

**Agro Campus
Dijon**

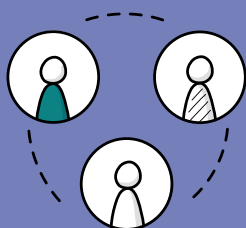
CFPPA Dijon
Quetigny

FIGHE RNCP 14923

**BREVET PROFESSIONNEL
INDUSTRIES ALIMENTAIRES**



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 professionnel de l'industrie alimentaire est amené à travailler dans toutes les filières de l'agroalimentaire : fromageries, boulangeries, confiseries, produits carnés, boissons...

Il travaille le plus souvent en équipe dont il assure l'encadrement de proximité. Il réalise et fait réaliser à partir de directives précises l'ensemble des tâches permettant le fonctionnement optimal de sa ligne de fabrication / production / conditionnement. Il fait preuve d'autonomie et de polyvalence dans l'exécution de ses missions.

LES PRÉREQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans et être libre de tout engagement.
- Faire valider votre projet professionnel lors d'un entretien de recrutement auprès de notre équipe.
- Faire valider votre projet professionnel par un prescripteur.
- Avoir obtenu un diplôme de niveau 3 (niveau CAP/BEP), ou justifier de 12 mois de travail à temps plein dans le domaine de l'agriculture.

Le diplôme sera délivré en fin de formation en justifiant d'au moins 12 mois d'activité professionnelle à temps plein et de la validation de l'ensemble de vos modules.

UNE FORMATION QUI S'ADAPTE AUX BESOINS

Les Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale ou à l'Emploi sont élaborées par l'établissement en partenariat avec les professionnels en ayant 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 IA est un diplôme de niveau 4. Il a pour objectif de former des responsables d'une unité de production en industrie alimentaire. Il est 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 IA offre la possibilité de valider en parallèle de l'obtention du diplôme et pendant la formation :

- HACCP (Formation Hygiène)
- SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

COMMENT S'ORGANISE L'ENSEIGNEMENT ?

Le BP se déroule sur une année scolaire : 1250 h de formation comprenant :

- 900 h en centre soit 26 semaines
- 350 h en entreprise soit 10 semaines

La formation en entreprise se déroule sur 3 périodes distinctes réparties en fonction de la saisonnalité du métier.

La formation est construite sous forme d'Unités Capitalisables (UC) et comprend :

- 2 unités capitalisables générales (UCG) faisant l'objet d'une VAA* (les UCG1 et UCG2 peuvent être validées par équivalence académique)
- 6 UC professionnelles (UCP)
- 2 UC techniques (UCT)
- 2 unités capitalisables d'adaptation régionale et à l'emploi (UCARE)

*VAA : Validation des Acquis Académiques



QUELS MÉTIERS ?

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

QUELLES POURSUITES D'ÉTUDES ?

- BTS Sciences et Technologies des Aliments
- BTS Qualité
- DUT Génie Biologique IAB
- Certificat de Spécialisation (Production, transformation et commercialisation des produits fermiers / Automatisation dans l'industrie laitière et agroalimentaire / ...)



LE CONTENU DE LA FORMATION :

Le diplôme Brevet Professionnel Industrie Alimentaire est délivré après l'obtention des douze unités capitalisables 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 les lieux de stage ou lors de travaux pratiques.

Préparer son poste de travail :

- Assurer la prise d'un poste sur une ligne de fabrication

Réaliser et surveiller un process de fabrication :

- Réaliser la fabrication d'un produit
- Mettre en œuvre les étapes nécessaires à la production et aux contrôles d'un produit
- Surveiller une ligne de fabrication en milieu professionnel

Préparer son projet professionnel :

- Mettre en œuvre les étapes nécessaires à une recherche d'emploi
- Rédiger un compte rendu de séquence en entreprise

Maintenance de premier niveau :

Être capable de réaliser la maintenance de premier niveau sur une machine de fabrication ou de conditionnement

Commercialisation des produits : vente de produits transformés :

- Être capable d'assurer la vente de produits transformés lors d'une manifestation



LES FINANCEMENTS :

Demandeur d'emploi : nous contacter



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 attitrée.
- 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 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 le pôle paysager, le tunnel de maçonnerie, l'atelier fer, la plateforme de manœuvre, ainsi que de 5 hectares d'espaces vert support des travaux pratiques.
- 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.

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