

Brevet de Technicien Supérieur

« Produits céréaliers »

Répartition Horaire

Domaine commun

- Techniques d'expression, d'animation et de communication	174h
- Anglais	116h
- Organisation économique, sociale et juridique	87h
- Mathématiques	72,5h
- Informatique	43,5h

Connaissances scientifiques et techniques liées au secteur professionnel

- Économie	48h
- Génie alimentaire et industriel	285,5h
- Biochimie et microbiologie	130h
- Management qualité et sécurité sanitaire des aliments	130h
- Meunerie et Alimentation animale	275h
- Conception de semoules, farines et coproduits de maïs	87h
- Activités pluridisciplinaires liées au secteur professionnel	150h

Projet personnel et professionnel 87h

Stages en entreprise 16 semaines dont 10 sur la scolarité. Possibilité de stage à l'étranger avec attribution d'une bourse régionale et nationale

Poursuites d'études

Licence professionnelle ou Ingénieur en « Industrie Céréalière »

Conditions d'accueil

- Internat en chambre simple ou double ouvert toute l'année (sauf vacances de Noël)

- Bourses de l'enseignement supérieur et Fonds Social du Conseil Régional

Profils d'admission : Le Brevet de Technicien Supérieur Sciences et Technologies des Aliments Spécialité « Produits Céréalières » est accessible aux titulaires d'un baccalauréat scientifique, technologique, professionnel ou équivalent.

Voie scolaire ou Alternance ? L'établissement propose cette formation par la voie initiale scolaire ou par alternance. Dans ce cas, l'inscription définitive sera soumise à la signature d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation. De nombreuses offres sont disponibles auprès de l'Association des Anciens Élèves de l'École de Meunerie (AEMIC) et auprès de l'établissement.

Inscriptions : Suivre la procédure sur le site : www.admission-postbac.fr

Métiers visés :

- Technicien de fabrication ou de production
- Meunier ou Chef meunier
- Conducteur de moulin
- Responsable qualité
- Technico-commercial

Insertion professionnelle : Le secteur de la meunerie et des industries céréalières est en pleine évolution et recrute chaque année de nombreux jeunes diplômés. Actuellement l'offre est plus forte que la demande.



Avenue François Mitterrand
17700 SURGERES

Créez l'alimentation de demain

Tél : 05-46-27-69-00

Fax : 05-46-07-31-49

Mèl : epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr

Autres liens :

Association Nationale de la Meunerie Française :

www.meuneriefrancaise.com

Association des Anciens Élèves de l'École de Meunerie : www.aemic.com



Avenue François Mitterrand
17700 SURGERES

Créez l'alimentation de demain

Les métiers de la meunerie



Tél : 05-46-27-69-00

Fax : 05-46-07-31-49

Mèl : epl.surgeres@educagri.fr

www.enilia-ensmic.fr





Meunier : un métier d'avenir



Le meunier

produit de la farine à partir de blé principalement et d'autres céréales secondaires. Il détermine avec les agriculteurs les variétés de blés dont il connaît les qualités de panification.

Ce partenariat agriculteur-meunier permet une réelle identification et une localisation précise de la provenance des matières premières. Il participe au développement équilibré de nos économies locales.

Le meunier **analyse**, ou fait analyser par des laboratoires indépendants, les qualités physico-chimiques des blés à la moisson et tout au long de l'année. Ces analyses ont pour but de connaître chaque lot de blé (ses qualités d'hydratation, de tolérance, de volume, de couleur, etc.)

Il **assemble** les différentes variétés, comme un vigneron assemble les cépages, afin d'obtenir l'équilibre optimum, chaque blé apportant ses qualités propres.

Il **purifie** les blés en éliminant les déchets indésirables (paille, cailloux, sable, poussière, graines étrangères, etc.)

Il **ajuste l'humidité** des blés pour les préparer à la mouture.

Les métiers de la filière meunerie-boulangerie sont méconnus, ils manquent donc de candidats. Ces métiers ont grandement évolué ces dernières années. D'une part sous la pression des contraintes liées à la sécurité alimentaire et à l'hygiène, d'autre part sous l'effet de l'évolution de l'environnement technique, modifiant radicalement la gestion du process.

Les meuniers ne sont donc plus à l'image des contes d'Alphonse Daudet. S'il subsiste le charme d'un métier traditionnel, l'infor-



Poste de pilotage informatique du Moulin Expérimental de Surgères

matique a pris une place décisive dans la profession. Les automatismes ont investi les moulins et bon nombre d'installations sont aujourd'hui pilotées par ordinateur. Dans une petite entreprise, le chef meunier a de multiples casquettes. Dans une grande structure, il sera en lien avec les responsables ou les services concernés (qualité, recherche-développement, etc.).

Ainsi, avis aux jeunes au moment de leur orientation : venez voir du côté de la meunerie. Vous pouvez y faire le choix d'un

métier concret, dans une filière essentielle, avec des perspectives variées.



Trieur optique numérique

L'École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières de Surgères,

ENSMIC, est le seul établissement en France

qui forme au niveau BTS et Licence Professionnelle, des techniciens et des techniciens supérieurs. Avec son Moulin Pilote et ses installations techniques modernes, les diplômés de l'ENSMIC sont très vite opérationnels.

La photo ci-contre illustre un atelier de boulangerie permettant d'évaluer et analyser les qualités boulangères des farines lors d'essais de panification.



Atelier de boulangerie à l'école de meunerie