



# Brevet professionnel agricole Transformations Alimentaires

**D** **DIPLÔME DE NIVEAU 3 (anciennement niveau V)**



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION

## 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

## 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 ...) et participer aux autres opérations (élaboration de produits cuisinés, salage, affinage de fromage, conditionnement ...) 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 (en ou hors laboratoire) et vendre les produits. L'activité s'exerce en exploitation agricole (vente directe à la ferme) ou en GMS.

## PUBLIC CONCERNÉ

- Les demandeurs d'emploi
- Les salariés en Compte Personnel de Formation
- Les salariés en projet de transition professionnelle
- Les salariés en Contrat de Professionnalisation



## CONDITIONS D'ADMISSION – PRÉREQUIS

- Être âgé de 18 ans minimum
- Avoir eu au moins 12 mois d'activité professionnelle



## DURÉE DE LA FORMATION – MODALITÉS D'ALTERNANCE

Entrée en formation :

- Prochaine session: 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.

## FINANCEMENT – RÉMUNÉRATION

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,...

Plus d'informations sur <https://www.pole-emploi.fr/candidat/en-formation/definir-vos-besoins/financer-ma-formation.html>

# Formation pour adultes



# Brevet professionnel agricole Transformations Alimentaires



**DIPLOME DE NIVEAU 3 (anciennement niveau V)**

## CONTENUS PRINCIPAUX DE LA FORMATION

Connaissance de la matière première, conservation, transformation, conditionnement, Plan de Maîtrise Sanitaire, Nettoyage / Désinfection, Sécurité, Développement Durable, Contrôles, Maintenance de premier niveau, Fonctionnement

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation de 10 unités capitalisables du diplôme de niveau V BPA Transformations Alimentaires

Chaque unité s'obtient de façon indépendante et est valide 5 ans

La totalité des Unités Capitalisables amène à l'obtention du diplôme.

Le BPA TA est diplôme de niveau V certifié par le ministère de l'agriculture et 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 œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable**

**UCO1 : 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**

**UCO2 : 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 vente / Gestion d'un point de vente**

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

Début de session : septembre

**Contact : Aurélie MIDOUX**

03.29.79.64.81

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



**INSERTION** 0% en 2019  
40% en emploi (ouverture)



**REUSSITE**  
100% en 2019 (ouverture)



**SATISFACTION**  
4/5 en 2019