



Formation professionnelle pour les adultes

BREVET PROFESSIONNEL INDUSTRIES ALIMENTAIRES (BP IA)

Devenez conducteur de machine de production ou
technicien de fabrication en industrie alimentaire



Les 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 machine de production** ou **technicien de fabrication en industrie alimentaire**.



Les 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 150m² 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.*



Les conditions d'admission

Remplir **l'une des conditions** suivantes :

- **Etre 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**.



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)
Début : 27 septembre 2021 Fin : 24 juin 2022	Début : 27 septembre 2021 Fin : 29 septembre 2023	Début : 27 septembre 2021 Fin : 29 septembre 2023

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

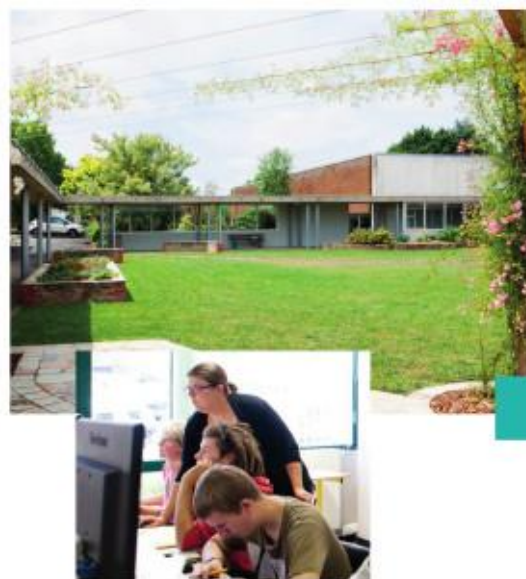
- Réaliser les contrôles et prélèvements en cours de production
- Interpréter les résultats des contrôles
- Détecter et traiter les non-conformités
- Appliquer et/ou faire appliquer les règles d'hygiène
- Participer à la démarche qualité de l'entreprise

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 de la formation

→ Le diplôme est délivré aux stagiaires ayant satisfait aux évaluations organisées au cours de la formation selon le principe des **Unités Capitalisables (UC)**, avec certaines évaluations **en situations professionnelles**

Version du 19/02/2021



CFPPA NATURE

Allée des Druides • CS 70022 • 85035 La Roche-sur-Yon Cedex
02 51 09 82 92 - cfppa.la-roche-sur-yon@educagri.fr

www.lyceenature.com