

FORMATIONS COURTES 2024



Les indicateurs qualité

En 2023

879 stagiaires

91% des stagiaires sont satisfaits pour les formations

91% : Taux de satisfaction des stagiaires pour les formations QUALITE / BPH / HACCP

95% : Taux de satisfaction des stagiaires pour les formations TECHNOLOGIE LAITIERE

91% : Taux de satisfaction des stagiaires pour les autres formations

94% des entreprises sont satisfaites

94% des formateurs sont satisfaits

Taux d'obtention des certifications préparées

Année	Certification	Blocs / UC évalués	Nb de candidats inscrits	Nb de candidats présentés	% de présentation	% de réussite
2022/2023	CAPA OIA	UCP3 Hygiène Contrôle Qualité	18	15	83	100
2022/2023	CAPA OIA	UCARE 1	5	5	100	100
2022/2023	CAPA OIA	UCP1 et 2	6	6	100	100
2022/2023	BP IA	UCP5 HACCP	2	2	100	100
2023	CQP Conducteur de machine	Contrôle de la conformité d'une étape de transformation d'un produit laitier, enregistrement des données et transmissions d'informations	2	2	100	100

CALENDRIER 2024 (exemples de modules)

➤ **Hygiène et Maîtrise des Risques Sanitaires**

Jeudi 30 et vendredi 31 mai 2024

➤ **La technologie fromagère appliquée aux PPC/PPNC**

(Enilv/Anfopeil)

Du lundi 1 au vendredi 5 juillet 2024

➤ **Initiation à la production de charcuterie et salaison**

Du lundi 1 au vendredi 5 juillet 2024

➤ **Affinage des fromages (Enilv/Anfopeil)**

Du lundi 8 au vendredi 12 avril 2024

➤ **B.A.-BA : HACCP (Enilv/Anfopeil)**

Formation individualisée – démarrage dès accord

➤ **Les bases de la technologie fromagère (Enilv/Anfopeil)**

Du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2024

➤ **La technologie beurrière (Enilv/Anfopeil)**

Du mardi 1er au jeudi 3 octobre 2024

Hygiène et Maîtrise des Risques Sanitaires

Public visé par la formation et prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre et mettre en place les bonnes pratiques de l'hygiène

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Pour des stagiaires potentiels en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître les sources de dangers
- Justifier et mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître et comprendre les principes du nettoyage et de la désinfection
- Connaître le Paquet Hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire

Contenus de la formation : Paquet Hygiène -définitions générales-

- **LE PAQUET HYGIENE**
- **LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE –PMS**
 - . Bonne Pratiques d'Hygiène (BPH) ou prérequis
 - . Plan HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point
 - . Traçabilité - Gestion des non-conformes
- **LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE**
 - . Les types de dangers
 - . Les micro-organismes
 - . Les principales maladies alimentaires : TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective)
- **L'HYGIENE ALIMENTAIRE**
 - . Les BPH au quotidien
 - . Hygiène des manipulateurs
 - . Nettoyage et désinfection
 - . Organisation du travail - Contrôle à réception
 - . L'importance du stockage alimentaire - Gestion des Excédents
 - . Traitements des déchets et poubelles
- **LES MOYENS DE MAINTIEN DE L'HYGIENE**
 - . Le système documentaire de surveillance
 - . Les fiches de contrôles, le contrôle à réception des marchandises
 - . Assurer la traçabilité – L'enregistrement des températures
 - . Le planning de nettoyage et de désinfection
 - . Les équipements : maintien des règles d'hygiène
- **REALISATION DE JEUX PEDAGOGIQUES AFIN DE METTRE EN APPLICATION LES REGLES ET LES OUTILS VUS EN FORMATION**

Hygiène et Maîtrise des Risques Sanitaires

Méthodes et modalités pédagogiques

L'action présente un caractère participatif marqué : elle se veut être de terrain (concrète, pratique et compréhensible par tous les stagiaires) et utilise les méthodes suivantes :

Exposés théoriques et pratiques – Echanges et Réflexions en groupe – Etude de cas concrets et Mises en situation – Jeux pédagogiques adaptés à la typologie des participants

Animation et supports de formation

La formation sera animée par des formateurs de l'ENILV, expérimentés dans la formation pour adultes. Des ressources réglementaires et techniques seront remises aux stagiaires. Le centre de ressources de l'ENILV sera également à disposition des stagiaires.

Mode de validation (CPF)

Possibilité de passage de l'UCP3 Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité mises en place pour fabriquer ou conditionner un produit alimentaire du CAPA OIA : Entretien de 20 minutes

Pour en savoir plus, consultez la fiche RNCP :



Evaluation de la formation

- QCM le 1^{er} jour et en fin de formation
- Evaluation des acquis des stagiaires : les acquis peuvent être évalués à la fin de la formation
- Appréciation de la satisfaction des stagiaires : bilan en fin de formation
- Entretien d'évaluation pour les stagiaires avec un financement via le CPF

DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION

DUREE : 2 JOURS - 14 HEURES

DATES : 30 ET 31 MAI 2024

LIEU : ENILV LA ROCHE SUR FORON

FORMATRICE : AUDREY CHARPENTIER

TARIF: A PARTIR DE 33 €HT/HEURE/STAGIAIRE EN INTER-ENTREPRISE

FINANCEMENT : ENTREPRISE OU INDIVIDUEL

L'INSCRIPTION A LA FORMATION EST CLOTUREE 15 JOURS OUVRES AVANT LE DEMARRAGE

Renseignement et inscription : [0450034713](tel:0450034713)

Initiation à la production de charcuterie et salaison

Public visé par la formation et prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes ayant déjà une expérience en production de charcuterie et salaison souhaitant se perfectionner et élargir ses compétences.

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Pour des stagiaires potentiels en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître les matières premières nécessaires à la fabrication de produits salaisonniers.
- Intégrer une production de fabrication de différents produits de charcuterie et salaison (jambon cuit, saucisson sec, pâté de campagne,...) en respectant les règles sanitaires.
- Affiner les gestes de fabrication de produits salaisonniers et de charcuterie.

Contenus de la formation :

Dans ce parcours d'initiation à la production de charcuterie et de salaison, vous découvrirez la fabrication des : diots, saucisson sec, jambon cuit, pâtés de campagne, saucisses de Frankfort, boudins blancs. Vous aborderez la préparation des mêlées, le process, le conditionnement.

REALISATION DE TRAVAUX PRATIQUES sur des Équipements technologiques professionnels

👉 Contenu détaillé disponible sur demande

Méthodes et modalités pédagogiques

L'action présente un caractère participatif marqué : elle se veut être de terrain (concrète, pratique et compréhensible par tous les stagiaires) et utilise les méthodes suivantes : Travaux pratiques

Animation et supports de formation

La formation sera animée par des formateurs de l'ENILV, expérimentés dans la formation pour adultes. Des ressources règlementaires et techniques seront remises aux stagiaires. Le centre de ressources de l'ENILV sera également à disposition des stagiaires.

Mode de validation (CPF)

Possibilité de passage du bloc de compétence 9
du Brevet Professionnel Industries Alimentaires Conduire
une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits

Pour en
savoir plus,
consultez la
fiche RNCP :





alimentaires. Entretien d'évaluation de 20 minutes :

Initiation à la production de charcuterie et salaison

Evaluation de la formation

- Evaluation des acquis des stagiaires : les acquis peuvent être évalués à la fin de la formation
- Appréciation de la satisfaction des stagiaires : bilan en fin de formation
- Entretien d'évaluation pour les stagiaires avec un financement via le CPF

DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION

DUREE : 5 JOURS - 28 HEURES

DATES : 1^{ER} AU 5 JUILLET 2024

LIEU : ENILV LA ROCHE SUR FORON

FORMATEUR : DOMINIQUE HOELTZEL

TARIF: 1200€/STAGIAIRE EN INTER-ENTREPRISE

FINANCEMENT : ENTREPRISE OU INDIVIDUEL

L'INSCRIPTION A LA FORMATION EST CLOTUREE 15 JOURS OUVRES AVANT LE DEMARRAGE

Renseignement et inscription : 0450034713

Présentation de l'ENILV

L'ENILV est un pôle agroalimentaire organisé en 3 centres :

Le Lycée

- Formation générale, technologique et professionnelle

Le CFPPA

- Centre de formation continue et d'apprentissage
- Deux Antennes: La Roche sur Foron (74) et Pont de Claix (38)

Les Ateliers, unités de production de l'école

- La laiterie : production de yaourts, fromages et de beurre
- L'atelier de ferments concentrés congelés
- L'atelier Viande : découpe et salaison

Ces unités de production s'appuient sur l'expertise de **laboratoires internes d'analyses** physico-chimiques, biologiques et microbiologiques, analyses sensorielles et d'autocontrôles.

Les ateliers servent de support de formation pour le lycée, le CFPPA ainsi que pour notre **chantier d'insertion**. L'école possède également son propre **magasin de vente** ouvert au public ainsi qu'une **cuisine pédagogique** (sur le site de Pont de Claix).

Nos domaines d'intervention

L'ENILV intervient dans le secteur de la transformation fermière, de **l'industrie agroalimentaire**, de la **pharmaceutique** et de la **cosmétologie**, à tous niveaux d'expertise et dans des domaines variés tels que :

La technologie de la transformation alimentaire

- ➔ Initiation ou perfectionnement des technologies
- ➔ Comprendre les accidents de fabrication et les actions correctives
- ➔ Conditionnement des produits

Laboratoire de physico-chimie et microbiologie et analyse sensorielle

- ➔ Initiation ou perfectionnement des techniques d'analyses de laboratoire
- ➔ Les bonnes pratiques de laboratoire
- ➔ Les méthodes rapides et méthodes de référence
- ➔ La métrologie, étalonnage et vérification
- ➔ Evaluation sensorielle

Hygiène – Qualité – Sécurité - Environnement

- ➔ Hygiène et sécurité alimentaire appliquées
- ➔ Mise en place et application de l'HACCP
- ➔ Nettoyage et désinfection
- ➔ Appropriation des normes ISO, BRC, IFS
- ➔ Audit qualité - Analyse de risques
- ➔ Ergonomie - Secourisme

Gestion de production-Management

- ➔ Conduite et maintenance des équipements
- ➔ Génie industriel - Gestion des équipes - Gestion de projets

Le site de Pont de Claix est **spécialisé dans la restauration, le commerce alimentaire et la poissonnerie**.

Formation et financement

Formation continue pour adulte

Formation diplômante – stage – formation courte pour adulte –
Reconversion professionnelle – validation des acquis de l'expérience –
Formation à distance – formation à la carte

Une formation individualisée

Pour vos besoins spécifiques, nous pouvons vous proposer
des formations et des parcours personnalisés

Pour des stagiaires en situation de handicap, merci de nous contacter afin d'étudier
ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Comment financer une formation courte

Ces différentes formations peuvent être réalisées dans le cadre du plan de formation
de l'entreprise (financement **OPCO**), **OCAPIAT**, **VIVEA**, **CPF**



Elles peuvent également être utilisés pour construire des parcours de professionnalisation
en association avec des séquences de formation à distance
et des formations intra-entreprises

Toutes les formations courtes proposées peuvent se faire en intra-entreprise.

Ces formations peuvent être accessibles pour les **demandeurs d'emploi**, dans le cadre de
prise en charge financière par France Travail, la Région

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous



04 50 03 47 13

Le pôle formation du CFPPA

Etienne CARRE, Formateur filière lait et fromages

Gilles CONTAT, Formateur filière lait et fromages

Isabelle JIGUET, Formatrice en HQSE, Hygiène, HACCP

Laura LE MEILLEUR, Formatrice filière lait et fromages

Myriam Philippe, Formatrice en HQSE, Hygiène, HACCP

Adrien VASQUEZ, Formateur bière, Hygiène, HACCP

Audrey CHARPENTIER, Formatrice en HQSE en GMS (grandes et moyennes surfaces), en Industries Alimentaires et en Restauration Collective, Hygiène, HACCP, préparation des entreprises pour passer les certifications (IFS, BRC, ISO 22000), Accompagnatrice VAE

Anaïs SACHET, Formatrice AFEST, Accompagnatrice VAE

Dominique HOELTZEL, Formateur filière viande

Guillaume SEGUIN, Formateur communication

Nourredine TITOUCHE, Formateur Habilitation électrique