



BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES

VERSION 01 11 2021



DIPLOME DE NIVEAU 3



METIERS PREPARES

Pour les entreprises de l'Industrie Alimentaire, les ateliers de transformation alimentaire de la grande distribution, les ateliers fermiers ou les cuisines collectives.

Ouvrier qualifié ou hautement qualifié de production en entreprises alimentaires ;
Conducteur de machine automatisée en production ou en conditionnement.

Activités: organiser son activité selon les consignes, réaliser des opérations de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits, utiliser les machines, participer à la qualité, entretenir le poste
Environnement: activité physique, travail au froid ou au chaud, port d'objets, polyvalence

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pouvoir évoluer tout au long du processus de transformations des produits alimentaires ;

Réceptionner la matière première et réaliser les premières transformations (stockage, réfrigération, etc.) et participer aux autres opérations (élaboration de produits cuisinés, salage, affinage de fromage, conditionnement, etc.) pour aboutir au produit final transformé ;

Utiliser des équipements automatisés (ou non) et pouvoir intervenir sur une ou plusieurs machines. Assurer le nettoyage, l'entretien et le réglage des installations utilisées, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans son domaine d'activité ;

Effectuer des contrôles de la qualité de sa production et vendre les produits. L'activité s'exerce en exploitation agricole (vente directe à la ferme) ou en GMS.

CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé de 18 ans minimum ;

Avoir au moins 12 mois d'activité professionnelle.

Possibilité de poursuite d'études par un Brevet Professionnel en Industries Alimentaires.



DUREE DE LA FORMATION

Entrée en formation :

- Septembre
- Entrées cadencées

Une individualisation des parcours:

La Durée, les contenus et les modalités de la formation sont adaptés en fonction des acquis (formation et expérience), du projet professionnel, de la filière alimentaire et du diplôme visé.

PUBLIC CONCERNE

Demands d'emploi ;
Salariés en Compte Personnel de Formation ;
Salariés en projet de transition professionnelle ;
Salariés en Contrat de Professionalisation ;

FINANCEMENT & REMUNERATION

Le coût de la formation et la rémunération peuvent être pris en charge par votre Compte Personnel de Formation ; la Région ; le Pôle Emploi ; l'AGEFIPH ; votre Employeur. Se référer aux Conditions Générales de Vente.

FRAIS PEDAGOGIQUES

Aucun frais spécifique n'est à prévoir

INSCRIPTION

Prendre contact avec le CFPPA qui réalisera un entretien de positionnement à la suite et vous enverra le dossier d'inscription le cas échéant.

Les délais d'accès à l'action varient en fonction du financement.

CONTENUS PRINCIPAUX DE LA FORMATION

- Connaissances de la matière première ;
- Conservation ;
- Transformation ;
- Conditionnement ;
- Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- Nettoyage et Désinfection ;
- Sécurité ;
- Développement Durable ;
- Contrôles ;
- Maintenance de Premier Niveau ;
- Fonctionnement des matériels ;

MODALITES D'EVALUATION

Validation des 10 UC (Unités Capitalisables). Chaque unité s'obtient de façon indépendante et est valide 5 ans.

La totalité des UC amène à l'obtention du diplôme. Le BPA TA est un diplôme de niveau 3 certifié par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

UCG1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale

UCG2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique

UCG3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en oeuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable

UC01 : Rappeler, en vue de sa pratique professionnelle, des connaissances scientifiques et techniques relatives aux transformations alimentaires et à la maîtrise de la qualité du produit

UC02 : Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux machines, matériels et installations utilisés pour des opérations de transformation d'un produit

UCS1 : Préparer son activité dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité

UCS2 : Conduire une activité de fabrication ou conditionnement d'un produit alimentaire dans le respect des objectifs qualité, rendement matière et des règles d'hygiène et de sécurité.

UCS3 : Appliquer les procédures nécessaires au contrôle qualité et à la sécurité alimentaire sur un poste de production.

UCARE 1 : Projet professionnel

UCARE 2 : Au choix : Remédier aux incidents / Perfectionnement à la découpe de viande / Gestion d'un point de vente

MODALITES PEDAGOGIQUES

Au sein de la plateforme aux métiers de la transformation alimentaire avec mixage des publics apprentis et adultes

CONTACT

Aurélie MIDOUX

03.29.79.64.81



SATISFACTION : Ouverture en 2021



REUSSITE : Ouverture en 2021



INSERTION : Ouverture en 2021



Technopôle Philippe de Vilmorin

CS 40249

55006 BAR-LE-DUC



CFPPA Meuse



cfppa.bar-le-duc@educagri.fr