

Former

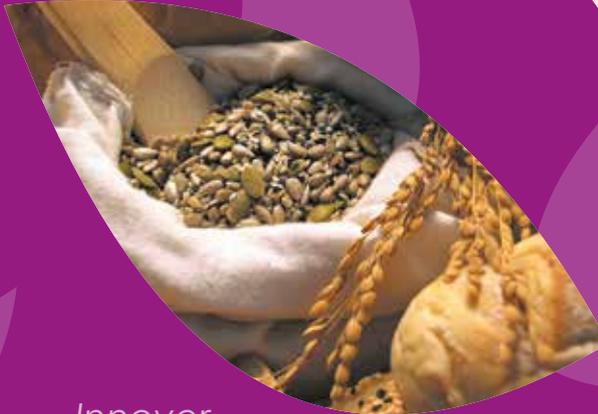
Analyser

Produire

Innover

Créer

Transformer



Post BAC

ENILIA · ENSMIC

Créez l'alimentation de demain



ENILIA · ENSMIC

Avenue François Mitterrand 17700 SURGERES

Tél. (33) **05 46 27 69 00**

Mail epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr



ENILIA · ENSMIC

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

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

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



LE HALL TECHNOLOGIQUE, LES LABOS, LE MOULIN PILOTE

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



UN ENSEIGNEMENT CONCRET AUX MULTIPLES DÉBOUCHÉS

Par **voie scolaire**, **en alternance** ou **en formation continue**, les diplômés préparés vont du CAP au BTS en passant par le BAC professionnel.

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



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

VOTRE PROFIL

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

Des métiers évolutifs...

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

... dans des secteurs créateurs d'emplois

MODALITÉS D'INSCRIPTION

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

OBJECTIFS VISÉS

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1^{re} année

LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

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

CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses CROUS sur critères sociaux peuvent être accordées suivant la situation des familles. Connectez-vous sur le site : www.messervices.etudiant.gouv.fr.

Contenu de la formation

Domaine commun

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

Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- L'entreprise de transformation dans son environnement
- L'atelier de transformation
- Le processus de fabrication
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- Les applications par spécialités

Module d'initiative locale

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

Projet personnel de formation et professionnel

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

Stage en entreprise

- 16 semaines dont 10 prises sur la scolarité
> Possibilité de stages à l'étranger

Validation de l'examen

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

Poursuite d'études...

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





VOTRE PROFIL

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

Des métiers évolutifs...

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

... dans des secteurs créateurs d'emplois

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA. Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur > Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'alternance.

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1^{re} année

LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

- 4 600 m² d'atelier technologique (Halls laitier, produits de la mer, boulangerie-biscuiterie-viennoiserie)
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologie, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits issus des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur

CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

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

Contenu de la formation

Domaine commun

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

Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

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

Module d'initiative locale

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

Projet personnel de formation et professionnel

Organisation de la formation

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

Statut

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

Validation de l'examen

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

Poursuite d'études...

- Licence professionnelle en Industries de l'alimentation
- Ingénieur agroalimentaire

VOTRE PROFIL

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

Des métiers évolutifs...

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

MODALITÉS D'INSCRIPTION

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

OBJECTIFS VISÉS

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1^{re} année

LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

- 4600 m² d'atelier technologique dont un hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie
- Un moulin pilote unique en France
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologie, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits, biologiques pour la plupart, issus des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur
- Stage d'initiation au théâtre d'improvisation (2 jours)

CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses CROUS sur critères sociaux peuvent être accordées suivant la situation des familles. Connectez-vous sur le site : www.messervices.etudiant.gouv.fr

Contenu de la formation

Domaine commun

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

Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

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

Module d'initiative locale

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

Projet personnel de formation et professionnel

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

Stage en entreprise

- 16 semaines dont 10 prises sur la scolarité
> Possibilité de stages à l'étranger

Validation de l'examen

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

Poursuite d'études...

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





VOTRE PROFIL

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

Des métiers évolutifs...

- Conducteur de moulin
- Technicien transformation des céréales : meunerie, brasserie, alimentation animale, Boulangerie-biscuiterie viennoiserie...
- Responsable de silo
- Technicien qualité
- Ingénieur en industries céréalères

... dans des secteurs créateurs d'emplois

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA. Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur > Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'apprentissage.

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1^{re} année

LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

- 4 600 m² d'atelier technologique dont un hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie
- Un moulin pilote unique en France
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologie, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits issus des travaux pratiques.
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur

CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

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

Contenu de la formation

Domaine commun

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

Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

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

Module d'initiative locale

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

Projet personnel de formation et professionnel

Organisation de la formation

- Cycle d'études : **1 442h** au CFA réparties sur 2 années scolaires
- Alternance sur une année : 20 semaines en centre de formation et 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

Statut

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

Validation de l'examen

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

Poursuite d'études...

- Licence professionnelle en Industries de l'alimentation
- École d'ingénieur en industrie céréalière (CNAM et Polytech Paris)

BTSA STA Sciences & Technologies des aliments

Aliments & processus technologiques

Voie scolaire

VOTRE PROFIL

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

Des métiers évolutifs...

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

... dans des secteurs créateurs d'emplois

MODALITÉS D'INSCRIPTION

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

OBJECTIFS VISÉS

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

LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

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

CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses CROUS sur critères sociaux peuvent être accordées suivant la situation des familles. Connectez-vous sur le site : www.messervices.etudiant.gouv.fr

Contenu de la formation

Domaine commun

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

Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- L'entreprise de transformation dans son environnement
- L'atelier de transformation
- Le processus de fabrication
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- Les applications par spécialités

Module d'initiative locale

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

Projet personnel de formation et professionnel

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

Stage en entreprise

- 16 semaines dont 10 prises sur la scolarité
> Possibilité de stages à l'étranger

Validation de l'examen

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

Poursuite d'études...

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

VOTRE PROFIL

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

Des métiers évolutifs...

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

... dans des secteurs créateurs d'emplois

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA. Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur > Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'alternance.

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Animation et gestion d'une équipe de travail à l'issue de la 1^{re} année

LES ATOUTS DU BTS AU LYCÉE DE L'ALIMENTATION

- 4 600 m² d'atelier technologique (Halls laitier, produits de la mer, boulangerie-biscuiterie-viennoiserie)
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologie, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits issus des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur

CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

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

Contenu de la formation

Domaine commun

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

Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

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

Module d'initiative locale

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

Projet personnel

de formation et professionnel

Organisation de la formation

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

Statut

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

Validation de l'examen

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

Poursuite d'études...

- Licence professionnelle en Industries de l'alimentation
- Ingénieur agroalimentaire

VOTRE PROFIL

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

Des métiers évolutifs...

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

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

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

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA. Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur > Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'apprentissage.

LES ATOUTS DU BTS À L'ENILIA-ENSMIC

- Peu de CFA de Nouvelle-Aquitaine dispensent le BTS Bioqualité par la voie de l'apprentissage
- De nombreuses séances de travaux pratiques dans un environnement professionnel : 4600 m² de halls technologiques (laitier, produits de la mer, boulangerie-biscuiterie-viennoiserie), des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, biotechnologie, analyse sensorielle
- Des visites d'entreprises et des rencontres avec des professionnels du secteur

STATUT

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation

Retrouvez toutes les infos sur : www.alternance.emploi.gouv.fr

CONDITIONS D'ACCUEIL (sous réserve de places disponibles)

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

Contenu de la formation

Domaine commun

- **Management de la qualité**
 - Qualité, sécurité, environnement (QSE)
 - Sécurité sanitaire des aliments
 - Responsabilité sociétale des entreprises (RSE)
- **Sciences appliquées**
 - Biochimie
 - Microbiologie
 - Toxicologie
 - Produits et procédés technologiques
- **Travaux pratiques**
 - Bio-analyses et contrôles
 - Fabrication et contrôle qualité des aliments
 - Évaluation sensorielle
- **Communication professionnelle**
 - Techniques d'expression et de communication
 - Économie, gestion et management
 - Informatique
- **Anglais, Mathématiques, Physique-Chimie**
- **Pluri** : projet collaboratif autour de la qualité

Validation de l'examen

- Le BTS Bioqualité est un diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale, évalué pour partie en contrôle en cours de formation (CCF)
- **E1** - Anglais (2 CCF - coef. 2)
- **E21** - Mathématiques (2 CCF - coef. 2)
- **E22** - Physique - Chimie (2 CCF - coef. 2)
- **E3** - Management de la qualité (Éc. final - coef. 5)
- **E4** - Bioexpertise au service de l'organisme (Écrit final - coef. 5)
- **E5** - Pratiques opérationnelles de la qualité (2 CCF (TP) + 1 CCF (oral) - coef. 8)
- **E6** - Relations et communication professionnelles (Oral final (Proj. qualité - coef. 5))

Poursuite d'études...

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

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Pour toutes nos formations

ENSEIGNEMENT

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

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

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

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



HÉBERGEMENT

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

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

ALESA

(MAISON DES LYCÉENS)

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

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

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

Pour toute question relative à une situation de handicap, contactez-nous. Une réponse vous sera apportée par le référent handicap de l'établissement.

Vous êtes...

LYCÉEN

Formation par voie scolaire

DISPOSITIONS FINANCIÈRES

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

Frais de pension pour l'année civile 2022

- Interne : 1 572,00 €
- Interne-Externé : 1 408,00 €
- Demi-pensionnaire : 551,00 €

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

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

Les frais de scolarité par année scolaire (location des tenues + carte

d'accès + frais de documentation) sont de 120 €. Ils sont révisés une fois par an par le Conseil d'Administration de l'ENILIA-ENSMIC.

Chaque élève doit se munir de :

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

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

ASSURANCE

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

La responsabilité civile est obligatoire.

BOURSES

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

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

ÉTUDIANT

Formation par voie scolaire

DISPOSITIONS FINANCIÈRES

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

Frais de pension pour l'année civile 2022

- Interne : 1 572 €
- Demi-pensionnaire : 551 €

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

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

Les frais pédagogiques par année scolaire (location des tenues + carte d'accès + frais de documentation) sont de plus ou moins 200 €. Ils sont révisés une fois par an par le Conseil d'Administration de l'ENILIA-ENSMIC. Chaque étudiant doit se munir de :

- Une paire de **chaussures de sécurité** (une vente est organisée à la rentrée scolaire avec une entreprise partenaire).

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

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

ASSURANCE

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

La responsabilité civile est obligatoire.

BOURSES

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

www.messervices.etudiant.gouv.fr

IMMATRICULATION SÉCURITÉ SOCIALE POUR LES BTS

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

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

APPRENTI

Formation par apprentissage

DISPOSITIONS FINANCIÈRES

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

Frais de pension pour l'année civile 2022 (apprenti qui s'inscrit pour l'année) exigibles par trimestre :

- Interne : 43,66 € / semaine
- Demi-pensionnaire : 15,30 € / sem.

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

Chaque apprenti doit se munir de :

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

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

Les frais pédagogiques par année scolaire (location des tenues + carte d'accès + frais de documentation) sont de plus ou moins 200 €.



AIDES RÉGIONALES

En tant qu'apprenti, vous pouvez bénéficier de nombreuses aides qui faciliteront votre vie quotidienne au CFA, qui vous permettront de vous équiper à moindre coût pour suivre votre formation, qui vous aideront à pratiquer une activité sportive ou culturelle...

Pour plus de renseignements, connectez-vous sur :

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

AIDES OCAPIAT

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

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

Toutes les infos sur : www.ocapiat.fr

LES PLUS

Qualité de vie et des études, Épicerie Gourmande

Qualité de vie et des études

Située au nord de la Charente-Maritime, Surgères offre un patrimoine historique et architectural d'exception. À proximité, La Rochelle, Rochefort, les Îles de Ré, d'Aix et d'Oléron, et les grands pôles touristiques, proposent des manifestations tout au long de l'année : Francofolies, Grand Pavois, festivals de cinéma, Hermione et Accro-Mâts, Futuroscope, Paléosite, Salon International de la BD...

Coordonnées

GPS

N = 46,10695°
W = 0,77007°



Une école accessible

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



Épicerie Gourmande

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

PRODUITS DE LA MER

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

PRODUITS LAITIERS BIO

- Fromages, yaourts, beurre

PRODUITS CÉRÉALIERS BIO

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



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