



## FORMATION RÉGION GRAND-EST

# MÉTIERS LIÉS A L'ALIMENTATION

VERSION 01 11 2022



## FORMATION QUALIFIANTE



## MÉTIERS PRÉPARÉS

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 ;

Aucun diplôme ou expérience professionnelle demandés

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Au sein de la plateforme aux métiers de la transformation alimentaire avec mixage des publics apprentis et adultes  
Travaux pratiques, visites d'entreprises et cours théoriques.



## DURÉE DE LA FORMATION

Entrée en formation en octobre et sortie en février: 448h en centre dont 231h de travaux pratiques et 140 h en entreprise

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 visée.

Possibilité de poursuite d'études par un Brevet Professionnel Agricole en Transformation des Aliments.

**FINANCEMENT & REMUNERATION**

Le coût de la formation (jusqu'à 7575.68€) et la rémunération peuvent être pris en charge par la Région Grand-Est.

Se référer aux Conditions Générales de Vente.

**FRAIS PEDAGOGIQUES**

Aucun frais spécifique n'est à prévoir

**PUBLIC CONCERNE**

Demandeurs d'emploi ;

Salariés en Compte Personnel de Formation ;

Salariés en projet de transition professionnelle ;

Salariés en Contrat de Professionalisation ;

**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 de 5 blocs de compétences du BPA TA. Chaque bloc s'obtient de façon indépendante et est valide 5 ans.

Ces blocs de compétences sont évalués sur poste de travail (en travaux pratiques). Il est possible de poursuivre la formation pour obtenir un BPA Transformations Alimentaires, qui est un diplôme de niveau 3 certifié par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

**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.**

**CONTACT**

Aurélien MIDOUX

03.29.79.64.81



**SATISFACTION** : 100% en 2022



**REUSSITE** : 100% en 2022



**INSERTION** : 100% en 2022



**Technopôle Philippe de Vilmorin**  
**CS 40249**  
**55006 BAR-LE-DUC**



**CFPPA Meuse**



[cfppa.bar-le-duc@educagri.fr](mailto:cfppa.bar-le-duc@educagri.fr)