



BREVET PROFESSIONNEL Industries Alimentaires

OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/ POURSUITE D'ÉTUDES

Objectifs : l'objectif du Brevet Professionnel IA est de former des conducteurs (trices) de ligne capables de Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement / Assurer la maintenance de premier niveau / Appliquer les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, sécurité, qualité et environnement / Communiquer avec les opérateurs et coordonner leur travail.

Environnement et activités du métier :

la première mission du/de la conducteur(trice) de ligne consiste à approvisionner ses machines en matières premières et en emballage. Il/Elle doit ensuite effectuer les réglages et les paramétrages. Le/ La conducteur(trice) de ligne est le garant de la qualité du produit qui sort de sa ligne. Cette personne va aussi assurer la maintenance de 1er niveau. Aucune machine n'a de secret pour lui/elle : il/elle connaît les principes de fonctionnement et sait comment les débloquent en cas de pannes simples. Il/elle assure aussi tout l'entretien courant et la révision des machines.

L'activité s'effectue auprès de machines mais aussi en unité de contrôle ou de pilotage d'installations automatisées. Elle peut s'exercer en zone à température élevée, frigorifique ou humide ou en zone à atmosphère contrôlée. Le port d'équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité, protections auditives, ...) et d'équipements d'hygiène (charlotte, masque, ...) est requis. Le/la salarié(e) est généralement soumis à un travail posté éventuellement le week-end et soumis à des fluctuations saisonnières.

Débouchés/poursuite d'études : le BP IA conduit vers la vie active (pilote de process, chef de ligne...) mais il est possible à certaines conditions de continuer à se former en préparant un BTS Sciences et Technologie des Aliments.

DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Brevet Professionnel Agricole de niveau 4.

Validation : délivrance de 7 Unités Capitalisables (UC) correspondant à des blocs de compétences validées indépendamment.

Le diplôme peut également être préparé en formation continue / contacter le CFPPA (T.03 27 99 75 54).

Délai d'accès à la formation : dans les 3 mois maximum qui suivent le début de contrat.

CFPPA-UFA du Nord - site de Douai



458, rue de La Motte Julien
BP 90730 59507 Douai cedex
contact : Isabelle Domingues

☎ 03 27 99 75 68 / 03 27 99 75 56
✉ cfa.douai@educagri.fr



www.wagnonville.fr

CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

Public ciblé : être âgé(e) de 16 à 30 ans / pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu. Etre âgé de 18 ans au passage de l'examen.

Pré-requis : titulaire d'un diplôme de niveau 3 / maîtrise des savoirs de base.

Procédure d'admission : entretien de motivation et vérification des pré-requis / nécessité de conclure un contrat d'apprentissage avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche d'une entreprise par l'UFA).

STATUTS / INDEMNISATION/FINANCEMENT DE LA FORMATION/ FRAIS PÉDAGOGIQUES ÉVENTUELS

Statut : l'apprenti(e) est un(e) salarié(e) en CDD au minimum 6 mois au sein d'une formation diplômante et rémunérée par l'employeur.

Rémunération de l'apprentissage : Sur la base du montant du SMIC mensuel pour 35h au 1er janvier 2020

Année d'exécution du contrat	Moins de 18 ans	18 ans à 20 ans	21 ans à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %/ 416 €	43%/ 662 €	53%/816 €	100%/1539,42 €
2ème année	39%/ 600 €	51%/ 785 €	61%/ 939 €	100%/1539,42 €
3ème année	55%/ 847 €	67%/ 1031 €	78%/ 1200€	100%/1539,42 €

Frais pédagogiques : néant.

Financement de la formation : les OPCO financent le coût de formation pour les apprenti(e)s du privé.

Aides à l'apprentissage :

- THR : transport/hébergement/ restauration

hébergement et restauration : dispositif en cours de redéfinition au 1er/01/2020.

Transport : Aide forfaitaire annuelle calculée à partir de la distance domicile-centre de formation.

Distance domicile/UFA	Aide annuelle
moins de 10 km	0 €
10 à 40 km	100 €
41 à 100 km	150 €
à partir de 101 km	200 €

Carte HDF

Chaque apprenti(e) se voit attribuer, par le conseil régional des Hauts de France, un crédit de 200 € sur sa carte HDF pour chaque entrée en formation. Ces 200 € sont prélevés par le CFA régional agricole public des Hauts de France pour fournir les premiers équipements individuels de sécurité des apprenti(e)s.

FSA : Fonds Social des Apprentis

Dossier disponible auprès du secrétariat de l'UFA pour obtenir une aide financière correspondant à un besoin exceptionnel relevant du champ du logement, des soins, des déplacements ou de l'équipement.

Aide au permis de conduire

Montant fixé à 500 €, quel que soit le montant des frais engagés. Aide cumulable avec toutes les autres aides perçues par l'apprenti(e). Elle est attribuée une seule fois pour un(e) même apprenti(e).

Pour en bénéficier, il faut être âgé(e) d'au moins 18 ans, être titulaire d'un contrat d'apprentissage en cours d'exécution et être engagé(e) dans la préparation des épreuves du permis de conduire des véhicules de catégorie B.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au sein de l'Unité de Formation par Apprentissage située dans le lycée Douai-Biotech du Campus-Wagnonville.

- Accès : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.

- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site (nous consulter pour les tarifs).

- Places de parking devant l'établissement.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de formation 2 ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation / 800 h de cours (13 semaines /an)/ Le rythme de l'alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation avec aménagement de l'emploi du temps de façon à prendre en compte les périodes de forte activité de l'entreprise. 35h/ semaine au centre de formation.

Modalités d'évaluation : l'évaluation porte sur 2 types de capacités : capacités générales et capacités professionnelles. Les capacités professionnelles sont évaluées en situation professionnelle : les situations d'évaluation sont construites par l'équipe enseignante à partir des analyses de situations de travail locales. La certification est délivrée sous le contrôle d'un jury (Unités Capitalisables/blocs de compétences en cas de validation partielle ou diplôme en cas de validation totale).

Modalités d'adaptation à la formation : suite au positionnement réalisé à l'entrée de la formation, réduction de parcours en cas de VAA-Validation d'Acquis Académiques/parcours adapté au regard des tests ou du projet individuel du candidat.

Candidats RQTH : allongement du parcours, soutien individualisé selon besoins (PAPICATH).

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement:

- Cours théoriques. Echanges d'expériences. Travaux pratiques dans le hall de transformation de produits alimentaires et dans la brasserie de l'établissement.
- Mise à disposition pour la formation :
 - de salles de cours, d'un Centre de Documentation et d'Information (CDI), d'un Centre de Ressources (pour remise à niveau, autoformation accompagnée), de salle informatique.
 - de plateaux techniques :
- Hall de technologie alimentaire : 1175 m² comprenant divers matériels, permettant de réaliser les principales opérations unitaires de transformation et de stabilisation des produits alimentaires (pasteurisation, stérilisation, atomisation, concentration, cuisson, levée des pâtes, surgélation et congélation, filtration broyage, distillation, etc..) ainsi que des équipements spécifiques à l'emballage. Différentes salles correspondant chacune à un type de production (légumière, travail de la viande, panification, salle froide, boissons, conditionnement à chaud, etc.) et équipée chacune de matériels professionnels adaptés.
- Laboratoires annexés : chimie, biochimie, biotechnologies, microbiologie, analyse sensorielle.
- Brasserie : outil pédagogique permettant une production maximale de 1000 hectolitres, dotée de tout le matériel nécessaire à l'activité brassicole: concasseur à malt, cuves de fabrication et de fermentation, rinceuse de bouteilles soutireuse et étiqueteuse.
- Formateurs techniques spécialisés dans la transformation des aliments, titulaires de BTS, de licences, de diplômes d'ingénieurs agro alimentaires. Intervenants formés aux modalités de formation et d'évaluation par UC.
- Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.

CONTENU DE LA FORMATION

Capacités et Unités capitalisables générales

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

UCG 2 : Situer les enjeux environnementaux et sociétaux liés au secteur alimentaire.

Capacités et Unités Capitalisables professionnelles évaluées en situation professionnelle

UCP 1 : Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire.

UCP 2 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socio-économiques et organisationnels.

UCP 3 : Communiquer dans une situation professionnelle.

UCP 4 : Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne.

UCP 5 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire.

UCP 6 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité.

UC techniques (UCT)

UCT 1 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires

UCT 2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

UCARE (Unité Capitalisable Régionale à l'Emploi)

UCARE 1 : SST (sauveteur Secouriste du travail)

UCARE 2 : brassicole

Partenariats

Un partenariat privilégié est mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage et maîtres de stage de l'organisme de formation, organismes professionnels, intervenants en formation...).

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS EN 2019

TAUX DE SATISFACTION EN 2019

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE EN 2019

en activité professionnelle ou en formation