

BREVET PROFESSIONNEL CONDUCTEUR DE LIGNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Formation professionnelle en apprentissage et formation continue



Brevet professionnel - Diplôme de niveau 4 (équivalent bac) - Code RNCP 39156 - Certifié par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire. Date d'enregistrement : Arrêté du 23 janvier 2024 - date d'échéance de l'enregistrement le 1^{er} septembre 2029

Ce diplôme vise l'acquisition de compétences relatives aux différentes étapes du **process de transformation**, de la préparation des matières premières jusqu'au conditionnement voire le stockage des produits transformés. Le titulaire de la certification est amené à **conduire des lignes de production et de conditionnement automatisées**. Il assure la **maintenance des équipements de production** et s'assure de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention. Il applique les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.



OBJECTIF DE LA FORMATION

- Préparer la prise de poste de travail.
- Préparer et mettre en œuvre la production.
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et sécurité ainsi que les consignes de qualité et de productivité.
- Réaliser les opérations de fin de production (démontage machine, maintenance, nettoyage et désinfection, rangement, tri des déchets...).
- Réaliser les contrôles qualité (matières premières, produits intermédiaires, produits finis).
- Réaliser les opérations de conditionnement (emballage, réglage).
- Contribuer à l'évolution du plan d'amélioration continue de l'entreprise.
- Animer une équipe sur la ligne de production.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

Accès aux inscriptions : de mi-mai à mi-novembre

Apprentissage : Vous avez un CAP ou un diplôme de même niveau (3) ou 1 année d'expérience en industrie agroalimentaire ou 3 ans d'expérience dans un autre domaine.

- **Contrat d'apprentissage** : Vous avez entre 15 ans (fin de 3^{ème}) et 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. L'apprenti(e) est salarié(e) de l'entreprise et perçoit une rémunération mensuelle selon la grille d'apprentissage (au minimum 27% du SMIC). **Coût de la formation** : gratuité (prise en charge par l'OPCO)

Formation continue :

- **Contrat de professionnalisation** : vous avez entre 16 et 25 ans révolus ou au demandeur d'emploi de plus de 26 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. Nous pouvons vous accompagner dans votre recherche d'entreprise.

- **Coût de la formation** : nous contacter.



DÉROULÉ DE LA FORMATION :

800h de formation sont dispensées sur 2 ans alternant en moyenne **1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise** (soit 26 semaines en centre de formation). **Début de la formation en septembre / octobre**. Les périodes de formation sont composées de **modules théoriques**, de **travaux pratiques** (atelier technologique) et de **visites en entreprises**.



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE



CONTENU DE LA FORMATION :

Le référentiel de formation se compose de 5 Unités Capitalisables (UC) réparties entre plusieurs domaines d'enseignement :

- **UC1** : Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire
⇒ Développer une culture professionnelle, se positionner en tant que professionnelle de la production
- **UC2** : Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire
⇒ Coordonner le travail de la ligne de production, proposer des améliorations
- **UC3** : Conduire une ligne de production alimentaire
⇒ Préparer la ligne de production, assurer la conduite de la ligne de production
- **UC4** : Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire
⇒ Réaliser le nettoyage et la désinfection de la ligne, réaliser les opérations de maintenance corrective sur la ligne de production
- **UC5 UCARE** (Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale et à l'Emploi) :

⇒ Réaliser les opérations logistiques en transformation alimentaire, réaliser les opérations de manutention pour le stockage ou le déstockage des produits alimentaires. Utiliser des interfaces informatiques pour la gestion des stocks ou la préparation des commandes.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

L'obtention du diplôme s'effectue par la validation des **5 UC** en cours de formation. Les unités capitalisables peuvent être acquises chacune indépendamment sur une période de 5 ans et sont acquises 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**.



ORIENTATION

CFA
AGRO
IFRIA AURA

IFRIA Auvergne-Rhône-Alpes

Tél. : 04 78 95 40 44

contact@ifria-ara.fr

site web : www.ifria-aura.fr

IFRIA Lyon : Mélanie MURIGNEUX / m.murigneux@ifria.com



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

Le diplôme permet d'entrer directement dans la vie active en devenant technicien de la transformation, de la fabrication et du conditionnement de produits alimentaires.

Il peut être conducteur(trice) de ligne, de machines en industries agroalimentaires. Il assure la conduite de matériels et la mise en œuvre de procédés et de savoir-faire pour toute fabrication.

Il permet également une poursuite d'étude vers un certificat de spécialisation (CS) :

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

➔ **Chargée de missions Apprentissage UFA/OFA André Paillot : Patricia BARTHELEMY – patricia.barthelemy2@educagri.fr**
Chargée de missions Formation Continue UFA/OFA André Paillot : Delphine TALIERCIO – delphine.taliercio@educagri.fr

Lycée André PAILLLOT 4, chemin des Grabelières 69230 SAINT GENIS LAVAL
Tél : 04 78 56 75 75 - Fax : 04 78 56 37 00 - epl-st-genis@educagri.fr - www.epl-saintgenislaval.fr