

Brevet Professionnel Industries Alimentaires par apprentissage

Pré-requis

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.

Objectifs-Aptitudes-Compétences

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 :

1. Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement : Préparer la production / Démarrer conduire et surveiller la production / Réaliser les opérations de fin de production
2. Réaliser des interventions techniques et la maintenance des équipements de production : Identifier les dysfonctionnements / Mettre en œuvre des actions préventives ou correctives de premier niveau de maintenance ou alerter les services compétents / Contribuer à l'intervention du service maintenance / Enregistrer et suivre les dysfonctionnements et les opérations de maintenance
3. Appliquer et/ou faire appliquer les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement : les démarches qualité, l'hygiène, la sécurité des personnes et les risques professionnels, la sécurité sanitaire des produits, les risques environnementaux / Exercer une vigilance (habillage, circulation, double contrôle...) / Renseigner les supports spécifiques afin d'assurer et mettre en œuvre la traçabilité des produits, des consommables et des opérations
4. Communiquer et pouvoir coordonner les activités des opérateurs : S'informer et communiquer notamment via l'outil informatique / Pouvoir coordonner les activités des opérateurs de sa ligne ou de son espace de fabrication pour atteindre les objectifs dédiés cette ligne ou cet espace / Participer à l'intégration des nouveaux collaborateurs / Participer à des actions d'amélioration (qualité, productivité, développement industriel, protection des personnes, de l'équipement et de l'environnement....) / Participer à des groupes projet

Contenus

Le BPIA est construit autour de 10 Unités Capitalisables (UC) réparties entre plusieurs domaines d'enseignement et 2 Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale et à l'Emploi (UCARE) :

UCG 1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information

UCG2 : Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire

UCP1 : Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire

UCP2 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socio-économiques et organisationnels

UCP3 : Communiquer dans une situation professionnelle

UCP4 : Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité

UCP5 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire

UCP6 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité

UCT1 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires

UCT2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

UCARE1 : Gestion et prévention des risques professionnels en IAA

UCARE 2 : Amélioration et performance en IAA

Méthodes mobilisées

- En centre de formation : cours théoriques, travaux individuels, travaux de groupe, visites, travaux pratiques, études de cas
- Apprentissage en entreprise

Évaluation / Suivi

Diplôme de niveau 4 (niveau bac), acquit par la capitalisation d'unités d'enseignement (UC) et de périodes de formation en milieu professionnel

12 Unités capitalisables (UC)

Evaluation en situation professionnelle réparties sur les 2 années de formation

Durée

L'enseignement est dispensé par la voie de l'apprentissage avec un contrat de 2 ans

Délai d'accès

Le recrutement est réalisé en avril/mai/juin sur dossier et entretien de motivation pour une rentrée en septembre/octobre

Accessibilité

Formation accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prises de notes, aux personnes à mobilité réduite

Votre contact : Maryline AUCAGNE

Tel : 04-77-97-70-07

email : maryline.aucagne@educagri.fr

site Internet : www.campus-agronova.fr