



**CHASSEURSDEGRAINES.FR**



Rejoins les métiers de la meunerie / boulangerie

# GUIDE DES FORMATIONS



**LA MEUNERIE ET LA BOULANGERIE RECRUTENT :  
PRES DE 25 000 POSTES A POURVOIR  
EN MEUNERIE ET BOULANGERIE EN FRANCE !**



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française



Association nationale de  
la **meunerie**  
française



**FEB**  
LES ENTREPRENEURS  
DE BOULANGERIE

# GUIDE DES FORMATIONS



FORMATIONS NIVEAU PRE-BAC.....	1
FORMATIONS NIVEAU BAC.....	2
CAPA Opérateur en industries alimentaires, en alternance.....	2
Bac pro Pilote de ligne de production.....	3
Bac pro Maintenance des systèmes de production connectés.....	4
Brevet professionnel des Industries alimentaires, en alternance.....	5
FORMATIONS NIVEAU BAC +2.....	6
BTSA BIOQUALIM orienté Produits Céréaliers	
Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire.....	6
BTS BIOQUALITÉ.....	7
BTS maintenance des systèmes option A systèmes de production.....	8
FORMATIONS NIVEAU BAC +3.....	9
Licence pro. Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation.....	9
Licence Pro Maintenance des Systèmes Industriels de Production et d'Énergie.....	10
Licence pro mention qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement.....	11
FORMATIONS NIVEAU BAC +5.....	12
FORMATIONS SALARIÉS.....	13

# Formations niveau Pré-BAC

Pour y être admis : Avoir effectué une année de 3e .

## ● CAP Boulanger

### LES ÉCOLES

CFA ou Lycées Professionnels

### COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.

Approvisionnement, stockage et contrôle qualité des matières premières.

Pétrissage de la pâte, pesée et façonnage des pains.

Suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

### MÉTIERS À LA SORTIE

Boulangier  
Boulangier d'essai  
Responsable de fabrication

### DURÉE DE LA FORMATION

De 6 mois à 3 ans.

(2 ans en moyenne)

### EN SAVOIR +

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-boulangier>

# Formations niveau BAC

Pour y être admis : Être âgé de 16 à 30 ans et avoir validé un niveau 3ème ou être titulaire d'un CAP.

- **CAPA Opérateur en industries alimentaires, en alternance**



**Campus de l'alimentation**  
ENILIA • ENSMIC | Surgères

## COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Préparer la production par l'approvisionnement en matières premières et emballages.

Programmer la fabrication par des réglages : quantité, température, format, débit.

Vérifier chaque étape : aspect des produits, contrôle qualité, tests d'hygiène.

Garantir la traçabilité, la qualité et les quantités de produits dans le respect du planning de production.

Assurer la sécurité des personnes, des biens et la sécurité sanitaire des produits fabriqués et/ou conditionnés.

Fournir des informations utiles à la prise de décision, à la traçabilité et à l'organisation du travail.

## MÉTIERS À LA SORTIE

Opérateur de fabrication  
Opérateur de conditionnement  
Conducteur de machines automatisées

## DURÉE DE LA FORMATION

2 ans, organisée en alternance  
(22 semaines au CFA et 30 semaines en entreprise)

## EN SAVOIR +

<https://enilia-ensmic.fr/formations/bts/bioqua-lim-apt-produits-cerealiers/>

# ● Bac pro Pilote de ligne de production

## LES ÉCOLES

CFA ou Lycées Professionnels

## COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Préparer la production à réaliser sur une ligne automatisée ou semi-automatisée.

Conduire la ligne de production en coordonnant les opérateurs ou agents.

Suivre et réguler les dérives du processus de production.

Améliorer la productivité de l'outil de production en prenant en compte la santé et la sécurité des personnes, en préservant les biens et l'environnement.

## MÉTIERS À LA SORTIE

Conducteur ou pilote de ligne

Conducteur de machine à commandes numériques

## DURÉE DE LA FORMATION

3 ans, à partir de la seconde, avec 22 semaines de stage répartis sur les 3 ans.

## EN SAVOIR +

<https://www.cidj.com/etudes-formations-alternance/les-diplomes/bac-professionnel-plp-pilote-de-ligne-de-production>

[www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/bac-pro-pilote-de-ligne-de-production](http://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/bac-pro-pilote-de-ligne-de-production)

# ● Bac pro Maintenance des systèmes de production connectés

## COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Assurer une maintenance des systèmes de production corrective et préventive  
Améliorer les installations industrielles  
Intervenir sur des système pluritechnologique  
Réparer les dysfonctionnements

## LES ÉCOLES

CFA ou Lycées Professionnels

## MÉTIER À LA SORTIE

Technicien de maintenance  
Technicien de fabrication

## DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

## EN SAVOIR +

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/bac-pro-maintenance-des-systemes-de-production-connectes>

## ● Brevet professionnel des Industries alimentaires, en alternance



**Campus de l'alimentation**  
ENILIA • ENSMIC | Surgères

### COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Maîtrise des postes de conducteur de ligne

Gestion de la production, des matières premières

Maîtrise de l'hygiène, de l'environnement et de la qualité

Respect des objectifs de productivité

### MÉTIER À LA SORTIE

Technicien de fabrication dans l'industrie alimentaire

Chef d'équipe en industrie agroalimentaire

Conducteur de ligne en fabrication ou conditionnement

Conducteur de machine ou de ligne automatisée

### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

Formation sur 2 ans organisée en alternance

(1200 heures à l'ENILIA-ENSMIC et 2695 heures en entreprise)

### EN SAVOIR +

<https://enilia-ensmic.fr/formations/brevet-professionnel/industries-alimentaires/>

# Formations niveau BAC +2

Pour y être admis : Être titulaire d'un BAC +2.

## FORMATION UNIQUE EN FRANCE

- **BTSA BIOQUALIM orienté Produits Céréaliers Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire.**



**Campus de l'alimentation**  
ENILIA • ENSMIC I Surgères

### COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Maîtrise des procédés et technologies des première et deuxième transformation des céréales  
Gestion d'une équipe, des matériels, des énergies, des matières  
Maîtrise de la qualité des aliments  
Animation et gestion d'une équipe de travail

La formation à l'ENILIA ENSMIC comprend:  
Un moulin pilote unique en France  
Un hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie professionnel  
Des laboratoires de chimie, microbiologie, biotechnologies, génie industriel, analyse sensorielle  
Fabrication et vente des produits, biologiques pour la plupart, issus des travaux pratiques  
Visites d'entreprises et de salons professionnels (CFIA, JTIC, Européen...)  
Rencontres avec des professionnels du secteur céréalier

### MÉTIERS À LA SORTIE

Chef meunier  
Responsable d'atelier de transformation  
Responsable de silo  
Technicien R & D  
Assistant QHSE

### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

en alternance

### EN SAVOIR +

<https://enilia-ensmic.fr/formations/bts/bioqualim-apt-produits-cerealiers/>

## ● BTS BIOQUALITÉ



**Campus de l'alimentation**  
ENILIA • ENSMIC I Surgères

CFA ou Lycées Professionnels

### COMPÉTENCES ET SAVOIRS

S'assurer de la qualité des produits alimentaires

Vérifier des matières premières  
et leur conditionnement

Vérifier les étapes et les procédés de fabrication,  
de stockage

Réaliser des audits qualité

Proposer des mesures correctives en cas de problèmes

Maîtriser l'hygiène, la sécurité et l'environnement

### MÉTIERS À LA SORTIE

Technicien Qualité Sécurité Environnement

Management de la qualité

Management de l'environnement

Sécurité du site

### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

en alternance ou voie scolaire

### EN SAVOIR +

<https://enilia-ensmic.fr/formations/bts/qualite-industries-alimentaires-bio-industries/>

<https://www.cidj.com/etudes-formations-alternance/les-diplomes/bts-bioqualite>

# ● BTS maintenance des systèmes option A systèmes de production

## LES ÉCOLES

CFA ou Lycées Professionnels

## COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Réaliser des opérations de maintenance corrective et préventive

Améliorer la sûreté et le fonctionnement

Intégrer de nouveaux systèmes

Organiser la maintenance

Animation et encadrement des équipes d'intervention

Détecter une panne, diagnostiquer les dysfonctionnements, établir le plan de réparation et assurer la remise en service de l'installation.

## MÉTIER À LA SORTIE

Electromécanicien

Mécaniciens de maintenance

Automaticien

Responsable de la maintenance

## DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

en alternance ou voie scolaire

## EN SAVOIR +

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/post-bac/bts-maintenance-des-systemes-option-a-systemes-de-production>

<https://www.cidj.com/etudes-formations-alternance/les-diplomes/bts-ms-maintenance-des-systemes>

# Formations niveau BAC +3

Pour y être admis : Être titulaire d'un BAC.

- **Licence pro. Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation**

## COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Conduire et gérer des projets de mise en place de produits agroalimentaires innovants sur les aspects nutritionnels, produits à haute valeur ajoutée, allégation Santé, publics spécifiques : enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies, seniors, dont les besoins nutritionnels sont à adapter à leur physiologie.

## LES ÉCOLES

CNAM, CFA, IUT, universités...

## MÉTIER À LA SORTIE

Assistant-ingénieur en fabrication de produits  
Technicien en nutrition et diététique  
Chargé de mission en valorisation des produits  
Assistant R&D en produits agroalimentaires  
Responsable de fabrication et contrôle qualité en industrie agroalimentaire ou atelier de transformation en exploitation agricole  
Responsable des approvisionnements et de la gestion des stocks...

## DURÉE DE LA FORMATION

1 an

En contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage.

## EN SAVOIR +

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/post-bac/licence-pro-mention-industries-agroalimentaires-gestion-production-et-valorisation>

## ● Licence Pro Maintenance des Systèmes Industriels de Production et d'Énergie

### LES ÉCOLES

CNAM, CFA, IUT, universités...

### COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Manager des projets dans le cadre de l'amélioration de la productivité par la fiabilité et la sûreté de fonctionnement des installations et par la sécurité des opérateur-ri-ce-s ;

Gérer un service maintenance en termes de budget, de moyens matériels et humains et d'expertise technique et méthodologique ;

Superviser un parc machine de production pluri-technologique et les acteurs en charge de la maintenance curative et préventive de ce parc ;

Ordonnancer, planifier et suivre les activités de contrôle et de maintenance des installations en relation avec les différents acteurs internes et externes de l'entreprise.

### MÉTIER À LA SORTIE

Agent de maîtrise de maintenance de machines tournantes sous pression  
Préparateur en travaux mécanique  
Responsable atelier de maintenance mécanique  
Chargé d'affaires, service ingénierie

### DURÉE DE LA FORMATION

1 an

En contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage.

### EN SAVOIR +

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/post-bac/licence-pro-mention-maintenance-des-systemes-industriels-de-production-et-d-energie>

- Licence pro mention qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement

### LES ÉCOLES

CNAM, CFA, IUT, universités...

### COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Se positionner en appui des responsables/dirigeants dans leur politique QHSSE

Détecter des situations à risques et proposer des solutions

Animer un système de management QHSSE

Mettre en œuvre des normes QHSSE (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001)

Évaluer et prévenir les risques grâce aux méthodologies et outils adaptés

Faire adhérer l'ensemble des personnels à la démarche de gestion et de prévention des risques

Communiquer et promouvoir un projet d'amélioration QSE

Animer des groupe projets QSE

Garantir la conformité de l'entreprise ou du service en assurant une veille réglementaire et technique

### MÉTIER À LA SORTIE

Animateur santé sécurité hygiène environnement

Conseiller prévention

Responsable qualité

Responsable sécurité environnement

### DURÉE DE LA FORMATION

1 an

En contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage.

### EN SAVOIR +

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/post-bac/licence-pro-mention-qualite-hygiene-securite-sante-environnement>

# Formations de niveau BAC +5 : Les parcours ingénieurs

Pour y être admis : Entrée après BAC, après des écoles préparatoires ou après BAC +2

Les formations d'ingénieur agroalimentaire et agromome mènent à de nombreuses fonctions d'expert ou d'encadrement dans les industries agroalimentaires, dont les moulins.

Les postes, d'expert ou d'encadrement couvrent les métiers suivants :

Responsable usine, production  
Responsable Achat  
Responsable RSE  
Responsable qualité  
Ingénieur d'études  
Chef marché  
Responsable commercial et marketing  
Directeur

## Formations de 5 ans après BAC

<b>Groupe ESA</b>	<a href="https://www.esa.com">ESA, l'École supérieure des agricultures basée à Angers et Paris (groupe-esa.com)</a>
<b>PURPAN</b>	<a href="#">Ingénieur - École d'Ingénieurs de PURPAN</a>

## Formations de 3 ans après BAC + 2

<b>Polytech Sorbonne</b>	<a href="https://www.polytech-sorbonne.univ-paris.fr/formations/agroalimentaire-sorbonne-sorbonne-universite.fr">AGRAL   Polytech   <a href="https://www.polytech-sorbonne.univ-paris.fr/formations/agroalimentaire-sorbonne-sorbonne-universite.fr">https://www.polytech-sorbonne.univ-paris.fr/formations/agroalimentaire-sorbonne-sorbonne-universite.fr</a></a>
<b>Polytech Montpellier</b>	<a href="#">Génie biologique et agroalimentaire (umontpellier.fr)</a>
<b>AgroTechParis</b>	<a href="#">Cursus Ingénieur   AgroParisTech</a>
<b>L'Institut Agro Montpellier</b>	<a href="#">Ingénieur en Agronomie   L'Institut Agro Montpellier (institut-agro-montpellier.fr)</a>
<b>ENSAT</b>	<a href="#">Formation ingénieur - ENSAT</a>
<b>L'Institut Agro Rennes-Angers</b>	<a href="#">Ingénieur en alimentation : admission, cursus, spécialisations, projets, métiers (institut-agro-rennes-angers.fr)</a>
<b>L'Institu Agro Dijon</b>	<a href="#">Ingénieur en alimentation : admission, cursus, spécialisations, projets, métiers (institut-agro-dijon.fr)</a>
<b>Oniris Nantes</b>	<a href="#">La formation Ingénieur (oniris-nantes.fr)</a>
<b>ENSAIA</b>	<a href="#">ENSAIA : École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de Nancy (univ-lorraine.fr)</a>

# Les formations des salariés

- CQP Conducteur d'Installation de Transformation des Grains, **Option Meunerie-semoulerie**



**Campus de l'alimentation**  
ENILIA • ENSMIC | Surgères

**ALQUAL**

Formation - Conseil & Expertise



## COMPÉTENCES ET SAVOIRS

Communication professionnelle  
Produit / Process IAA - Bases  
Produit / Process - Réception / Nettoyage  
Produit / Process - Transformation  
Produit / Process - Conditionnement  
Qualité : Démarches & contrôles  
Hygiène & Sécurité des Aliments  
Santé & Sécurité au Travail  
Environnement  
Technologies de base  
Conduite d'installations

## DURÉE DE LA FORMATION

192 heures par stagiaire (7 h / jour)  
dont 20.5 heures de formation  
à distance en E-Learning

# GUIDE DES FORMATIONS



## DES SITES DE RÉFÉRENCE

Tout savoir sur les filières alimentaires de demain et les formations  
<https://www.ifria.fr/>

S'informer pour s'orienter  
<https://www.onisep.fr/>

Information pour la jeunesse  
<https://www.cidj.com/>





# GUIDE DES FORMATIONS



On recrute  
des **graines**  
de talent !



**CHASSEURSDEGRAINES.FR** 🔍

Rejoins les métiers de la meunerie / boulangerie



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française



Association nationale de  
la **meunerie**  
française



LES ENTREPRENEURS  
DE BOULANGERIE