



2 ANS PAR APPRENTISSAGE

N° DE FICHE : RNCP39156

## LES DE LA FORMATION

- **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 prologiciel de GPAO, laboratoires de biochimie/ microbiologie, exploitation agricole, ressources numériques de formation en ligne (Webalim), point de vente collectif "La Musette de Valentine"
- **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.



### OBJECTIFS

Le titulaire de l'option « Conducteur de ligne de production alimentaire » du brevet professionnel est un ouvrier qualifié polyvalent de la transformation alimentaire. Ce brevet professionnel vise l'acquisition de compétences relatives aux différentes étapes du process de transformation : de la préparation des matières premières jusqu'au conditionnement voire le stockage des produits. Le titulaire de la certification est amené à conduire des lignes de production et de conditionnement automatisées. 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 d'un opérateur qualifié (niveau BAC) mais aussi des capacités professionnelles suivantes :

- Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire
- Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire
- Conduire une ligne de production alimentaire
- Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale



### FORMATION

La formation est organisée autour de 4 Unités Capitalisables domaines d'enseignements et 1 Unité Capitalisable l'Emploi(UCARE). Les volumes horaires par UC avec un total de 800 h sur 2 ans.

UNITES CAPITALISABLES
C 1: Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes
C.2 : Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire
C3 : Conduire une ligne alimentaire
C4 : Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire
UNITES CAPITALISABLES D'ADAPTATION REGIONALES ET A L'EMPLOI (Ucares) <sup>o</sup>
UCARE 1 : Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale

- Effectifs : minimum 5 / maximum 25
- Vous pouvez être externe, demi-pensionnaire ou interne

Pour plus d'informations :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39156>



## L'ALTERNANCE

La formation, débute en octobre avec des alternances de **1 à 2 semaines** en centre et **3 à 4 semaines** en entreprise.

- **12 semaines de formation en centre** par an
- **35 semaines d'apprentissage en entreprise** par an
- **5 semaines de congés payés** par an

Consultez notre site internet pour plus d'informations : <https://levalentin.education/apprentissage/presentation-apprentissage/>

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

### Les entreprises d'apprentissage

Vous pouvez réaliser votre apprentissage dans les industries agroalimentaires de transformation de fruits et légumes, de viande, de lait..., les ateliers de préparation, transformation, conditionnement en GMS, la restauration collective, les ateliers de transformation fermière. Accompagné par votre maître d'apprentissage vous découvrez les différents postes en production, voire contrôle qualité ou laboratoire. Les compétences professionnelles non vues en entreprises seront étudiées en centre.



## CONDITIONS D'ADMISSION

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



## DÉBOUCHÉS ET POURSUITES

Toutes les catégories des entreprises de l'agro-alimentaire : les micro entreprises, les entreprises de taille intermédiaire et les grandes entreprises. Le titulaire de l'emploi exerce principalement ses activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement. Il peut intervenir dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis.

- **Métiers visés** : Préparateur de recettes ; Technicien de production ; Technicien responsable de fabrication ; Agent de production ; Conducteur de ligne automatisée/Conducteur de ligne de conditionnement ; Conducteur de machine ; Conducteur de ligne de fabrication
- **Poursuites d'études** : Sous réserve d'acceptation, vous pouvez poursuivre vos études en BTSA BIOQUALIM : Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire puis en licence professionnelle.



## EVALUATION / VALIDATION

Le BP CLPA est un diplôme national de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. L'évaluation est réalisée en situation professionnelle.

### Obtention du diplôme :

- Validation de 4 Unités Capitalisables (UC) réparties entre plusieurs domaines d'enseignements
- Validation de 1 Unité Capitalisable 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 NOTER

- **Horaires** : 35h / semaine (amplitude des horaires : de 8h00 à 17h30, pause de 1h30 le midi)
- **Lieu de formation** : Lycée Le Valentin
- **Début de la formation** : Octobre 2024
- **Intervenants** : Formateurs du CFPPA-OFA et enseignants du lycée
- **Accessibilité** : Voir site internet du lycée

CONTACT



**CFPPA-OFA Bourg-lès-Valence**

[cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr](mailto:cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr) – 04 75 83 23 10

**Christine BONHOURE, formatrice coordinateur**

[christine.bonhoure@educagri.fr](mailto:christine.bonhoure@educagri.fr) – 04 75 83 90 77

**Fannie GHENI, CFA IFRIA**

[f.gheni@ifria-ara.fr](mailto:f.gheni@ifria-ara.fr) – 06.49.72.42.41

**Emilie SAVIN, secrétariat pédagogique**

[emilie.savin@educagri.fr](mailto:emilie.savin@educagri.fr) – 04 75 83 32 35



Avenue de Lyon, 26500 Bourg-lès-Valence  
04 75 83 23 10 - [www.levalentin.education](http://www.levalentin.education)