

Brevet Professionnel

Industries Alimentaires

(Diplôme en cours de rénovation)

par apprentissage
2 ans

N° RNCP14923

OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme conduit une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire. Il assure la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...) et s'assure de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention. Pour cela, il applique les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement. Il travaille souvent en équipe et peut être amené à assurer la coordination entre opérateurs d'une même ligne.

Objectifs opérationnels : A l'issue de la formation, l'apprenti(e) devra disposer des capacités générales d'un opérateur qualifié (niveau BAC), mais aussi des capacités professionnelles suivantes :

- Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire
- Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques et organisationnels
- Communiquer dans une situation professionnelle
- Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité
- Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire
- Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité
- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires
- Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

Pour plus d'informations : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/14923/>



CONDITIONS D'ADMISSION

-Répondre aux conditions d'accès au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation.

Plus d'infos en scannant le QR code ci-contre :

-**Etre Titulaire** d'un CAPA ou titre RNCP de même niveau ou d'un niveau supérieur.

Les candidats ne justifiant pas des diplômes mentionnés ci-dessus doivent attester, **avant l'entrée en formation**, soit de l'équivalent d'une année d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou de volontariat à plein temps **en lien avec la finalité du diplôme postulé**, soit de l'équivalent de 3 ans d'activité à temps plein.

PROCEDURE D'INSCRIPTION :

- Prendre contact avec le CFA de l'IFRIA pour passer un entretien préalable
- **Le dossier d'inscription est à retirer auprès de l'UFA du Valentin**
- Un appui et un suivi individuel vous seront proposés par le **CFA de l'IFRIA** pour vous accompagner dans vos recherches jusqu'à la signature du contrat.

Votre admission sera définitive dès que vous aurez signé un contrat d'apprentissage.

Indicateurs	Résultats
Satisfaction des apprentis 2021-2023	64%
Réussite à l'examen 2023	95%
Insertion professionnelle globale 2020-22	84%
Insertion professionnelle dans le métier visé 2020-22	33%
Poursuite d'étude 2020-22	50%
Rupture des contrats d'apprentissage 2021-23	17%
Interruption en cours de formation STA 2021-23	13%
Valeur ajoutée de l'établissement	https://levalentin.education/presentation-lycee/atelier-agroalimentaire/

L'ALTERNANCE

Etudier et travailler en même temps : c'est un bon moyen de combiner formation et milieu professionnel. L'apprentissage est un excellent tremplin vers l'emploi grâce à une première expérience en entreprise.

La formation, débute en octobre avec des alternances de **2 semaines** en centre et **3 à 4 semaines** en entreprise.

14 semaines de formation en centre par an

33 semaines d'apprentissage en entreprise par an

5 semaines de congés payés par an

Vous avez un statut d'apprenti. Vous signez un contrat d'apprentissage de 2 ans et vous percevez un salaire mensuel.

Pour plus d'information sur l'alternance scan le QR code ci-contre :

LES ENTREPRISES D'APPRENTISSAGE

Vous pouvez réaliser votre apprentissage dans les industries agroalimentaires de transformation de fruits et légumes, de viande, de lait...

Accompagné par votre maître d'apprentissage vous découvrirez les différents postes en production, voire contrôle qualité ou laboratoire.

Les compétences professionnelles non vues en entreprises seront étudiées en centre.



Effectifs

Mini : 5 / Maxi : 25

LES DEBOUCHES ET POURSUITE D'ETUDES

Conducteur/conductrice d'installation des industries agroalimentaires, conducteur/conductrice de ligne automatisée/ligne de fabrication/conditionnement/emballage, opérateur/opératrice de fabrication alimentaire, pilotes d'installation des industries agroalimentaires.

Vous pouvez aussi poursuivre vos études en BTSA BioQualIM : Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (sous réserve d'acceptation), puis en licence professionnelle.

Site Inserjeunes : <https://www.inserjeunes.educagri.fr>

CONTENU DE LA FORMATION

La formation est organisée autour de 10 Unités Capitalisables (UC) réparties entre plusieurs domaines d'enseignements et 2 Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale et à l'Emploi (UCARE). Les volumes horaires par UC sont établis pour les deux années de formation avec un total de 980 h sur 2 ans.

UNITES CAPITALISABLES GENERALES

UC G1: Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information (Maths – Communication – Informatique)

UC G2 : Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire

UNITES CAPITALISABLES PROFESSIONNELLES

UC P1 : Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire

UC P2: Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socio-économique et organisationnels.

UC P3 : Communiquer en situation professionnelle.

UC P4 : Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité

UC P5 : Participer au plan de maîtrise sanitaire des produits alimentaires.

UC P6 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité.

UNITES CAPITALISABLES TECHNIQUES

UC T1 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires.

UC T2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation.

UNITES CAPITALISABLES D'ADAPTATION REGIONALES ET A L'EMPLOI (Ucares)°

UCARE 1 : Gestion et prévention des risques professionnels en agroalimentaire (SST- gestes postures- habilitation électrique-sport)

UCARE 2 : Préparation de commandes et conduite de chariots (CACES1A-3)

UCARE 3 : Micro-Brasserie

EVALUATION/VALIDATION

Le BP IA est un **diplôme national de niveau 4** délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

L'évaluation :

Evaluation en situation professionnelle

Obtention du diplôme :

- Validation de 10 Unités Capitalisables (UC) réparties entre plusieurs domaines d'enseignements
- Validation de 2 Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale et à l'Emploi (UCARE).

Les blocs de compétences acquis sont valables à vie. Les candidats peuvent être dispensés d'un ou plusieurs blocs de compétences (notamment du tronc commun) selon les modalités générales de dispenses. Les apprenants concernés peuvent suivre un parcours personnalisé de formation. **Les capacités peuvent être validées par équivalence académique selon les diplômes obtenus précédemment.**

Possibilité de valider un/des blocs de compétences seulement

A RETENIR

Horaires	35h / semaine (Amplitude des horaires: 8h00 à 17h30 , pause de 1 h 30 le midi)
Lieu de formation	Lycée le Valentin
Début de la formation	Octobre
Intervenants	Formateurs UFA/CFPPA, Enseignants du lycée
Accessibilité	Voir site Internet du Lycée

Vous pouvez être :

- Externe
- Demi-pensionnaire
- Interne

Modalités pédagogiques

- ✎ Travaux dirigés/pratiques
- ✎ Cours théoriques
- ✎ Travaux individuels/de groupes
- ✎ Visites
- ✎ Rencontres avec des professionnels et anciens élèves
- ✎ Voyage d'étude

Moyens techniques

- ✎ Atelier agro-alimentaire doté d'un logiciel de GPAO
- ✎ Laboratoires de biochimie/microbiologie
- ✎ Ateliers de transformation de l'exploitation agricole
- ✎ Ressources numériques de formation en ligne (Webalim)
- ✎ Point de vente collectif



Contacts :

- Formatrice coordinatrice : christine.bonhoure@educagri.fr
– 04 75 83 23 10
- Secrétariat : emilie.savini@educagri.fr
– 04 75 83 32 35
- CFA IFRIA : f.gheni@ifria-ara.fr
06 49 74 42 41