BP INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Formation professionnelle en apprentissage et formation continue

Brevet professionnel -Diplôme de niveau IV - Code RNCP 14923

Saint Genis Laval
LYCÉE ANDRÉ PAILLOT
Entre science & nature

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.



OBJECTIF DE LA FORMATION

Réaliser les opérations nécessaires à la conduite automatisée de ligne de production de produits alimentaires.
Connaitre et appliquer les règles d'hygiène et sécurité ainsi que les consignes de qualité et de productivité.
Connaitre le produit fabriqué
Préparer et optimiser la production
Assurer la maintenance de 1er niveau
Participer à la maitrise de la qualité
Animer une équipe sur la ligne de production

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Apprentissage : Vous avez entre 15 et 29 ans
Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
Possibilité de contrat de professionnalisation au-delà de 30 ans.

Formation continue : sur entretien de motivation organisé par le centre de formation. L'admission est définitive à la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
Nous pouvons vous accompagner dans votre recherche d'entreprise.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION :

L'enseignement est dispensé sur 2 ans, à partir de septembre.
La formation annuelle est répartie selon le rythme :
• 1/3 des semaines en centre de formation
• 2/3 des semaines en entreprise
L'apprenti(e) est salarié(e) de l'entreprise et perçoit une rémunération mensuelle selon la grille d'apprentissage (au minimum 27% du SMIC).





CONTENU DE LA FORMATION :

Le référentiel de formation se compose de 12 Unités Capitalisables (UC) réparties entre plusieurs domaines d'enseignement :

• 2 Unités d'enseignement général (UCG)

Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information

Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire

• 6 Unités d'enseignement Professionnel (UCP)

Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire

Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socio-économiques 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 maitrise sanitaire d'un produit alimentaire

Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité

• 2 Unités Capitalisables Techniques (UCT)

Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires

Maitriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

• 2 Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale et à l'Emploi (UCARE) sont proposées au sein de la formation, en fonction des besoins du territoire, dont notamment la gestion et la prévention des risques professionnels en Industrie Alimentaire (inclue la formation Sauveteur Secouriste du Travail).

MODALITÉ D'ÉVALUATION

L'obtention du diplôme s'effectue par la validation des 12 unités en cours de formation.



LES + DU LYCÉE

Le lycée André Paillot dispose d'un internat et d'un service de restauration de qualité.

Vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé en entreprise et en centre de formation.

Apprentissage des techniques dans notre atelier de transformation professionnel et nos laboratoires hautement équipés

Pour + d'informations
Contacter Madame Bekhedda
0788990958
m.bekhedda@ifria-ara.fr

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

ORIENTATION

Le diplôme permet d'entrer directement dans la vie active en devenant conducteur(trice) de ligne ou opérateur(trice) polyvalent dans une entreprise agroalimentaire.

Il permet également une poursuite d'étude dans le supérieur CS ou BTS

• CS Production transformation et commercialisation des produits fermiers

• CS Technicien spécialisé en transformation laitière

• CS Transformation des produits carnés

Lycée André PAILLOT 4, chemin des Grabelières 69230 SAINT GENIS LAVAL
Tél : 04 78 56 75 75 - Fax : 04 78 56 37 00 - epl-st-genis@educagri.fr - www.epl-saintgenislaval.fr

BY Créatives_atelier graphique_St Genis Laval- Ne pas jeter sur la voie publique- 01/2023