

BP INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Formation professionnelle en apprentissage et formation continue

Brevet professionnel – Diplôme de niveau IV- Code RNCP 14923
(enregistrement : 28/05/2005 – échéance enregistrement : 01/01/2025)

Le titulaire de ce diplôme conduit une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire. Il assure la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...) et s'assure de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention. Pour cela, il applique les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement. Il travaille souvent en équipe et peut être amené à assurer la coordination entre opérateurs d'une même ligne.



100% de réussite en 2023



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser les opérations nécessaires à la conduite automatisée de ligne de production de produits alimentaires.
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et sécurité ainsi que les consignes de qualité et de productivité.
- Connaître le produit fabriqué.
- Préparer et optimiser la production.
- Assurer la maintenance de 1^{er} niveau.
- Participer à la maîtrise de la qualité.
- Animer une équipe sur la ligne de production.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Vous avez validé un CAP ou titre RNCP équivalent ou 1 année d'expérience dans l'industrie alimentaire ou 3 ans d'expérience.

Admission soumise aux tests de pré-requis (connaissances générales et techniques).

⇒ Contrat d'apprentissage :

Vous avez entre 15 et 29 ans.

Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

⇒ Contrat de professionnalisation : au-delà de 30 ans.

⇒ Stagiaire de la formation continue : sur entretien de motivation organisé par le centre de formation.

L'admission est définitive à la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation ou d'une convention de formation continue. Nous pouvons vous accompagner dans votre recherche d'entreprise.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION :

800 heures de formation sur 2 ans alternant en moyenne 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise (soit 13 semaines en centre de formation).

Début de la formation : septembre / octobre.

Les périodes en centre de formation sont composées de modules théoriques, de travaux pratiques (atelier technologique) et de visites en entreprises.





CONTENU DE LA FORMATION :

Le référentiel de formation se compose de 12 Unités Capitalisables (UC) réparties entre plusieurs domaines d'enseignement :

• 2 Unités d'Enseignement Général (UCG)

- Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information.
- Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire.

• 6 Unités d'Enseignement Professionnel (UCP)

- Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire.
- Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socio-économiques et organisationnels.
- Communiquer dans une situation professionnelle.
- Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité.

- Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire.
- Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité.
- 2 Unités Capitalisables Techniques (UCT)
 - Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires.
 - Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation.
- 2 Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale et à l'Emploi (UCARE)
 - UCARE 1 : créer et promouvoir un produit alimentaire innovant.
 - UCARE 2 : assurer la gestion d'un stock et le magasinage de produits alimentaires.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Diplôme du ministère de l'agriculture.

Le référentiel de la formation compte 12 unités capitalisables (UC) évaluées en centre.

L'obtention du diplôme est soumise à la validation de toutes les UC.

La validation de chaque UC est acquise à vie.

LES + DU LYCÉE

Le lycée André Paillot dispose d'un internat et d'un service de restauration sur place privilégiant des produits locaux et bio.

Vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé en entreprise et en centre de formation.

Apprentissage des techniques de production agroalimentaire dans notre atelier technologique rénové.

Pour + d'informations

IFRIA Auvergne-Rhône-Alpes
Tél. : 04 78 95 40 44
e-mail : contact@ifria-ara.fr
site web: www.ifria-aura.fr



Pour une situation de handicap, la référente H+ vous accompagne : joelle.ruchti@educagri.fr

Le diplôme permet d'entrer directement dans la vie active en devenant conducteur(trice) de ligne ou opérateur(trice) polyvalent dans une entreprise agroalimentaire.

Il permet également une poursuite d'étude dans le supérieur CS ou BTS :

- CS Production transformation et commercialisation des produits fermiers
- CS Technicien spécialisé en transformation laitière
- CS Transformation des produits carnés
- BTS Bioqualim

