



BREVET PROFESSIONNEL INDUSTRIES ALIMENTAIRES

VERSION 01 11 2021



DIPLOME DE NIVEAU 4



METIERS PREPARES

Au sein des entreprises de l'Industrie Alimentaire ou dans les ateliers de transformation ;

Conducteur de machine automatisée en production ou en conditionnement ;

Animateur de ligne ou d'atelier.

Activités: Conduire une ligne; réaliser une intervention technique et la maintenance des équipements de production; appliquer les procédures d'hygiène, de sécurité et d'environnement ; communiquer et organiser son activité

Environnement: activité physique, travail au froid ou au chaud, port d'objets, polyvalence

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire ;

Assurer la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures, etc.)

S'assurer de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention ;

Appliquer les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement ;

Travailler en équipe et assurer la coordination entre opérateur d'une même ligne.

PUBLIC CONCERNE

Demandeurs d'emploi ;

Salariés en Compte Personnel de Formation ;

Salariés en projet de transition professionnelle ;

Salariés en Contrat de Professionalisation ;

CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé de 18 ans minimum

Être titulaire d'un CAP ou BEP ou diplôme équivalent ;

Avoir eu au moins 12 mois d'activité professionnelle



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 et de la filière alimentaire.

Durée totale de 1358 heures maximum en fonction du profil du candidat et des objectifs visés, soit une durée totale de 10 mois :

- 959 heures au CFPPA ;
- 399 heures en entreprise.

BP INDUSTRIES ALIMENTAIRES

BP INDUSTRIES ALIMENTAIRES

BP INDUSTRIES ALIMENTAIRES

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 12 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 BP IA est un diplôme de niveau 4 certifié par le ministère de l'agriculture et l'alimentation.

UCG1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information.

UCG2 : Situer les enjeux sociaux et environnementaux liés au secteur alimentaire

UCP3 : Elaborer un projet professionnel lié au secteur alimentaire

UCP4 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques et organisationnels

UCP5 : Communiquer dans une situation professionnelle

UCP6 : Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité

UCP7 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire

UCP8 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité

UCP9 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires

UCP10 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

UCARE 1 : Remédier aux incidents

UCARE 2 : Au choix : Amélioration industrielle ou Gestion de la qualité ou Animation d'équipe

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