre de l'année n+1 par un mémoire écrit et une soutenance orale.

### PROGRAMME / nombre d'heures

UE	ECTS	Disciplines concernées	Heures
UE 1 - Organisation et structure de l'entreprise	8	• Organisation entreprise • Economie • Anglais • Réglementation et régie • Management/communication	80
UE 2 - Innovation : méthodologie et stratégies de développement	4	• Les outils du développement • Plan d'expérience • Statistique appliquée	50
UE 3 - Génie biologique et fermentaire	7	• Génie génétique • Fermentation alcoolique • Systèmes de cultures • Propagation microbiologie • Conduite et suivi	80
UE 4 - Génie des procédés : technologies comparées	13	• Génie des procédés & dimensionnement installation • Applications : - Boissons lactées - vins - Cidres et bières - Boissons sans alcool	160
UE 5 - Conditionnement et contrôle qualité	4	• Conditionnement • Système qualité • Cartes de contrôles • Gestion qualité	50
UE 6 - Techniques d'analyse et de contrôle	4	• Identification • Microscopie • Mesures physico-chimiques : Volumétrie / Méthodes optiques / Physiques • Recherche de contaminants et actions correctives	50
UE 7 - Projet tuteuré professionnalisation	8	• Projets tuteuré	120
UE 8 - Stage professionnalisation	15	• Stage en entreprise - 16 semaines minimum pour la formation initiale - 32 semaines pour la formation par apprentissage	
Total (hors stage et projets tuteurés)			470

# LICENCE PROFESSIONNELLE

## Gestion Automatisée des Systèmes de Traitement des Eaux

↳ Formation par Alternance

↳ Formation continue

### ■ Publics et conditions générales d'admission

- L2 Sciences, technologie
- DUT dans les domaines génie chimique, génie biologique, génie électrique, mesures physiques, génie industriel et maintenance, informatique industrielle, environnement.
- BTSa Gestion et Maîtrise de l'EAU (GEMEAU)
- BTS Métier de l'eau, électrotechnique, électronique, mécanisme et automatismes industriels, chimie.

### ■ Objectifs professionnels

La licence professionnelle vise à donner les compétences pour gérer dans sa globalité le fonctionnement d'une unité de traitement d'eaux usées ou de potabilisation ainsi que la maintenance du système d'exploitation.

Les capacités demandées sont :

- ↳ La mise en œuvre des techniques épuratoires de l'eau intégrant l'analyse des caractéristiques des effluents, la configuration du process de traitement en fonction de l'efficacité d'épuration exigée, la gestion du devenir des sous produits.
- ↳ La maintenance technique des systèmes de traitement d'eau.
- ↳ Le management environnemental (assurer la veille réglementaire et technique du domaine de traitement des eaux)

L'architecture de cette licence professionnelle permet d'apporter aux jeunes apprentis une double compétence dans ce secteur :

- ↳ Tout d'abord, la connaissance des process de traitement des eaux, impliquant des enseignements de chimie, microbiologie, ainsi que des notions sur la réglementation sanitaire.
- ↳ Ensuite, des connaissances techniques des installations de production, de potabilisation et de distribution des eaux, associées à des notions de maintenance impliquant des enseignements d'automatisme, d'électrotechnique, d'hydraulique et de génie civil.

### ■ Les emplois visés par cette formation sont :

- Responsable d'une unité de traitement d'eau (en grande majorité)
- Responsable d'un service de maintenance des systèmes de traitements ou de transport de l'eau.
- Cadre technique dans une structure de conseil à l'assainissement ou à l'épuration.
- Cadre technique pour la conception des installations de traitement des eaux

### ■ Employeurs potentiels :

- Service des eaux des collectivités territoriales
- Entreprises privées de traitement des eaux
- Bureau d'étude de conception de système de traitement et de réseau d'eau
- Services environnementaux des entreprises du secteur de l'agroalimentaire, sidérurgie, chimie...

### ■ Inscription et admission

Inscription auprès de l'IUT de Montpellier, département des analyses chimiques et environnementales, contact Jean Pierre DESFOURS (desfours@univ-montp2.fr)

### ■ Renseignements et lieux de formation



**ISBA Franche-Comté**  
25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
enil.mamirolle@educagri.fr  
www.enil.fr

**ISBA Franche-Comté**  
Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr



**IUT de Sète**  
Chemin de la poule d'eau  
Carrefour de l'Europe  
34200 Sète  
Tél. 04 67 51 71 00  
Fax 04 67 51 71 01  
desfours@univ-montp2.fr  
www.enil.fr

### • ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation de 450 heures qui comprend 10 UE capitalisables, et permet la validation de 60 ECTS. Le stage en entreprise s'effectue pendant la période en entreprise de 32 semaines.

Les enseignements sont dispensés de septembre à novembre sur l'ENIL de Mamirolle, puis à partir de décembre sur l'IUT de Sète. La validation de la formation est effectuée début juillet de l'année n+1 par un mémoire écrit et une soutenance orale.

### PROGRAMME / nombres d'heures

UE	Compétences attendues	Disciplines concernées	Heures	Modalité
UE 0	Uniformisation des acquis et des bases nécessaires au suivi de la formation (remise à niveau)	Mathématiques Chimie Ouverture au monde industriel	25h (hors 450h)	TD
UE 1	Connaissance des types de réseaux de collecte et de milieux récepteurs Adaptation du système de traitement au réseau de collecte et au milieu récepteur	Problématique du traitement des eaux Mécanique des fluides Génie civil / topographie Chimie	60 h	Cours, TD, TP Visites
UE 2	Maîtrise des techniques de caractérisation des effluents et des sous-produits du traitement Maîtrise des procédés et des techniques actuelles de traitement des eaux et effluents liquides (physico-chimiques et biologiques). Adaptation à tout système de traitement pour un fonctionnement optimal. Optimisation du procédé épuratoire pour obtenir une qualité d'eau conforme à la réglementation en vigueur.	Procédés biologiques Procédés physico-chimiques Filières de traitement	120 h	Cours, TD, TP Visites
UE 3	Maîtrise des concepts d'automatisme et de métrologie mobilisés dans les unités de traitement. Maîtrise des concepts électriques, électroniques et hydrauliques mobilisés dans une unité de traitement. Entretien des éléments constitutifs de l'unité de traitement.	Electronique Capteurs et actionneurs Aspects énergétiques du traitement dont l'utilisation et la production d'énergies renouvelables.	40 h	TD
UE 4	Elaboration d'un planning de maintenance préventive. Mise en œuvre une maintenance curative de l'outil : détecter et identifier tout dysfonctionnement et le résoudre.	Automatismes et systèmes automatisés Télégestion	40 h	Cours, TD, TP Visites
UE 5	Connaissance de la problématique de l'identification et de la quantification des agents polluants Maîtrise des analyses adaptées et l'instrumentation correspondante soit in-situ, soit en laboratoire (sur prélèvement)	Principes des instruments d'analyse chimique, spécifiques dans le contexte du traitement des eaux (méthodes spectroscopiques, chromatographiques, mesures du pH, de la turbidité, Carbone organique total...)	40 h	Cours, TD, TP
UE 6	Maîtrise des matériels électrotechnique mis en œuvre dans une station de traitement d'eau ainsi que leur contrôle commande	Electrotechnique : principe des moteurs et générateurs électriques, régulation de vitesse, principe des dispositifs de protection et de commande	50 h	Cours, TD, TP
UE 7	Connaissance du milieu institutionnel, du contexte réglementaire et des modes de gestion des services d'assainissement Animation et participation à des réunions avec les acteurs institutionnels Animation d'une équipe de techniciens et ouvriers Autonomie, méthode, rigueur et prise de décision	Expression et communication orale et écrite Culture professionnelle	60 h	Cours, TD
UE 8	Maîtrise d'une langue vivante employée dans les domaines professionnels visés	Anglais	40 h	TD
UE 9	Réalisation d'un projet en relation directe avec le monde industriel pour prendre conscience de la réalité professionnelle Développement d'une méthodologie de travail Travail en équipe	Approche pluridisciplinaire selon le type de projet	125 h	Projet Tuteuré
UE 10	Expérience professionnelle	Approche pluridisciplinaire	32 sem.	Stage en entreprise

## LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGEMENT DE LA PRODUCTION DANS LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

◀ Formation par Alternance

◀ Formation continue

### ■ Publics et conditions générales d'admission

- **En formation par apprentissage**
  - DEUG Sciences et Technologies mention Sciences de la Vie (SV), L2 Sciences du Vivant
  - DEUST Technicien qualité industrielles, Biotechnologies
  - DUT Génie biologique
  - BTSA industrie agro-alimentaire, Classes préparatoires (CPGE Biologie Chimie Physique, Sciences de la Terre, « Math. Sup. Bio » ou CPGE Technologie et Biologie)
  - Tout diplôme des domaines Sciences de la vie, des biotechnologies et de l'agroalimentaire, de niveau Bac+2 ou homologué au niveau III
- **En formation continue** : financement possible par l'intermédiaire du service de Formation Continue. Salariés des industries agroalimentaires (contrat de professionnalisation), ou demandeurs d'emploi, sous réserve de la validation de leur acquis professionnels et personnels.

### ■ Objectifs professionnels

- Être capable de gérer activité de production et de transformation agroalimentaire industrielle en tant que manager de proximité, dans le souci des impératifs économiques, techniques et sociaux, tout en respectant les règles et normes de sécurité et de la qualité.
- Être capable d'assurer le développement des qualifications du personnel et y contribuer.
- Être capable d'analyser les risques d'une production et de maîtriser les systèmes de régulation qualité, hygiène, environnement.

### ■ Inscription et admission

Inscription auprès de l'IUT Dijon : <http://iutdijon.u-bourgogne.fr>

### ■ Renseignements et lieux de formation



**ISBA Franche-Comté**  
25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00 / Fax 03 81 55 92 17  
[enil.mamirolle@educagri.fr](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr) / [www.enil.fr](http://www.enil.fr)

**ISBA Franche-Comté**  
Rue de Versailles / B.P. 70049 / 39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76 / Fax 03 84 37 07 28  
[enil.poligny@educagri.fr](mailto:enil.poligny@educagri.fr) / [www.enil.fr](http://www.enil.fr)

**IUT Dijon**  
Boulevard Dr Petitjean / BP 17867  
21078 Dijon Cedex  
Tél. 03 80 39 64 02 / Fax 03 80 39 64 64  
[scolarite@iut-dijon.u-bourgogne](mailto:scolarite@iut-dijon.u-bourgogne)

**IFRIA Bourgogne Franche-Comté**  
Maisons des industries alimentaires de Bourgogne  
4 bd Docteur Jean Veillet / BP 46524  
21065 Dijon Cedex  
Tél. 03 80 70 27 31

### • ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation de 460 h sur 2 semestres qui comprend 8 UE capitalisables dont 1 stage professionnel de 28 semaines et permet la validation soit 60 ECTS (European Credit Transfert System).  
Les enseignements académiques sont dispensés de

septembre à juin et intègrent un projet tutoré de 140 h.

Le stage professionnel s'effectue au cours de la période d'alternance en entreprise. Sa validation est effectuée début septembre de l'année n+1, par un mémoire écrit et une soutenance orale.

## MASTERS

- TRANSFORMATION LAITIÈRE
- SYSTÈMES AUTOMATISÉS DE PRODUCTION EN IAA

### ■ Public et conditions générales d'admission

- L'ISBA en partenariat avec différentes universités participe à l'animation de masters professionnels du domaine agroalimentaire. Ces formations comportent 4 semestres et permettent la validation de 120 ECTS ; elles sont accessibles après une licence LMD.

### ■ Renseignements



**ISBA Franche-Comté**  
25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00  
Fax 03 81 55 92 17  
[enil.mamirolle@educagri.fr](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

**ISBA Franche-Comté**  
Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
[enil.poligny@educagri.fr](mailto:enil.poligny@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

### MASTER PROFESSIONNEL

- Transformation laitière

Cohabité par l'**Université Henri POINCARÉ-INPL NANCY**

**Lieux de formation** : ENSAIA Nancy, ENIL Mamirolle, ENILBIO Poligny

#### Inscriptions :

- En ligne : [www.uhp-nancy.fr](http://www.uhp-nancy.fr)

Service de la scolarité - Facultés des sciences et techniques / Campus Victor Grignard - BP 239 - 54506 VANDŒUVRE LES NANCY / Tél. 03 83 68 40 40 /

Site : <http://scadmin.uhp-nancy.fr>

### MASTER PROFESSIONNEL EN PARTENARIAT AVEC L'UNIVERSITÉ DE FRANCHE-COMTÉ

- Systèmes automatisés de production en industrie agroalimentaire

**Lieux de formation** : UFR Besançon

**Inscriptions** : Université de Franche Comté / Service scolarité UFR sciences et techniques

16 route de GRAY 25030 BESANCON cedex / Tél. 03 81 66 62 09 / [scolarite.ufr-st@univ-fcomte.fr](mailto:scolarite.ufr-st@univ-fcomte.fr)

## COMMENT VOUS VOYEZ-VOUS L'ANNÉE PROCHAINE ?

**Pourquoi pas un métier dans l'une de nos entreprises partenaires ?**

**Découvrez toutes les offres des Enils pour l'alternance sur [www.alternance.enils.fr](http://www.alternance.enils.fr)**

**“Les Enils et les entreprises se sont associées pour vous recruter tout en vous formant avec un diplôme à la clef”**

### ■ Les ENILS, 6 écoles se sont associées pour former les professionnels de l'agroalimentaire partout en France

#### La force d'un réseau

Les ENILS, établissements publics du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, offrent un large choix de formations par alternance, du CAP à la licence professionnelle. Elles forment des opérateurs qualifiés, des techniciens et des cadres (dans les secteurs porteurs de l'industrie laitière, de l'agroalimentaire, des bio-industries, de la commercialisation, de la restauration collective et de la gestion de l'eau...).

#### La garantie d'une formation professionnalisante

Les ENILS dispensent un enseignement scientifique et technique de haut niveau. Les ateliers technologiques (fabrication en grandeur nature) garantissent un apprentissage proche des réalités de l'entreprise.

Les formateurs, pour partie issus du milieu professionnel, sont des experts dans leur domaine. Ils mettent en œuvre des pédagogies innovantes : parcours personnalisé, auto-formation...

#### Une source de convivialité

Chaque ENIL propose un cadre de vie agréable, ainsi qu'un hébergement et une restauration de qualité. Toutes les conditions sont réunies pour créer un environnement propice aux échanges et à la réussite.

#### Un avenir bien engagé

Très vite opérationnels, les apprenants des ENILS s'insèrent rapidement dans le marché du travail.

### ■ Les ENILS, à l'écoute des candidats

- valider le projet professionnel.
- communiquer les offres de contrats en alternance des entreprises partenaires.
- aider dans la démarche de recherche, de la prise de contact avec l'entreprise jusqu'à la signature du contrat d'apprentissage ou de personnalisation.

### ■ Les ENILS, aux côtés des entreprises pour...

- analyser et formaliser le besoin de l'entreprise au regard des recrutements futurs à cours, moyen et long terme.
- diffuser l'offre d'alternance, avec des outils spécifiques (site internet, affiches, flyers...).
- communiquer particulièrement dans le bassin d'emploi des sites de production qui recrutent.
- identifier les candidats pouvant répondre aux besoins.
- assurer le suivi des candidats et leur insertion dans l'entreprise.

**Cet accompagnement est formalisé par la signature d'une charte de partenariat entre l'entreprise et l'une des 6 ENILS.**

### ■ Comment ça marche ?

Un site internet dédié propose un large choix d'offres d'emploi par alternance, partout en France.

Les candidats bénéficient d'un accompagnement personnalisé en prenant directement contact avec un conseiller.

### ■ Contact

Pour en savoir plus et obtenir une information personnalisée :

Connectez-vous sur [www.alternance.enils.fr](http://www.alternance.enils.fr), remplissez le formulaire de contact et un conseiller vous joindra par téléphone dans les meilleurs délais.

Téléphonez au  , un conseiller vous répond directement.

### Des partenaires promoteurs du dispositif

Toutes nos démarches de recrutement s'effectuent en étroite collaboration avec les partenaires du bassin d'emploi concerné : Pôle emploi, missions locales, relais jeunes, collectivités locales, centres d'information et d'orientation, établissements scolaires, agences de travail temporaires...

# CONTRATS D'APPRENTISSAGE PROFESSIONNALISATION

## ■ Apprentissage

### Un mode de formation adapté

L'apprentissage est un dispositif de formation se déroulant par alternance. Il repose donc sur :

- le centre pour la formation générale, pratique, scientifique et technologique,
- l'entreprise pour l'enseignement technologique et l'application professionnelle.

La formation rémunérée permet aux jeunes de conjuguer une première expérience professionnelle avec l'accès à un diplôme reconnu sur le marché de l'emploi.

### Le contrat d'apprentissage

C'est un contrat de travail établi entre l'employeur et l'apprenti (les parents de l'apprenti si celui-ci est mineur). Le contrat d'apprentissage s'adresse aux jeunes de 16 à 25 ans révolus. Exceptionnellement, un jeune peut suivre une formation par l'apprentissage à partir de 15 ans s'il a validé la scolarité du 1er cycle de l'enseignement secondaire.

### Date et signature du contrat d'apprentissage

Le contrat d'apprentissage peut être signé 3 mois avant le début de la formation envisagée, et au plus tard 3 mois après.

### Congés

L'apprenti a droit aux congés payés à raison de 2,5 jours ouvrables par mois de travail effectif effectué pendant la période de référence (1er juin au 30 mai). Les congés ne doivent pas être pris sur le temps de formation en

centre. L'apprenti bénéficie également de congés pour événements familiaux : mariage, décès, naissance...

### Période d'essai

Elle est fixée à deux mois.

### Couverture sociale :

A l'initiative de l'employeur, l'apprenti est immatriculé à la MSA ou à la CPAM dès le début du contrat. Il perçoit une indemnité journalière en cas de maladie.

En cas d'accident du travail, l'employeur doit faire une déclaration à la MSA ou à la sécurité sociale. L'apprenti est couvert en cas d'accident au cours du travail dans l'entreprise, lors de sa formation à l'école, sur les trajets de son domicile au CFA et de son domicile à son lieu de travail.

### Rémunération

L'apprenti perçoit une rémunération durant sa formation en centre et en entreprise.

Année du contrat	Age de l'apprenti		
	16/17 ans % SMIC	18/20 ans % SMIC	21 et+ (*) % SMIC
1 <sup>ère</sup>	25%	41%	53%
2 <sup>ème</sup>	37%	49%	61%
3 <sup>ème</sup>	53%	65%	78%

(\*) En % du SMIC ou du salaire minimum conventionnel, si plus favorable.

## ■ Le contrat de professionnalisation

Conclu avec un jeune de 16 à moins de 26 ans ou un demandeur d'emploi de plus de 26 ans, le contrat de professionnalisation permet d'acquérir une qualification professionnelle reconnue : diplôme, titre à finalité professionnelle, Certificat de Qualification Professionnelle, qualification professionnelle reconnue dans les conventions collectives. D'une durée de 6 à 12 mois (voire 24 mois pour certaine qualification ou certaine branche pro-

fessionnelle), le contrat de professionnalisation consacre 20 à 40% de sa durée à la formation. Le bénéficiaire du contrat de professionnalisation a le **statut de salarié** (les dispositions du code du travail, des conventions collectives et des accords d'entreprise lui sont applicables). Il perçoit en outre une rémunération en fonction de son âge, de la qualification préparée et de la période du contrat (première ou seconde moitié).

## ■ La formation continue

Ce dispositif s'adresse aux salariés et aux demandeurs d'emploi. **Les salariés** peuvent bénéficier pour suivre une formation, de la prise en charge d'une partie des frais de formation et de leur salaire par leur entreprise (plan de formation, droit individuel à la formation, période de professionnalisation...) ou par l'organisme chargé de gérer les Congés Individuels de Formation. Pendant la durée de la formation, le bénéficiaire de ces mesures a le statut de stagiaire de la formation professionnelle. Ces dispositifs nécessitant des formalités importantes, il est conseillé d'entreprendre la demande

de financement au moins 6 mois avant le début de la formation. Renseignez-vous auprès de votre employeur. **Les demandeurs d'emploi** peuvent bénéficier d'actions de formation, financées par les Conseil régionaux, les ASSEDIC...

**Les stagiaires de la formation continue** peuvent bénéficier dans certains cas d'une indemnisation dans le cadre de l'AREF ou de bourses des Conseils régionaux.

Renseignez-vous auprès de votre Agence pour l'Emploi et du centre qui dispense la formation.

## ■ Validation des Acquis de l'Expérience

La loi de modernisation sociale de 2002 crée un droit individuel à la validation des acquis de l'expérience permettant de délivrer tout ou partie d'un diplôme.

Cette loi reconnaît que l'activité professionnelle est productrice de compétences et de savoirs ayant la même valeur que s'ils avaient été acquis en formation. Ce droit s'adresse aux candidats ayant exercé une activité salariée ou non salariée ou bénévole d'au moins 3 ans dans le domaine d'activité du diplôme visé.

Tous les diplômes proposés par les ENIL de Mamirolle et de Poligny sont susceptibles d'être obtenus par la VAE. Nous pouvons vous proposer un accompagnement méthodologique à la formalisation de votre expérience au regard des compétences requises pour l'obtention du diplôme.

Renseignements : Catherine Appel  
ENILBIO POLIGNY  
Tél. 03 84 73 76 76  
[cathy.appel@educagri.fr](mailto:cathy.appel@educagri.fr)

Claude Moine  
ENIL MAMIROLLE  
Tél. 03 81 55 92 00  
[claudio.moine@educagri.fr](mailto:claudio.moine@educagri.fr)



NOUVEAU !



La formation laitière @ distance  
par e-formation



**UNE FORMATION À DISTANCE  
AUX TECHNOLOGIES LAITIÈRES ET AUX PROCÉDÉS,  
pour des salariés du secteur laitier qui souhaitent  
se qualifier, se perfectionner, voire valider une partie de diplôme.**

Le dispositif est composé de 76 modules d'autoformation organisés autour de **8 thématiques** :

Ces parcours sont individualisés en fonction des besoins et des acquis.

Nous proposons aussi des parcours types, notamment sur la plupart des technologies laitières.

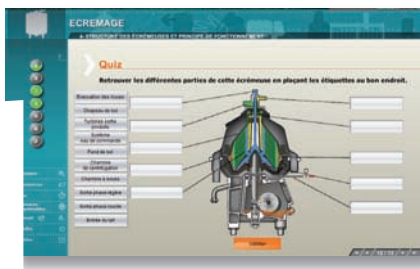
	produit - process		sécurité
	outils - installations		communication
	qualité		entreprise
	hygiène		environnement



Le salarié peut ainsi se former à **14 technologies laitières**, n'importe où, à son rythme, sur une plateforme de formation en ligne dédiée.

## LA FORMATION, C'EST :

**1 Un accès flexible à des ressources, des outils et des services diversifiés :**



- Des séquences interactives de cours ;
- Un glossaire ;
- Des fiches d'activités ;
- Des documents de synthèse ;
- Des guides techniques et méthodologiques ;
- Des évaluations à l'entrée et à la sortie des parcours de formation ;
- Un tableau de bord individuel permettant un suivi de la progression en ligne ;
- Un tutorat en ligne...

**2 Un accompagnement pédagogique et méthodologique assuré par un tuteur en entreprise et un référent en ENIL.**

**CONTACT : Anne RICHARD par Tél. : 03 84 73 76 76 ou par E-mail : anne.richard@educagri.fr ou  
Christophe MARLIN par Tél. : 03 81 55 92 00 ou par E-mail : christophe.marlin@educagri.fr**

Ce dispositif, création du Réseau des ENIL, bénéficie de l'appui et des financements de l'Etat, de la profession laitière (FNIL-FNCLI) et des OPCA (Agéfora et OPCA2) à travers la charte de développement de l'agroalimentaire, ainsi que du FSE et de financements du Conseil régional de Franche-Comté.

La Franche-Comté,  
une région riche  
en loisirs et sites  
touristiques...  
à découvrir.



**ECOLE NATIONALE D'INDUSTRIE LAITIÈRE  
DES ANALYSES BIOTECHNOLOGIQUES ET DE L'EAU**

25620 Mamirolle  
Tél. 03 81 55 92 00 - Fax 03 81 55 92 17  
enil.mamirolle@educagri.fr

**ECOLE NATIONALE D'INDUSTRIE LAITIÈRE  
ET DES BIOTECHNOLOGIES**

Rue de Versailles - BP 70049 - 39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76 - Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr

**INSTITUT DES SCIENCES, DES BIOTECHNOLOGIES  
ET DE L'AGROALIMENTAIRE DE FRANCHE-COMTÉ**

S'adresser à l'ENIL Mamirolle ou l'ENILBIO Poligny  
isba.franche-comte@educagri.fr

[www.enil.fr](http://www.enil.fr)