



BREVET PROFESSIONNEL Industries Alimentaires

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

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 débloquer 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 : la formation comprend des Unités Capitalisables correspondant à des capacités professionnelles ou blocs de compétences et pouvant être évalués indépendamment.

La validation des 6 unités capitalisables permet l'obtention du diplôme. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Le diplôme peut aussi être préparé en apprentissage au CFPPA UFA du Nord site de Douai (Tél. 03 27 99 75 68).

CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

Public ciblé : demandeurs (euses) d'emploi inscrit(e)s à Pôle Emploi ou salarié(e)s en poste, souhaitant une montée en qualification ou en reconversion professionnelle.

Pré-requis : - Avoir 18 ans / justifier d'1 an d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou de volontariat à temps plein à la dernière UC Et CAPa, ou diplôme ou Titre inscrit au RNCP de niveau 3 ou d'un niveau supérieur **Ou** 1 an d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou de volontariat à temps plein en rapport avec le BP **Ou** 3 ans d'activité professionnelle sans rapport avec le BP.

Procédure d'admission : les candidat(e)s sont reçu(e)s individuellement par le centre pour :

- Une évaluation des pré-requis : test spécifique au secteur.
- Un entretien de motivation (formation, expérience professionnelle/projet du candidat sont abordés).
- La constitution du dossier administratif (en fonction du financement).

Délai d'accès à la formation: sessions à dates fixes avec entrées différées possibles.

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

La formation est accessible à l'ensemble des salariés, aux chefs d'entreprise et particuliers dans le cadre d'une professionnalisation en vue d'une réorientation professionnelle ou d'un projet personnel.

Les financements mobilisables (dont Compte Personnel de Formation, Projet de Transition Professionnelle) sont liés au statut du /de la candidat(e). Un devis adapté à la situation de chaque candidat est fourni à la demande.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de formation : la formation peut être suivie intégralement (validation du diplôme) ou partiellement (validation d'UC/blocs de compétences).

Le cursus alterne formation en centre et stage en entreprise.

Pour la formation complète : 800 h en centre et 385 h de stage en entreprise sont prévus.

Dans le cas d'un suivi partiel : durées en centre et en entreprise liés au parcours suivi (nous consulter).

Date prévisionnelle de démarrage de la formation intégrale : à venir

Modalités d'évaluation : l'évaluation se déroule entièrement en contrôle continu. Les épreuves prennent la forme d'un entretien d'explicitation effectué à partir de situations professionnelles caractéristiques du métier préparé.

Sont délivrés, sous le contrôle d'un jury, un diplôme (en cas de validation totale) ou des Unités Capitalisables / blocs de compétences (en cas de validation partielle).

Modalités d'adaptation à la formation : le parcours de formation est adapté suite au positionnement réalisé préalablement à l'entrée en formation : réduction de parcours en cas de Validations d'Acquis Académiques (VAA) ou suite aux épreuves de certification proposées en début d'action, adaptation de parcours au vu des résultats aux tests ou du projet individuel du candidat.

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.

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 : technique brassicole

ACCOMPAGNEMENT EN FORMATION

Pendant toute leur formation les stagiaires bénéficient d'un accompagnement individuel (accompagnement administratif, social, pour la recherche de stage et d'emploi). Les personnes relevant de handicap se voient proposer un service renforcé (en particulier, démarches en vue d'adaptation d'épreuves,...).

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...).

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au CFPPA situé dans le lycée Douai-Biotech à Douai.

- Accès en bus : au départ du centre ville (4 km de la gare) : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.

- Possibilité de restauration sur place :

tarifs 2020 : demandeurs d'emploi : 4,40 € le déjeuner, autres statuts : 7,80 €.


- Possibilité d'hébergement sur place en chambre individuelle (Nous consulter pour les tarifs).

- Places de parking devant l'établissement.

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

 cfppa.douai@educagri.fr



www.wagnonville.fr



WAGNONVILLE

Campus Sciences Terre et Vie