

**Publics et conditions générales d'admission**

- Salariés, demandeurs d'emploi
- Avoir 18 ans à l'entrée en formation
- Disposer d'une année d'expérience professionnelle

Remarque : ces formations sont également accessibles aux jeunes de moins de 26 ans et aux demandeurs d'emploi de plus de 26 ans dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. Pour les autres situations, se renseigner auprès des centres de formation.

**Métiers préparés**

- Opérateur qualifié de fabrication de produits alimentaires, et plus particulièrement de produits laitiers pour les titulaires de la SIL

**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**

BPA : 23 semaines à l'ENIL (800 heures) de octobre à avril  
 SIL : 21 semaines (716 heures) de mai à septembre dont 5 semaines de stage en entreprise.

Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprise. L'accent est mis sur l'acquisition de compétences professionnelles liées à la conduite de process au sein de l'atelier technologique des établissements.

**OBTENTION DES DIPLÔMES**

1/3 en contrôle continu et 2/3 lors d'épreuves finales

**A RETENIR**

	<b>BPA</b>	<b>SIL</b>
<b>Statut durant la formation</b>	Stagiaire de la formation continue	Stagiaire de la formation continue
<b>Frais de formation</b>	Oui	Oui
<b>Hébergement/ Restauration</b>	Possible dans les 2 ENIL	Possible dans les 2 ENIL
<b>Durée de la formation</b>	800 h en centre (23 semaines)	716 h (21 semaines) dont 560 h en centre
<b>Niveau</b>	V - BEP	V - BEP
<b>Début formation en centre</b>	Octobre	Mai
<b>Organisation de la formation</b>	Temps plein	Temps plein
<b>Obtention du diplôme</b>	1/3 en contrôle continu et 2/3 en épreuves finales	1/3 en contrôle continu et 2/3 en épreuves finales
<b>Lieux de formation</b>	ENIL Mamirolle ENILBIO Poligny	ENIL Mamirolle ENILBIO Poligny

**PROGRAMME / horaire total indicatif**

	<b>BPA</b>	<b>SIL</b>
<b>Formation théorique</b>	<b>405</b>	<b>240</b>
Communication	40	
Mathématiques	40	
Economie et gestion	30	
Chimie et biochimie des aliments	40	
Biochimie laitière		30
Microbiologie alimentaire	40	
Microbiologie laitière		30
Technologies des produits alimentaires	130	
Technologies fromagères		70
Technologies laitières et beurrière		50
Génie industriel	85	40
Qualité		20
<b>Travaux pratiques</b>	<b>395</b>	<b>280</b>
Microbiologie, biochimie, génie alimentaire, génie industriel, informatique	250	140
Conduite de process agroalimentaires et laitiers	145	140
<b>Visites d'entreprise</b>		<b>40</b>
<b>Total</b>	<b>800</b>	<b>560</b>
<b>Stage en entreprise</b>		<b>156</b>