

Industries Alimentaires

*Formation professionnalisante
et diplômante.*

Le Brevet Professionnel Industries Alimentaires (BPIA) par apprentissage ouvre les portes d'emplois stables et indispensables au sein des entreprises de la transformation alimentaire. Cette formation permet d'acquérir les compétences liées aux métiers de conducteur(trice)/opérateur(trice) d'industries agro-alimentaires, pour être capable de mener différentes opérations nécessaires à la fabrication ou au conditionnement de produits alimentaires.

OBJECTIFS

Le BPIA permet d'obtenir un diplôme de niveau 4, délivré par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, visant les capacités suivantes :

- Connaître le produit fabriqué
- Préparer et optimiser la production
- Assurer la maintenance de 1er niveau
- Participer à la maîtrise de la qualité
- Animer une équipe sur la ligne de production

CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé(e) de 18 à 29 ans et justifier :

- soit d'un diplôme de niveau 3 (CAP/CAPA) ou d'un certificat de scolarité complète de classe de seconde.
- soit d'au moins 1 an d'activité professionnelle salariée, si on ne possède pas de diplôme.

Admission faite par entretien individuel de motivation et de positionnement, qui devient définitive dès la signature d'un contrat d'apprentissage.

FORMATION DYNAMIQUE ET ALTERNANTE

Une formation professionnalisante avec un rythme fort de présence en entreprise.

Le maître d'apprentissage encadre la formation pratique en entreprise en coordination avec le centre de formation.

Cette coordination s'effectue par : un suivi téléphonique et des visites sur le lieu d'apprentissage, un livret de suivi utilisé pour échanger, une réunion annuelle des apprentis, maîtres d'apprentissage et formateurs.

Une formation privilégiant la mise en situation professionnelle, les visites d'entreprises et de la pratique sur des plateaux techniques.

L'apprentissage est un excellent tremplin vers l'emploi grâce à une première expérience en entreprise.

2 structures Campus Agronova et IFRIA, ancrées dans leur territoire, et en soutien pour la recherche du contrat d'apprentissage en entreprise.

LES ⊕...

Travailler dans les industries alimentaires c'est :

- Travailler au sein du 1^{er} secteur industriel français
- Choisir un secteur qui recrute
- Rejoindre un secteur dynamique et innovant
- Avoir la possibilité d'évoluer





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 maîtrise 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
Maîtriser 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).

DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

Le diplôme permet d'entrer directement dans la vie active en devenant conducteur(trice) de ligne ou opérateur(trice) polyvalent, dans une entreprise agroalimentaire.
Diplôme à vocation professionnelle, le BPIA permet d'envisager différents types d'emplois au sein des industries alimentaires, voire cosmétologiques et pharmaceutiques, comme agent de production ou de qualité.

Les titulaires du BPIA peuvent envisager une poursuite d'étude complémentaire, voire supérieure : en BTS/SA Sciences et Technologies des Aliments, puis licence professionnelle.

ORGANISATION DES ÉTUDES

L'enseignement est dispensé sur 2 ans, à partir d'octobre.
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 43% du SMIC).

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

En partenariat avec l'IFRIA, Auvergne Rhône-Alpes.



CONTACT

Maryline AUCAGNE
Coordonnatrice de la formation
maryline.aucagne@educagri.fr

04 77 97 72 07
campus de Précieux
www.campus-agronova.fr

