

Dossier suivi par : M.P. GOUSSET / SM

Madame La Directrice
à
Mesdames et Messieurs
Les Chefs d'Établissements collèges et lycées

Surgères, le 12 décembre 2023

Madame, Monsieur,

En tant que directrice du Campus de l'Alimentation ENILIA-ENSMIC de Surgères, je souhaite promouvoir la filière agroalimentaire auprès de vos élèves, de leurs familles ainsi que de vos équipes pédagogiques. C'est donc avec grand plaisir que nous vous invitons à assister à notre Journée Portes Ouvertes qui se tiendra dans nos locaux :

le samedi 27 janvier 2024 de 9h00 à 17h00.

Dans ce cadre et afin de favoriser l'accompagnement au projet d'orientation, notre équipe est disponible pour vous présenter les métiers auxquelles nos formations préparent :

1) Par voie scolaire :

Pour les élèves de 3^{ème} et CAP :

- * CAP Chocolatier-Confiseur (en 2 ans)
- * 2^{nde} Pro ABIL (Alimentation Bio Industries et Laboratoires)
- * Bac Pro PIPAC (Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques)

Pour les élèves de Terminale :

- * BTS Bioqualim options Produits Laitiers, Aliments et Processus Technologiques

2) Par voie de l'apprentissage :

Pour les élèves ayant déjà un CAP ou un baccalauréat :

- * CAP Glacier Fabricant (en un an)

Pour les élèves de 3^{ème} ou autres :

- * CAPA OIA (Opérateur en Industries Agroalimentaires)
- * Brevet Professionnel Industries Agroalimentaires

Pour les élèves de Terminale :

- * BTS Bioqualim options Produits Laitiers, Aliments et Processus Technologiques, Produits Céréaliers
- * BTS Bioqualité.

Pour les étudiants en BTS :

- * Licence Professionnelle QSA (Qualité et Sécurité des Aliments en partenariat avec le CNAM).

Des stages d'immersion peuvent aussi être réalisés à la journée ou la demi-journée (selon vos besoins) pour l'ensemble de ces formations, après avoir pris contact avec la Conseillère Principale d'Éducation, Mme GALLINARO (sandra.gallinaro@educagri.fr).

De plus, nous accueillons des classes dans notre établissement afin de visiter les ateliers technologiques et de présenter nos formations. Nous pouvons nous déplacer dans votre établissement.

Par ailleurs, une autre Journée Portes Ouvertes sera organisée

– **le samedi 4 mai 2024 de 9h00 à 17h00.**

N'hésitez pas à nous contacter directement par courriel aux adresses suivantes : epl.surgeres@educagri.fr ou sandra.gallinaro@educagri.fr

Dans l'attente de vous rencontrer, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de mes meilleures intentions éducatives.

La Directrice
Campus de l'Alimentation ENILIA-ENSMIC

Marie-Pierre GOUSSET

Marie-Pierre GOUSSET
Certified by yousign





Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

CRÉER



INNOVER

TRANSFORMER



PRODUIRE

DÉGUSTER



ANALYSER

CRÉEZ L'ALIMENTATION DE DEMAIN

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

www.enilia-ensmic.fr

Parce que l'avenir de notre alimentation se décide aujourd'hui, l'ENILIA-ENSMIC vous propose un panel de formations en transformation alimentaire, de la conception de nouveaux produits à la mise en place de démarches qualité.

Entièrement dédié aux métiers des industries alimentaires, l'ENILIA-ENSMIC offre également aux entreprises une expertise technique des plus performantes.

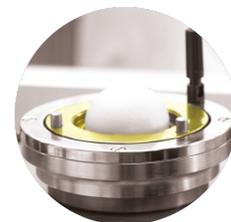
L'AGROALIMENTAIRE, 1^{ÈRE} INDUSTRIE FRANÇAISE en 2022

+ de 450 000 salariés

95 000 recrutements en projet

40 000 postes non pourvus

- ✓ Plus de 17 000 entreprises implantées sur l'ensemble du territoire donc favorisant les chances de trouver un emploi dans sa région.
- ✓ Des entreprises ouvertes aux jeunes et des perspectives de carrière réelles, notamment par le biais de la formation continue.
- ✓ Une industrie de pointe respectueuse de l'environnement.
- ✓ Des technologies avancées pour la transformation et la conservation des produits.



Le moulin pilote Un outil performant unique en France !

Le moulin pilote est un bel exemple de collaboration entre professionnels de la filière céréales et acteurs territoriaux publics et privés autour d'un projet économiquement porteur.

Il participe à la promotion de la qualité des blés français dans l'hexagone mais aussi à l'étranger.

Grâce à lui et au hall technologique attenant, les industriels peuvent expérimenter de nouvelles farines afin de mieux répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Rillettes de la mer
Soupe de poissons
Légumes bio
Plats cuisinés

TRANSFORMATION CÉRÉALIÈRE

Boulangerie-pâtisserie
Biscuiterie-viennoiserie
Meunerie
Pâtes alimentaires
Alimentation animale



TRANSFORMATION LAITIÈRE

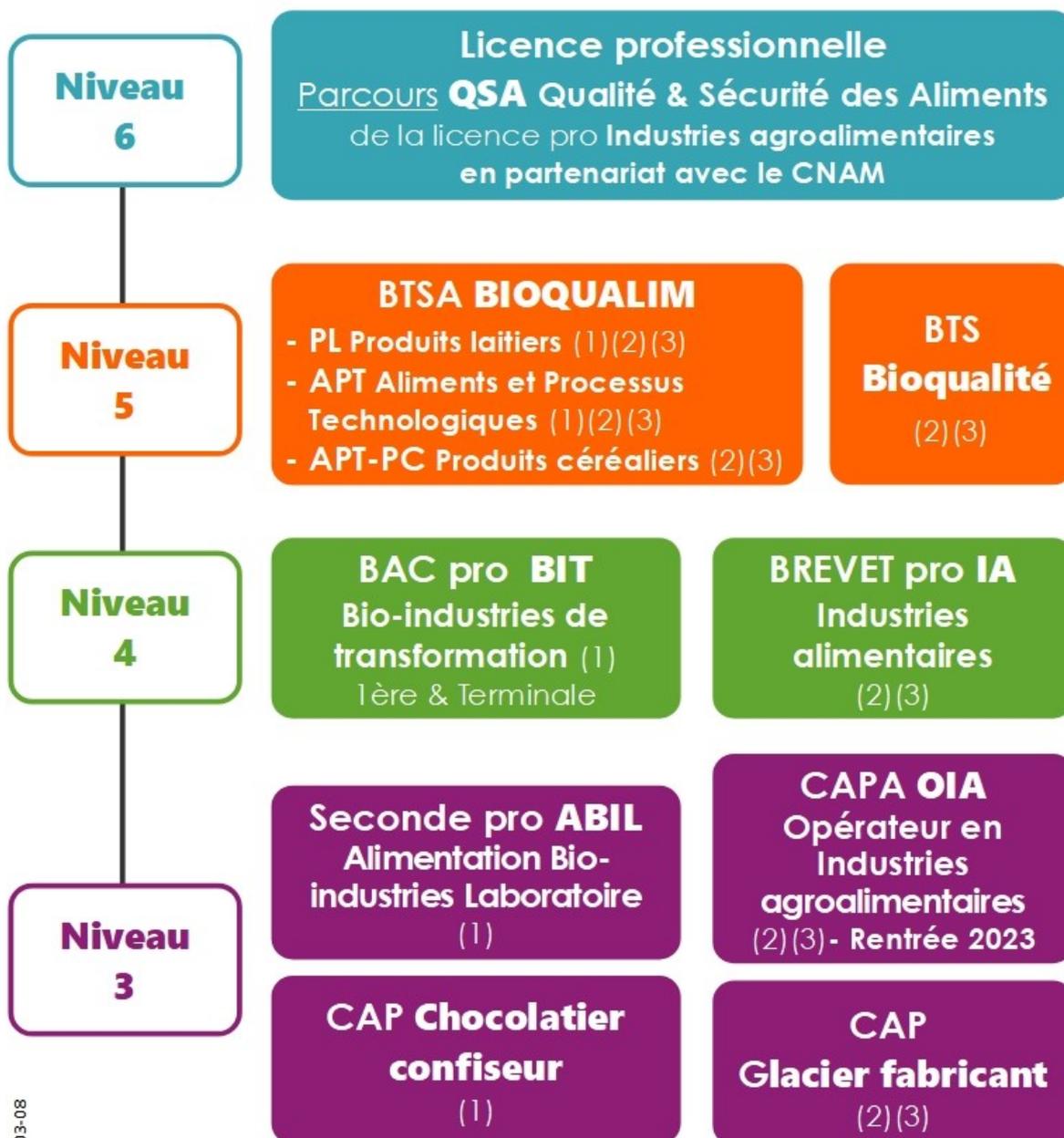
Fromages
Yaourts
Beurre
Glaces et desserts glacés

CONFISERIE CHOCOLATERIE

Chocolats
Pâtes de fruits
Bonbons
Caramels



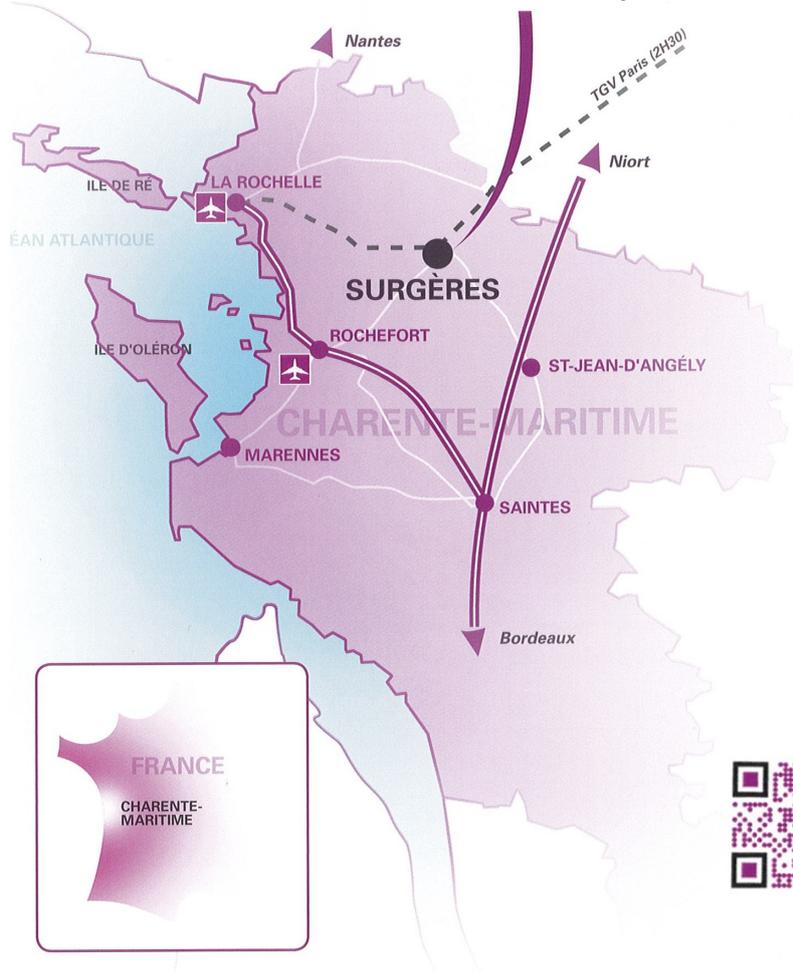
FORMATIONS DIPLÔMANTES 2023-2024





Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Campus de l'alimentation ENILIA-ENSMIC

1 rue des babigeots • 17700 SURGÈRES

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

www.enilia-ensmic.fr

Enseignement agricole public



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

