



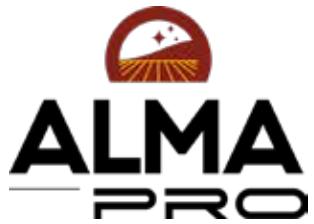
ALMA PRO

Innover pour créer de la valeur
localement et durablement.



STAGES & FORMATIONS

MEUNERIE, BOULANGERIE,
PÂTES, HACCP...



UNE HISTOIRE FAMILIALE

Créée en 2003 par Marie et Roger Garcia, Alma Pro est une **entreprise familiale** spécialisée dans la **conception** et la **fabrication** de moulins à farine à meules de pierre et de solutions d'ensachage.

Rejoint par leurs deux enfants, Manuel et Sébastien « L'authenticité au service du goût » a toujours fait partie de nos engagements.

Les moulins à meules de pierre sont **fabriqués en France**, dans un esprit de travail collectif et de respect de notre territoire selon nos valeurs fondatrices : **Confiance, Transparence, Authenticité, Écoute et Bienveillance.**

Nous nous engageons à créer des **solutions écoresponsables et innovantes** qui ont un impact positif sur les entreprises, l'environnement et le goût.

Société à mission, notre engagement est d'« **Innover pour créer de la valeur localement et durablement** ».



STAGES ET FORMATIONS DE NOS PARTENAIRES

Parce que notre matériel s'intègre dans un métier,
nous vous présentons ici nos partenaires et leurs formations

LE MOULIN DANS LA BOULANGERIE PAR JEAN-PIERRE OLIVERO

P 5

2 jours au sein de la boulangerie OLIVERO-RAVEL à Bédoin (84).
Cette formation vise un remodelage simple et efficace du concept de votre
boulangerie incluant la mouture, la panification et la vente.

LEVAIN ET FARINE NATIVE PAR FLORENT ANDALORO

P 9

Florent se déplace dans votre boulangerie pour transmettre son expertise
technique, apporter des réponses concrètes à vos problématiques, et vous accompagner vers une production valorisante pour votre entreprise.

CAP-BEP BOULANGERIE & BTS MCO PAR L'ÉTOILE DU BERGER

P13

L'ÉTOILE DU BERGER, boulangerie au levain à Palaiseau (95) propose des Formations Continues, BTS MCO ainsi qu'un CAP et BP boulanger.
Vous serez accompagné par Franck Debieu et son équipe dans votre projet professionnel autour d'une véritable réflexion sur votre avenir.

MEUNERIE PAR L'ENILIA ENSMIC

P19

2 et 4 jours au campus de l'alimentation ENILIA ENSMIC à Surgères (17)
2 stages vous sont proposés au sein de la seule école de meunerie Française pour comprendre et approcher la meunerie sur meules et cylindres

PRODUCTION DE PÂTES PAR L'ENILIA ENSMIC

P22

2 jours de stage au campus de l'alimentation ENILIA ENSMIC à Surgères (17) pour prendre en main la production de pâtes alimentaires de l'identification des farines / semoules jusqu'au séchage des pâtes.

HACCP PAR L'ENILIA ENSMIC

P23

2 jours de stage au campus de l'alimentation ENILIA ENSMIC à Surgères (17) pour apprendre à élaborer, compléter ou mettre à jour un plan de maîtrise sanitaire (PMS) et participer à une étude HACCP au sein d'une équipe.



Formation

« Le moulin dans la boulangerie »

En collaboration avec
la boulangerie Olivero - Ravel



Jean-Pierre Olivero, Boulanger-Conseil



Jean-Pierre Olivero est devenu boulanger par amour du pain, au travers des lectures de Gaston Lenôtre il y a plus de 25 ans.

Créateur de plusieurs boulangeries il maîtrise la cuisson bois et électrique, les fermentations longues sont de mises ; levain liquide, levain dur, pâte fermentée, poolish...



Par la suite il décide de revenir à ses premiers amours ; être au centre du fournil, resté connecté à la matière dans sa boulangerie située un bédouin, au pied du Mont-Ventoux.

Il y travaille avec sa femme Stéphanie, leur fils Enzo ainsi que Serge, compagnon depuis le début.



Son expérience et ses travaux l'ont mené à développer le concept du « Moulin dans la Boulangerie » ; revenir à l'essentiel, vivre dignement de son métier, avoir le temps et nourrir les gens avec la plus belle des intentions.

Ainsi, il développe des saveurs maison qui plaisent énormément, dans une panification minimale et authentique au sein d'un concept qu'il souhaite partager à toutes et à tous.

C'est en 2006 que Jean-Pierre et Serge esquisse le projet de mettre un moulin dans la boulangerie.



Jean-Pierre fait beaucoup de recherches sur la mouture, sur la planification, sur la **meilleure formule à travailler pour obtenir des pains aux saveurs uniques et dans un procédé des plus simples.**

Le résultat est sans appel, les ventes de pains spéciaux explosent ; ses clients aiment le pain, ils reviennent, de plus en plus nombreux.

La formule était trouvée, le moulin allez être plus qu'un outil de travail ; situé dans la boutique, il allait parler de l'intention portée par Jean-Pierre, Serge et Enzo sur le travail du pain.

Jean-Pierre souhaite partager son enthousiasme avec tous les boulangers, ce projet est une réussite et tout le monde doit en profiter.

Formation au « Moulin dans la Boulangerie »



Ce service « Boulanger-Conseil » est conçu pour accompagner les boulanger au concept du Moulin dans la Boulangerie.

Jean-Pierre souhaite partager avec le plus grand nombre son expérience dans le concept du moulin dans la boulangerie.

Améliorez les résultats de votre boulangerie en proposant des gammes de pains « Signature » à base de farine intégrale moulue dans la boutique en assemblage avec les farines de votre meunier.



Au sein de la Boulangerie Olivero-Ravel située à Bédoin (84), vous pourrez vous former au concept du « Moulin dans la Boulangerie » : mouture, panification et vente.

Cette formation est la transmission d'un travail ayant porté ses fruits, chiffres à l'appui, pour l'humain, pour le goût, pour donner de la valeur au pain.



La formation vise un remodelage simple et efficace du concept de votre boulangerie. Elle s'applique à développer en particulier les compétences suivantes :

- Réaliser des moutures intégrales sur meules de pierre.
- Réaliser une gamme élargie de pains spéciaux dans un temps record.
- Conduire des méthodes de panification minimales à base de farines intégrales fraîches en assemblage.
- Former le personnel de vente à la proposition des pains spéciaux



Conditions de la formation

- Durée : selon besoin
- Lieu : 84410 Bédoin (FR) ou sur votre site

Pour plus de renseignements et inscription à la formation :

Email : oliveroravel@gmail.com

Téléphone : +33 490 659 083

Instagram : [instagram.com/oliveroravel/](https://www.instagram.com/oliveroravel/)

Linkedin : [Jean-Pierre Olivero](https://www.linkedin.com/in/Jean-Pierre-Olivero/)



Formation

« Boulange au levain »

En collaboration avec
Florent Andaloro



Florent Andaloro Boulanger-Conseil au levain



Un parcours d'excellence et de passion

Boulanger passionné depuis plus de 20 ans, Florent Andaloro a été formé par Rodolphe Couston, Meilleur Ouvrier de France (MOF).

C'est auprès de ce maître qu'il a acquis l'amour du produit d'exception et la rigueur du travail bien fait. Fort de ses multiples expériences, il n'a cessé d'évoluer, d'apprendre et de transmettre son savoir-faire. Aujourd'hui, il continue de faire progresser et de valoriser ce métier qu'il considère comme le plus beau du monde.



Un engagement pour la transmission

Récemment intronisé **Ambassadeur du Pain**, il s'est donné pour mission de remettre le pain au cœur de la table française. Son expertise l'a naturellement conduit vers le conseil en boulangerie. Il accompagne désormais les professionnels désireux de produire du «bon, du beau et du vrai», en plaçant toujours la joie et le partage au centre de sa pédagogie.



Expertise technique

Levain et Farines Vivantes En tant que démonstrateur, il aide les artisans à répondre aux exigences actuelles du marché : authenticité, qualité constante et différenciation. Il propose des formations pointues sur la maîtrise des processus fermentaires, de la brioche au levain aux farines natives (ou vivantes). Son approche repose sur une compréhension fine de la texture et de la saveur pour garantir des résultats d'exception.



Une formation personnalisée au sein de votre entreprise

Ses objectifs pour votre établissement :

Montée en compétence : Transmettre des méthodes reproductibles et adaptées à votre environnement spécifique.

Maîtrise des ingrédients : Approfondir la connaissance des farines natives pour gagner en qualité et en régularité.

Expertise Levain : Faire du levain un outil central de votre production.

Optimisation de l'offre : Développer des recettes de pains et brioches au levain parfaitement adaptées à votre clientèle.

À travers son intervention, Florent Andaloro apporte une expertise technique concrète pour résoudre vos problématiques de production et transformer votre offre vers une gamme plus qualitative et valorisante pour votre entreprise.

Conditions de la formation

- Durée : selon besoin
- Lieu : Sur votre site

Pour plus de renseignements et inscription à la formation :

Email : florent.andaloro1506@gmail.com

Téléphone : +33 670 487 077

Instagram : [instagram.com/florent_andaloro/](https://www.instagram.com/florent_andaloro/)



CAP & BP Boulanger BTS MCO

En collaboration avec
L'Étoile du berger 
Franck Debieu



Franck Debieu, Expert en boulangerie



Fondateur de **l'Étoile du Berger**, Franck Debieu est un expert en boulangerie spécialisé dans le levain, offrant ses services en tant que formateur et consultant.

Depuis 1994, il consacre son travail au développement des techniques de fermentation du levain, en mettant particulièrement l'accent sur le levain liquide. Son objectif est de créer une gamme de produits savoureux et originaux qui se distinguent par leur caractère et leur capacité de conservation.

Fort de ses compétences acquises au sein des Compagnons du Devoir et de ses expériences lors de voyages variés, Franck Debieu est en mesure de transmettre son savoir-faire en l'adaptant à diverses cultures.

Ses observations l'ont conduit à inventer un nouveau procédé favorisant la féminisation du métier, la réduction des efforts physiques et, par conséquent, permettant aux artisans d'être plus en contact avec leur clientèle.

Au cours de son parcours, Franck Debieu a eu la chance de rencontrer des professionnels qui lui ont transmis un véritable savoir-faire, marqué par le goût du partage.

En tant qu'artisan, il considère que chaque détail compte, de la qualité des ingrédients à la gestion réussie d'un commerce, et met l'accent sur le partage des saveurs et des envies avec les clients.

En qualité de spécialiste du levain, il propose son expertise au sein de son centre de formation, situé à seulement 10 km de Paris, offrant ainsi l'opportunité de bénéficier de son savoir-faire.

« C'est sur mon expérience de boulanger en prise avec la réalité du terrain que j'ai fondé mon goût pour la formation. »
Franck Debieu



Formation CAP et BP Boulanger :

Vous bénéficierez de l'expertise de Franck Debieu et de son équipe. Vous pourrez apprendre le métier de commercial et manager de boutique et obtenir le diplôme du CAP et BP Boulanger.

Vous serez également accompagné(e) sur votre projet professionnel autour d'une véritable réflexion sur votre avenir



Formation BTS MCO :

Vous bénéficierez de l'expertise de Franck Debieu et de son équipe. Vous pourrez apprendre le métier de commercial et de manager de boutique et obtenir le diplôme du BTS MCO.

Vous serez également accompagné(e) sur votre projet professionnel autour d'une véritable réflexion sur votre avenir.



Formation continue :

Pour boulanger ou personnes adultes ayant des connaissances et compétences solides en Boulangerie, et ayant un projet professionnel. Les enseignements sont dispensés en atelier dûment équipé et respectant les normes de qualité et de sécurité.



Renseignements et inscription aux formations :

Email : recrutement@letoileduberger.fr

Site : <https://www.letoileduberger.fr/>

Téléphone : +33 185 411 473



STAGES ET FORMATIONS MEUNERIE, PÂTES & HACCP

En collaboration avec



Campus de l'alimentation ENILIA • ENSMIC | Surgères

En tant qu'organisme de formation, le CFPPA du Campus de l'Alimentation, l'ENILIA ENSMIC, propose une gamme variée de formations adaptées aux besoins des entreprises, qu'elles soient intra ou inter-entreprises, ainsi qu'aux porteurs de projets en reconversion professionnelle. De plus, nous proposons des formations certifiantes telles que le CQP Conducteur d'installations de Transformation des grains ainsi que ses blocs constitutifs, et le CQP Hygiène alimentaire.



BASES DU PROCESS MEUNIER

Campus de l'alimentation ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés en reconversion
- Agriculteurs
- Porteurs de projets
- Demandeurs d'emploi

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé,
nous contacter



Durée & dates de la formation

24 heures sur 4 jours

Session 1 26 au 29/01/2026

Session 2 2^{ème} semestre 2026

Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



1800 €

cfppa.surgères@educagri.fr



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs de base nécessaires à la compréhension du process meunier continu et du pilotage d'un moulin

Objectifs pédagogiques

- Caractériser et identifier les qualités de blés
- Décrire les opérations de nettoyage et de préparation du blé avant mouture
- Présenter les paramètres clés des étapes de la mouture du blé ou autres céréales

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance de mise en situation réelle et d'apports théoriques
- Réalisation de 2 moutures complètes : utilisation du Moulin Siraga et mouture sur meules
- Travaux pratiques en laboratoire d'analyse

Contenu de la formation

- Qualité des blés tendres
- Réception et stockage des blés
- Laboratoire
- Nettoyage dans les industries céréalier
- Préparation des blés à la mouture
- Mouture blé tendre
- Visite d'un moulin



Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Ce stage permet d'atteindre les objectifs pédagogiques de la capacité professionnelle P2 5.1 du CAPA OIA (nous consulter pour les modalités).

Une attestation de formation vous sera délivrée.



MEUNERIE ET CONDUITE DE MOULIN

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Conducteurs de moulin débutants (qq mois)
- Salariés polyvalents
- Technico-commerciaux dans un moulin du secteur petite/moyenne meunerie

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé,
nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 jours

Session 1 30 et 31/03/2026

Session 2 2^{ème} semestre 2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



940 €



cfppa.surgeres@educaagri.fr

Objectifs de la formation

Acquérir les savoirs de base nécessaires à la compréhension du process meunier continu « du blé à la farine »

Objectifs pédagogiques

- Citer les caractéristiques des farines commerciales majeures
- Caractériser et identifier les qualités des blés
- Rédiger un diagramme général du process meunier de la réception à l'expédition
- Présenter le rôle et les valeurs cibles des étapes du process



Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance de mise en situation réelle sur le moulin à cylindres pilote de l'ENSMIC et d'apports théoriques afin de donner du sens à chaque étape du process meunier

Contenu de la formation

1^{ère} journée :

- Les différentes familles de farines pour mieux les distinguer
- La céréale, c'est quoi ?
- TD : visite technique du moulin pilote industriel
- Les différentes étapes de production d'une mouture
- Travaux pratiques : conduite du nettoyage et de la préparation d'un lot sur le moulin pilote

2^{ème} journée :

- Travaux pratiques : conduite d'une mouture sur le moulin pilote
- Identification et lecture d'un diagramme de mouture
- Présentation des analyses conduites sur les farines : réalisation d'une démonstration

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



Campus de l'alimentation ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Chef d'équipe
- Responsable production, qualité, achat

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé,
nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 journées
les 5 et 6/05/2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



830 €



cfppa.surgères@educagri.fr

PÂTES ALIMENTAIRES

Formulation et étapes clés



Objectifs de la formation

- Pouvoir identifier les analyses physico-chimiques et rhéologiques à prendre en compte dans la caractérisation de la semoule de blé dur (notion de valeur pastière)
- Savoir déterminer l'impact de la qualité de la matière et du procédé de fabrication sur les caractéristiques organoleptiques des pâtes alimentaires.

Objectifs pédagogiques

- Citer les différentes étapes et le rôle du process semoulier dans l'obtention de semoule utilisée pour la fabrication des pâtes alimentaires
- Identifier les analyses sur la semoule à prendre en compte pour répondre aux caractéristiques qualitatives des pâtes
- Déterminer les points à maîtriser lors de la fabrication de pâtes

Méthodes et moyens pédagogiques

- Apport de notions théoriques et analyses de semoule
- Visite du moulin pilote
- Un document de synthèse spécifique sera remis au stagiaire.

Contenu de la formation

- **Blés durs / blés tendres :**
 - Composition biochimique des blés durs
 - Méthodes d'évaluation de la qualité des blés durs
 - Différentes étapes d'obtention des semoules et maîtrise de la qualité
 - Classification des semoules et méthodes d'évaluation de leur qualité technologique
- **Pâtes alimentaires : étapes de fabrication**
 - Le malaxage ou empâtement
 - L'extrusion
 - Le séchage
- **Critères de qualité et réglementaires**
 - Les aspects de la pâte crue
 - La qualité culinaire



Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap



HYGIÈNE : HACCP

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Opérateurs sur lignes
- Responsables/assistants qualité
- Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé,
nous contacter



Durée & dates de la formation

14 heures sur 2 journées

Session 1 15 et 16/05/26

Session 2 Nous consulter



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC Surgères



cfpqa.surgeres@educaagri.fr

Objectifs de la formation

- Participer à une étude HACCP au sein d'une équipe
- Élaborer, compléter ou mettre à jour un plan de maîtrise sanitaire (PMS)



Objectifs pédagogiques

- Citer les étapes préalables à la réalisation d'une étude HACCP
- Lister les 7 principes clés de la réalisation d'une étude HACCP
- Citer les étapes techniques et critiques pour la qualité sanitaire des produits alimentaires

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports de notions théoriques et de cas concrets
- Possibilité de cas concrets à partir de l'atelier technologique

Contenu de la formation

- Contenu d'un plan de maîtrise sanitaire
- Rappel des pré-requis (BPH) à l'étude HACCP
- Les 5 étapes préalables à la réalisation d'une étude HACCP en industrie agroalimentaire
- Les 7 principes clés de la réalisation d'une étude HACCP en industrie agroalimentaire
- Déetecter les pratiques et situations à risque en filières alimentaires
- Maîtriser les étapes techniques et critiques pour la qualité sanitaire des produits alimentaires (nettoyage, désinfection). Notions de CCP et de PRPo
- Cas concrets d'études HACCP basés sur les emplois des stagiaires

Modalités d'évaluation

- De la satisfaction stagiaire : questionnaire de l'O.F.
- Des acquis : questionnaire écrit sous forme de quiz

Validation de la formation

Une attestation de formation vous sera délivrée.



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

NOS CATALOGUES MACHINES

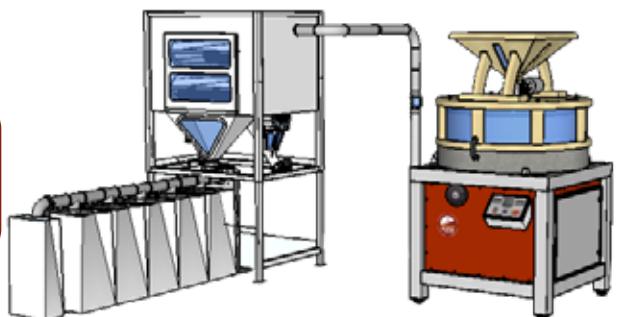


Découvrez nos solutions

**TRIEURS, BROSSES,
DÉCOTIQUEUSES**



MOULINS À FARINE



**MACHINES & SÉCHOIRS
À PÂTES**



ENSACHEUSES

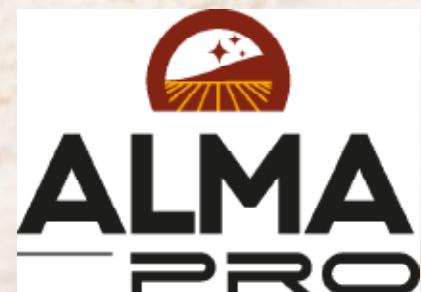
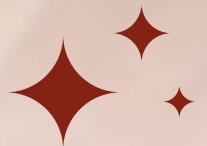


NOS SERVICES

Nous vous accompagnons à chaque étape de votre projet.



[Plus de détails ici](#)



**1 Rue de la Cave
26260 SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE
FRANCE
+33 371 400 000
info@alma-pro.com
www.moulinsalmapro.com**