APPRENTISSAGE

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES

VERSION 01 01 2021

Epl agro
CFPPA de la Meuse

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

DIPLOME DE NIVEAU 3

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

UNION EUROPÉENNE
Fonds Social Européen

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

APPRENTISSAGE

BPA TA

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.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pouvoir évoluer tout au long du processus de transformation 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.

PUBLIC CONCERNE

Avoir entre 16 et 29 ans ;

Ou être reconnu travailleur handicapé.

APPRENTISSAGE

BPA TA

CONDITIONS D'ADMISSION

Formation soumise à la signature d'un contrat dans une entreprise du secteur de l'Industrie Alimentaire ou de la grande distribution.

Nous pouvons vous aider dans vos recherches.

.

DUREE DE LA FORMATION

Sur 2 ans en contrat d'apprentissage

23 semaines de formation en centre = 805 heures

Alternance Formation/Entreprise au rythme moyen de 2 semaines par mois au CFA.

APPRENTISSAGE

BPA TA

FINANCEMENT & REMUNERATION

Le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO) au travers du CFA pour les apprentis.

Selon l'âge et l'année de formation, la rémunération minimum versée par l'entreprise est de 27% à 100% du SMIC.

Plus d'informations sur :

https://www.alternance.emploi.gouv.fr/

→ Portail Alternance

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 ;

APPRENTISSAGE

BPA TA

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

APPRENTISSAGE

BPA TA

CONTACT
Aurélie MIDOUX
03.29.79.64.81

SATISFACTION : Ouverture en 2021

REUSSITE : Ouverture en 2021

INSERTION : Ouverture en 2021

Epl agro
CFPPA de la Meuse

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

CFPPA Meuse

cfppa.bar-le-duc@educagri.fr