

DÉCOUVREZ CE QUE L'ON FAIT DE BEAU À L'ÉCOLE DU
LAIT...ET DE LA BIÈRE !



QUELQUES MOTS SUR L'ENTREPRISE

L'Enilbio est une école nationale de l'industrie laitière et des biotechnologies qui fabrique des produits alimentaires (yaourts, faisselles, beurres, comté...). Elle propose des formations continues pour des professionnels et des enseignements aux étudiants, lycéens ou apprentis dans le domaine de la transformation alimentaire et laitière avec des ateliers de taille réelle.





CE QUE VOUS ALLEZ DÉCOUVRIR

- Accueil,
- Visite des installations : suivi des différentes phases de fabrication des produits laitiers, depuis le laboratoire d'analyse jusqu'à l'atelier technologique de transformation laitière et fromagère, Découverte des métiers présents sur le site.
- Temps d'échange.





“ TOUJOURS TRÈS UTILE ET TRÈS BON ACCUEIL. NOUVELLE OUVERTURE POUR NOS ÉLÈVES.

MARTIN S.
PROF DE PHYSIQUE-CHIMIE

À SAVOIR

-  Date : **Mercredi 21 novembre 2018**
-  Heure du rendez-vous : **08h00**
-  Durée de la visite : **4h**
-  Nombre de places disponibles : **14**

CONDITIONS D'ACCÈS

-  Public : **Enseignants du secondaire, Psy EN, Chefs d'établissement...**
-  Inscriptions obligatoires via le site <http://cgenial.org/> rubrique « Professeurs en entreprise »
-  info-PEE@cgenial.org
01 42 71 61 87
-  Visites gratuites

L'ENTREPRISE VOUS ACCUEILLE

-  **ENILBIO**
-  **ENILBIO**
Rue de Versailles
39800 POLIGNY
-  www.enil.fr