



Formation professionnelle pour les adultes

## Brevet Professionnel (BP) Industries Alimentaires (IA)

Devenez conducteur de machines de production ou technicien de fabrication

### Objectifs de la formation

- Vous assurer une **formation professionnelle** dynamique avec des apports de connaissances générales, techniques et pratiques dans le domaine de la **production agro-alimentaire**
- Vous permettre d'obtenir un diplôme de niveau 4 (équivalent niveau bac), et préparer votre insertion professionnelle comme **conducteur de machines de production** ou **technicien de fabrication en industrie alimentaire**

### Points forts de la formation

- Une **formation rémunérée et intégralement prise en charge** par la Région des Pays de la Loire et l'Union Européenne pour les demandeurs d'emploi (dans le cadre du programme régional « VISA METIERS » sous réserve d'éligibilité et d'accord de financement)
- Des **équipements pédagogiques polyvalents** et un atelier alimentaire de 150m<sup>2</sup> disposant d'appareils de préparation et de cuisson
- Des **activités pratiques** et des **visites pédagogiques** au sein d'un large réseau de professionnels : plateaux techniques spécialisés par domaine d'activité, entreprises agro-alimentaires locales (groupes industriels, PME, TPE)
- Une **alternance** forte entre séquences de formation en centre et **stages pratiques** en entreprises agro-alimentaire
- Une **individualisation** des parcours de formation : organisation sous forme **modularisée** et **professionnalisante**
- Une formation axée sur l'acquisition de véritables **compétences professionnelles** alternant théorie, visite et mise en pratique



Une réponse adaptée à votre projet professionnel sur des métiers qui recrutent

### Conditions d'admission

- Remplir **l'une des conditions** suivantes :
- Être titulaire d'un CAP ou d'un BEP ou d'un BPA et justifier d'au moins 1 année d'activité professionnelle tout secteur temps plein (activité salariée et/ou stages et/ou bénévolat)
- Justifier d'1 année d'activité professionnelle temps plein (activité salariée et/ou stages et/ou bénévolat), dans le secteur correspondant aux finalités du diplôme
- Justifier de 3 années d'expérience professionnelle temps plein (activité salariée et/ou stages et/ou bénévolat), tout secteur

### Principales compétences et activités ciblées

- **Préparer et conduire la production** : vérifier la qualité et la conformité de la matière première, préparer, régler et changer de format sur les machines, réaliser des opérations de fabrication ou de conditionnement de produit
- **Optimiser la production** : calculer les rendements et les bilans matières, surveiller le fonctionnement des installations et intervenir d'une façon adaptée en cas de dysfonctionnements, enregistrer les opérations effectuées, notamment sur support informatique, adapter éventuellement le process en fonction des paramètres d'évolution du produit, participer à l'amélioration de son segment de production
- **Participer à la maîtrise de la qualité du produit** : réaliser les contrôles et prélèvements en cours de production, interpréter les résultats des contrôles, détecter et traiter les non-conformités, appliquer et/ou faire appliquer les règles d'hygiène, participer à la démarche qualité de l'entreprise
- **Réaliser la maintenance de premier niveau** : identifier les dysfonctionnements, réaliser des actions préventives conformément au plan de maintenance, effectuer des actions correctives de premier niveau
- **Communiquer au sein d'une équipe** : traiter et transmettre les informations et les consignes, coordonner ou animer l'intervention d'opérateurs, participer à l'accueil et à l'accompagnement

- **Validation du diplôme** selon le principe des **Unités Capitalisables (UC)**, avec certaines évaluations en situations professionnelles
- Obtention du diplôme lorsque toutes les **Unités Capitalisables (UC) constitutives du BP « Industries Alimentaires »** sont acquises. Le bénéfice des UC acquises est conservé à vie (le candidat peut représenter la ou les UC manquantes).



### Une formation sous trois statuts possibles

Formation continue	Contrat d'apprentissage	Contrat de professionnalisation
Durée : 9 mois Alternance : 38% en entreprise (490 h) 62% en centre de formation (798 h)	Durée : 2 ans Alternance : 72% en entreprise (2 555 h) 28% en centre de formation (1 015 h)	Durée : 2 ans Alternance : 77% en entreprise (2 765 h) 23% en centre de formation (805 h)
<b>Début</b> : 27 septembre 2022 <b>Fin</b> : 30 juin 2023	<b>Début</b> : 27 septembre 2022 <b>Fin</b> : 29 septembre 2024	<b>Début</b> : 27 septembre 2022 <b>Fin</b> : 29 septembre 2024