

**Agro Campus
Dijon**

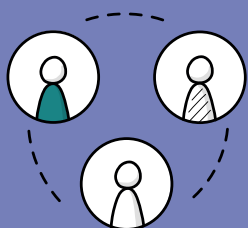
CFPPA Dijon
Quetigny

FIGHE RNCP 14923

**BREVET PROFESSIONNEL
CONDUCTEUR DE LIGNE
DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT



VOLUMES D'ACTIVITÉS

En moyenne 160 stagiaires en formations longues et plus de 500 dans le cadre des formations courtes.



DES SECTEURS QUI RECRUTENT

Durant la période 2020 - 2022, 78% des apprenants ont trouvé un emploi dans les 3 mois suivants leur formation.



ÉQUIPES À L'ÉCOUTE

Une équipe engagée dans la réussite de ses apprenants, avec entretiens et bilans réguliers.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le salarié qualifié dans le secteur de l'industrie alimentaire est amené à travailler dans toutes les filières de l'agroalimentaire.

Il travaille en équipe et assure l'encadrement de proximité. Il réalise et fait réaliser à partir de directives précises l'ensemble des tâches permettant le fonctionnement de sa ligne de fabrication/production/conditionnement.

LES PRÉREQUIS

Contrat d'apprentissage :

- Avoir entre 18 et 29 ans révolus. Pas de limite d'âge si l'apprenti est reconnu comme travailleur handicapé.
- Et posséder un diplôme de niveau 3 (CAP/BEP) ou justifier de 12 mois de travail à temps plein dans le domaine de l'agroalimentaire ou justifier de 3 ans de travail à temps plein.

Contrat de professionnalisation :

- Posséder un diplôme de niveau 3

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir un maître d'apprentissage.
- Réaliser un entretien de positionnement avec une vérification des prérequis

UNE FORMATION QUI S'ADAPTE AUX BESOINS

Les Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale ou à l'Emploi (élaborées par l'établissement en partenariat avec les professionnels) ont pour objectifs :

- De permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte de l'établissement.
- D'ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités et des fonctions pour répondre au mieux aux besoins des professionnels et aux attentes de la clientèle.
- En cas de validation partielle du diplôme, vous avez jusqu'à 5 ans pour valider les UC manquants.

QU'APPREND-T-ON EN BREVET PROFESSIONNEL INDUSTRIES ALIMENTAIRES ?

Le BP CLPA est un diplôme de niveau 4. Il a pour objectif de former des responsables d'une unité de production en industrie alimentaire capable de réaliser les activités suivantes :

- Assurer la production dans le respect des objectifs de qualité, de productivité, tout en respectant les consignes d'hygiène, de sécurité du travail et de traçabilité.
- Piloter et optimiser le fonctionnement de son segment d'activité en cours de production.
- Participer à la maîtrise de la qualité et à la traçabilité des produits en réalisant tous les contrôles, ajustements et enregistrements nécessaires.
- Participer au maintien en état de fonctionnement des installations.
- Optimiser l'intervention d'une équipe d'opérateurs tout en respectant les règles et procédures internes et en développant la communication et le dialogue.
- Rechercher toutes les sources de progrès possibles et propose des actions à mettre en place au niveau de sa ligne, de son espace de production.
- Atteindre rapidement les objectifs liés au nouveau contexte.



À noter : Le BP CLPA offre la possibilité de valider en parallèle de l'obtention du diplôme et pendant la formation :

- Bonnes Pratiques d'Hygiène
- SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

COMMENT S'ORGANISE L'ENSEIGNEMENT ?

Le BP CLPA se déroule sur deux années scolaires, 24 semaines en centre et 80 semaines en entreprise.

La formation est construite sous forme de compétences et est constitué de 5 capacités globales correspondant à des blocs de compétences :

- C1 : Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire
- C2 : Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire
- C3 : Conduire une ligne de production alimentaire
- C4 : Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire
- C5 : Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale



QUELS MÉTIERS ?

- Conducteur de machines
- Conducteur d'une ligne automatisée
- Technicien responsable de fabrication
- Responsable d'une ligne de production

QUELLES POURSUITES D'ÉTUDES ?

- BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques (BIOQUALIM)
- BTS BioQualité
- BUT Génie Biologique IAB



LE CONTENU DE LA FORMATION :

Le diplôme Brevet Professionnel Conducteur de Ligne de Production Alimentaire est délivré après l'obtention des cinq capacités évaluées via un plan d'évaluation reprenant les temps forts du métier. Les épreuves sont validées par des entretiens d'explicitation reprenant des pratiques professionnelles, réalisées sur le lieu de l'apprentissage ou lors de travaux pratiques.

Organisation du travail sur une ligne de production alimentaire :

- Avoir identifié des caractéristiques et principaux processus à l'œuvre au regard des enjeux du système alimentaire et en évaluer les contextes sociaux économiques et environnementaux...

Suivi de la performance de la ligne de production :

- Avoir participé à la supervision du travail en équipe sur une ligne de production, collaborer avec les autres ateliers et services et contrôler le respect des règles d'hygiène et de sécurité du travail, puis diagnostiqué le fonctionnement de la ligne en étant force de proposition d'amélioration.

Conduite d'une production alimentaire de qualité :

- Avoir participé aux contrôles des machines et équipements, préparé les matières premières et réalisé les réglages et paramétrage d'une production, puis s'assurer du contrôle de la production en régulant au besoin.

Nettoyage, désinfection et maintenance d'une ligne de production alimentaire :

- Avoir participé à l'ensemble des différentes activités de rangement, nettoyage/désinfection, de contrôle et de maintenance corrective sur une ligne de production et en avoir présenté le bilan en adoptant une posture professionnelle.

Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale :

- Avoir adapté un diagramme de fabrication et réalisé les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale puis en dresser le bilan.



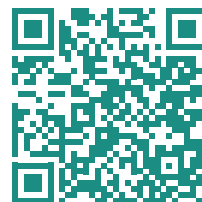
LES FINANCEMENTS :

En tant que demandeur d'emploi vous serez indemnisé par Pôle emploi ou l'ASP.
En tant que salarié, votre formation peut être financée par les dispositifs CPF et Transition Professionnelle, renseignez-vous auprès de nos services.



SATISFACTION ET RÉUSSITE :

Sur notre site internet, agro-campus-dijon/cfppa-dijon-quetigny.fr ou en scannant le QR Code (l'ensemble des indicateurs sont accessibles sur simple demande) :





TECHNIQUES D'ENCADREMENT ET DE SUIVI ET OBTENTION DU DIPLÔME

- Chacune des formations est suivie par un coordonnateur et une assistante de formation attirée.
- Des entretiens et des bilans auront lieu régulièrement pour vous guider et vous aider dans vos démarches.
- Des visites et des appels téléphoniques en entreprises permettront de faire le lien pendant vos périodes en entreprise.
- Vos jours de présence seront comptabilisés par demi-journée et un récapitulatif hebdomadaire sera réalisé puis transmis au financeur.
- Trois entretiens, en présence de vos prescripteurs, auront lieu dans le déroulé de l'année afin de vérifier votre avancement dans votre projet professionnel et vous orienter.
- Un jury organisé par la DRAAF et constitué de professionnels ainsi que de formateurs d'autres CFPPA se réunira en fin de formation pour étudier votre dossier et valider votre diplôme.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- En plus d'une équipe de formateurs expérimentés, un référent handicap peut être sollicité.
- Le centre dispose d'un ensemble d'ateliers pédagogiques adaptés à l'acquisition des compétences professionnelles propre à votre formation. En outre, vous serez amené à utiliser l'atelier technologique de Plombières-lès-Dijon.
- Notre établissement possède des aménagements spécifiques aux personnes à mobilité réduite.
- Un parcours individuel (FOAD) peut vous être proposé après entretien préalable.
- Vos formateurs en accord avec le coordonnateur, proposeront différentes modalités pédagogiques, adaptées aux compétences professionnelles, et aux besoins de la formation (webinaire, atelier, possibilité de cours à distance...).
- Une salle de restauration sur place est possible aux conditions précisées dans le livret d'accueil.

En cas d'intérêt, veuillez nous retourner le dossier de candidature complété, accompagné d'une lettre de motivation, d'un CV.

Une réponse vous sera adressée dans les meilleurs délais.

Une formation en alternance
en collaboration avec :

**Agro
Campus
Dijon**
CFA Dijon
Quetigny

Agro 
**Campus
Dijon**
CFPPA Dijon
Quetigny

NOS COORDONNÉES :



21 Bd Olivier de Serres - BP 42 - 21801 QUETIGNY



03 80 71 80 40



cfppa.dijon-quetigny@educagri.fr



Coordinateur de la formation : william.seprey@educagri.fr



agro-campus-dijon.fr