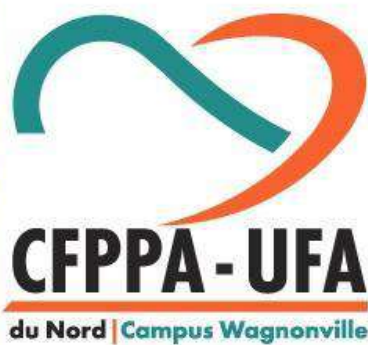
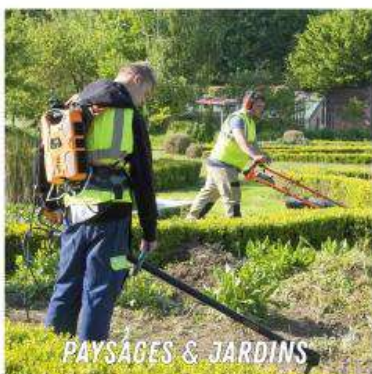


CATALOGUE FORMATIONS COURTES 2023



**DOUAI
LE QUESNOY
RAISMES
SAINS DU NORD**



Sommaire

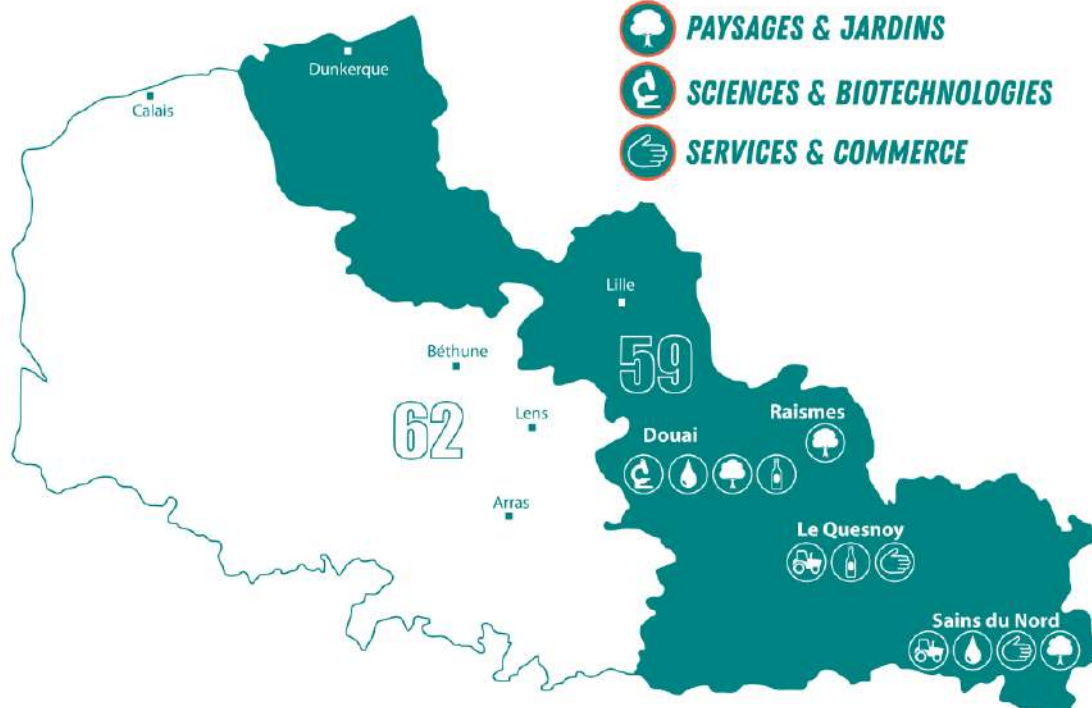
Nos filières/Nous contacter	3
Informations diverses	4
Nos moyens techniques de formation	5
Formations agroalimentaire	6
Élaboration et mise en œuvre d'une recette de bière	6
Initiation à la micro-brasserie	7
Expertise et dégustation d'un produit brassicole	8
Bonne Pratiques en atelier de production - QHSE	9
Réaliser un produit stérilisé	10
Principe de fonctionnement d'une machine automatisée	11
Nettoyage et désinfection en agro-alimentaire	12
Transformation et conservation de fruits et légumes	13



WAGNONVILLE

CAMPUS SCIENCES TERRE & VIE

-  **AGRICULTURE & ÉLEVAGE**
-  **ALIMENTATION & BOISSONS**
-  **ENVIRONNEMENT & EAU**
-  **PAYSAGES & JARDINS**
-  **SCIENCES & BIOTECHNOLOGIES**
-  **SERVICES & COMMERCE**



DOUAI Lycée Biotech / CFPPA-UFA du Nord

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai - Tel 03 27 99 75 55

Formations scolaires, formation continue, apprentissage

LE QUESNOY Lycée des 3 Chênes / CFPPA-UFA du Nord

17 rue des tilleuls - 59530 Le Quesnoy - Tel 03 27 20 07 40

Formations scolaires, formation continue, apprentissage

RAISMES CFPPA du Nord (Contact siège DOUAI)

Avenue du château - 59590 Raismes - Tel 03 27 99 75 54

Formation continue

SAINS DU NORD Lycée Charles Naveau / CFPPA-UFA du Nord

52 Rue Jean-Baptiste Lebas - 59177 Sains du Nord - Tel 03 27 59 15 54

Formations scolaires, formation continue, apprentissage



Contact/Renseignements :

www.wagnonville.fr

Informations diverses

Le CFPPA est un organisme de formation non assujéti à la TVA.

Certifications et indicateurs qualité

	
La certification qualité Qualiopi a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : - <i>action de formation continue</i> - <i>action permettant de faire valider les acquis de l'expérience (VAE).</i>	Le CFPPA est certifié Qualiformagri.

Satisfaction des stagiaires : **96%**

Suites favorables en sortie de formation (apprentis et stagiaires) : **65%**

Réussite aux examens : (apprentis et stagiaires) : **87%**

Indicateurs/Actions	Titre brasseur (promotion expérimentale du titre de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat)/ site de Douai	CERTIPHYTO Tous sites	CERTIBIOCIDÉ Douai	Formations courtes en aménagement paysager	Formations brassicoles 40h
Réussite (année 2021)	12/12= 100%	190/192= 99%	31/31=100%		
Taux Satisfaction stagiaires	100%	98.5%	100%	100%	100%

Délais d'accès, conditions d'inscription et de financement

Une fiche de positionnement est à compléter et si l'offre est acceptée (devis signé, prise en charge CPF ou OPCO...), elle donne suite à une contractualisation.

La clôture des inscriptions se fait 7 jours avant le démarrage de la formation

Modalités d'évaluation

Les acquis sont évalués soit par une évaluation pratique soit par un QCM en fin de parcours.

Modalités d'accès

Tous nos sites de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Nos moyens techniques de formation

Fermes/exploitations pédagogique
Halls de transformation alimentaire
Micro-brasserie à dimension professionnelle
Salles informatiques multipostes
Parc arborés et jardins





OBJECTIFS

À la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité d'écrire une recette de bière de manière pertinente.

Il sera capable d'associer, de quantifier les matières premières pour obtenir la saveur souhaitée.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de suivi de formation délivrée en fin de formation

CONDITIONS D'ACCÈS

Public ciblé : Personnes ayant des connaissances brassicoles et souhaitant se perfectionner ou acquérir des compétences complémentaires.

Prérequis : Connaître le processus de fabrication de la bière

Délai d'accès à la formation : En fonction des sessions programmées

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de la formation : Formation de 16h sur 2 jours

Modalités d'évaluation : Evaluation continue et finale

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Intervenant : brasseur expérimenté. Alternance de cours théorique, de pratique et d'échange d'expériences.

CONTENU DE LA FORMATION

- Sélectionner les matières premières pour
- obtenir le type de bière choisie
- Ecrire une recette
- Adapter le procédé de fabrication
- Mettre en œuvre et tester la recette

PARTENARIATS

Brasserie et ferme de Wagnonville

DÉBOUCHÉS

Cette formation conduit à la vie active en tant qu'artisan-brasseur, salarié en brasserie ou dans un service de Recherche & Développement (étapes permettant de passer du matériel de recherche à la production).

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à l'élaboration d'une recette par une méthode de calcul d'un produit brassicole permettant de mener à bien les étapes de production grâce à l'identification des besoins en matières premières.

Apprendre à identifier les matières premières et leurs particularités pour répondre aux critères du produit fini.

Être capable de modifier la recette dans le cas d'un éventuel écart entre le produit voulu et le produit fini.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Prospecter, s'informer, analyser l'évolution et les tendances des matières premières intervenant le processus brassicole.

S'assurer des bonnes quantités des ingrédients pour pouvoir réaliser le volume nécessaire.

Gérer la partie élaboration et développement de recettes.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

QUAND : Nous contacter

INSCRIPTION : Nous contacter

PRIX : 480€ TTC /personne

CONTACT : fany.comblez@educagri.fr

03.27.99.75.54



OBJECTIFS

À la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité de comprendre les étapes du processus brassicole.

Il sera capable de brasser en respectant les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité des biens et des personnes.

VALIDATION DE LA FORMATION

Délivrance d'une unité capitalisable du CAP Opérateur en Industrie Alimentaire

CONDITIONS D'ACCÈS

Public ciblé : Tout public ayant un intérêt par la technologie brassicole, brasseurs amateurs, porteurs de projets d'installation.

Prérequis : Savoir lire, écrire et maîtriser les quatre opérations.

Délai d'accès à la formation : En fonction des sessions programmées

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de la formation : Formation de 40h sur 4,5 jours

Modalités d'évaluation : Explication orale lors de la production

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Intervenant : brasseur expérimenté. Alternance de cours théorique, de pratique et d'échange d'expériences.

CONTENU DE LA FORMATION

- Les matières premières, le process
- Les opérations de nettoyage-désinfection
- Pratique du concassage, brassage
- Visite d'une brasserie

PARTENARIATS

Brasserie et ferme de Wagnonville

DÉBOUCHÉS

Cette formation conduit à la vie active en tant qu'artisan-brasseur ou salarié en brasserie.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à l'élaboration d'un produit brassicole, maîtriser les étapes de production du concassage à la fermentation.

Apprendre à respecter les règles d'hygiène et assurer la réalisation du nettoyage et de la désinfection du matériel de brassage.

Être capable de réaliser les contrôles permettant d'assurer la qualité du produit.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Concasser, réaliser le nettoyage et la désinfection de sa station de brassage, réaliser les différentes étapes du brassage (empilage, filtration, ébullition, refroidissement et entonnement) en effectuant les opérations de contrôle (pH, densité et température).

S'assurer du bon déroulement de la fermentation, de la garde.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

QUAND : <https://urlz.fr/inm3>

INSCRIPTION : Inscription via ce lien : <https://forms.gle/cnUkyGr7539Xxs9XA>

PRIX : 1 000€ TTC /personne

CONTACT : fany.comblez@educagri.fr
03.27.99.75.54



OBJECTIFS

A la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité d'évaluer et d'analyser les qualités organoleptiques et défauts d'un produit brassicole indépendamment d'une évaluation hédoniste classique

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de réalisation de la formation

CONDITIONS D'ACCÈS

Public ciblé : Tout public, brasseurs amateurs ou professionnels, métiers de la filière brassicole (caviste, bar, distributeurs, commerciaux ...)

Prérequis : Connaître le processus de fabrication de la bière

Délai d'accès à la formation : En fonction des sessions programmées

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de la formation : Formation de 35h sur 4,5 jours

Modalités d'évaluation : QCM final, examen sensoriel

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Experts en zythologie, supports pédagogiques, laboratoire d'analyse sensoriel, dégustations transverses et croisées sur les goûts et « faux-goûts »

CONTENU DE LA FORMATION

- Rôle de la zythologie dans les métiers de la bière, technique de dégustation et d'analyse sensorielle
- Comprendre la physiologie de la dégustation, analyser une bière et la décrire
- Réflexion sur les styles de bières. Connaître les styles et leurs origines.
- Comparaisons de styles similaires.
- Détection et connaissance des faux-goûts et défauts de la bière

- Connaissance des principes d'accords bières et mets, réalisation d'accords
- Bon service de la bière et influence de la verrerie

DÉBOUCHÉS

Cette formation conduit à la vie active en tant qu'artisan-brasseur, salarié en brasserie ou dans la vente de produits brassicoles (barman, cave à bière...)

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à la dégustation et à l'analyse organoleptique d'un produit brassicole.

Apprendre à valoriser un produit, à identifier les différents arômes, les faux-goûts et analyser le style d'une bière.

Être capable de servir une bière dans de bonnes conditions en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Prospecter, s'informer, analyser l'évolution et les tendances du marché brassicole.

Négocier auprès de fournisseurs et assurer l'approvisionnement en bières.

Gérer la communication et le marketing d'un point de vente - Fidéliser la clientèle

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

QUAND : Nous contacter

INSCRIPTION : Inscription via ce lien :

<https://forms.gle/hd6kvV5mpPgjTKJ5A>

PRIX : 1 400€ /personne

CONTACT : florian.cox@educagri.fr

06.35.27.66.2



OBJECTIFS

À la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité de comprendre les règles d'hygiène pour adopter son comportement et sa méthode de travail.

Il sera capable d'identifier les principaux dangers alimentaires et de mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de réalisation de la formation

CONDITIONS D'ACCÈS

Public ciblé : Opérateur de production ou de maintenance.

Prérequis : Aucun.

Délai d'accès à la formation : En fonction des sessions programmées

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de la formation : Formation de 14h sur 2 jours

Modalités d'évaluation : Explication orale lors de la production

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Intervenant : Formateurs ayant une expérience professionnelle et diplômés "Hygiène et qualité en alimentaire"

CONTENU DE LA FORMATION

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- L'intérêt de la formation du personnel
- Les bonnes pratiques de fabrication
- L'impact des pratiques sur l'écologie

- L'impact des pratiques sur la santé

DÉBOUCHÉS

Cette formation permet aux opérateurs de production ou de maintenance de monter en compétence dans le cadre de leurs fonctions.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à la bonne attitude à avoir en entreprise agro-alimentaire, maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication en atelier de production.

Comprendre l'impact de ces pratiques sur l'écologie et la santé.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Réaliser les étapes de transformation en atelier de production alimentaire. Garantir les bonnes pratiques des collaborateurs intervenant dans l'espace de transformation.

S'assurer du respect de l'impact écologique lors des opérations de transformations et de l'impact des pratiques sur la santé.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

QUAND : Nous contacter

INSCRIPTION : Nous contacter

PRIX : 350€ TTC /personne

CONTACT : fany.comblez@educagri.fr
03.27.99.75.5



OBJECTIFS

A la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité de maîtriser les points essentiels pour la bonne réalisation d'un produit stérilisé en autoclave

VALIDATION DE LA FORMATION

Délivrance d'une unité capitalisable du CAP
Opérateur en Industrie Alimentaire

CONDITIONS D'ACCÈS

Public ciblé : **Public ciblé :** Opérateur de production ou de maintenance.

Prérequis : Aucun.

Délai d'accès à la formation : En fonction des sessions programmées

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de la formation : Formation de 21h sur 2,5 jours

Modalités d'évaluation : Evaluation continue et finale

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Formateur ingénieur en agro-alimentaire, salle de cours théorique, hall alimentaire avec autoclave et steriflow.

CONTENU DE LA FORMATION

- Objectifs de la stérilisation
- Organisation et principe de fonctionnement d'un autoclave à ruissellement d'eau surchauffée
- Influence de la qualité de la matière première
- Les microorganismes et l'impact de la chaleur sur eux

- Conditionnement et réglementation

DÉBOUCHÉS

Cette formation permet aux opérateurs de production ou de maintenance de monter en compétence dans le cadre de leurs fonctions.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à la réalisation d'un produit stérilisé ou appertisé.

Apprendre à identifier l'impact des différents paramètres de la réalisation d'un produit stérilisé.

Être capable de réaliser un bon remplissage et respecter la réglementation pour l'étiquetage.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Réaliser la fabrication d'un produit alimentaire en assurant un traitement thermique de celui-ci.

Respecter et comprendre les barèmes de températures et le temps de la stérilisation.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

QUAND : Nous contacter

INSCRIPTION : Nous contacter

PRIX : 525€ TTC /personne

CONTACT : florian.cox@educagri.fr

06.35.27.66.27



OBJECTIFS

Pouvoir identifier les éléments constituant un système automatisé et comprendre son fonctionnement afin d'identifier l'origine d'un dysfonctionnement et avoir un discours cohérent avec un responsable.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de réalisation de la formation

CONDITIONS D'ACCÈS

Public ciblé : Opérateurs en agro-alimentaire destinés à être en conduite de machine automatisée

Prérequis : Aucun

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de la formation : Formation de 14h sur 2 jours

Modalités d'évaluation : Evaluation continue et finale

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Formateur ingénieur en agro-alimentaire, salle de cours théorique, hall alimentaire avec des machines automatisées.

CONTENU DE LA FORMATION

- Qu'est-ce qu'automatiser ?
- Structure générale d'un système automatisé
- Description des différentes parties d'un système automatisé
- Fonctionnement de la partie "commande"
- Le GRAFCET

- La régulation

DÉBOUCHÉS

Cette formation permet aux opérateurs de production en agro-alimentaire de monter en compétence dans le cadre de leurs fonctions.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables au fonctionnement d'une machine automatisée.

Apprendre à identifier l'origine d'un dysfonctionnement.

Être capable de tenir un discours clair et cohérent avec les différents collaborateurs.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Réaliser la fabrication d'un produit alimentaire en utilisant un équipement industriel automatisé.

Réaliser la maintenance de 1er niveau d'un outil automatisé.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

QUAND : Nous contacter

INSCRIPTION : Nous contacter

PRIX : 525€ TTC /personne

CONTACT : florian.cox@educagri.fr

06.35.27.66.27



OBJECTIFS

À la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité de comprendre l'impact du nettoyage en agro-alimentaire. Il sera capable d'identifier les principaux dangers alimentaires.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de réalisation de la formation

CONDITIONS D'ACCÈS

Public ciblé : Opérateur de production ou de maintenance.

Prérequis : Aucun.

Délai d'accès à la formation : En fonction des sessions programmées

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de la formation : Formation de 14h sur 2 jours

Modalités d'évaluation : Explication orale lors de la production

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Intervenant : Formateurs ayant une expérience professionnelle et diplômés "Hygiène et qualité en alimentaire"

CONTENU DE LA FORMATION

- Qu'est-ce que le nettoyage et la désinfection
- L'intérêt de la formation du personnel
- Les risques de la contamination
- Les différents produits de nettoyage

- La notion de TACT
- Les différents types de nettoyage

DÉBOUCHÉS

Cette formation permet aux opérateurs de production ou de maintenance de monter en compétence dans le cadre de leurs fonctions.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à la bonne à la bonne réalisation d'un nettoyage et d'une désinfection, maîtriser les risques liés à une contamination.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Réaliser les étapes de transformation en atelier de production alimentaire. Garantir un bon nettoyage et une bonne désinfection de l'espace de transformation.

S'assurer du respect de la notion "TACT" lors des opérations de nettoyage.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

QUAND : Nous contacter

INSCRIPTION : Nous contacter

PRIX : 350€ TTC /personne

CONTACT : fany.comblez@educagri.fr

03.27.99.75.54



OBJECTIFS

À la fin de la formation, le stagiaire sera en capacité de comprendre les caractéristiques des produits végétaux pour savoir comment mieux les conserver et connaître différents modes de transformation de ces produits.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de réalisation de la formation

CONDITIONS D'ACCÈS

Public ciblé : Opérateur de production.

Prérequis : Aucun.

Délai d'accès à la formation : En fonction des sessions programmées

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de la formation : Formation de 21h sur 3 jours

Modalités d'évaluation : Explication orale lors de la production

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Formateur ingénieur en agro-alimentaire, salle de cours théorique, hall alimentaire avec des machines automatisées.

CONTENU DE LA FORMATION

- Composition des fruits, légumes et céréales
- Les différents types d'altérations des végétaux

- Transformation des végétaux en vue de leur conservation
- Fabrication (confiture, soupe, jus...)

DÉBOUCHÉS

Cette formation permet aux opérateurs de production de monter en compétence dans le cadre de leurs fonctions.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Acquérir les connaissances indispensables à la bonne à la bonne réalisation d'une transformation de produits végétaux.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER VISÉ PAR L'ACTION DE FORMATION

Réaliser les étapes de transformation en atelier de transformation de produits végétaux. Garantir un bon conditionnement pour produire un aliment sain pour le consommateur.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ : Lycée Biotech/Douai

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai

QUAND : Nous contacter

INSCRIPTION : Nous contacter

PRIX : 525€ TTC /personne

CONTACT : fany.comblez@educagri.fr
03.27.99.75.54