



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



ENSEIGNEMENT
AGRICOLE PUBLIC
DE NORMANDIE

BREVET PROFESSIONNEL INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Objectifs de la formation

La formation permet d'acquérir les connaissances et compétences pour conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire ; assurer la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...) et assurer de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de l'espace d'intervention. Le BP enseigne aussi les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement. Enfin, la formation donne les bases pour travailler en équipe et assurer la coordination entre les opérateurs d'une même ligne.

Lieux de la formation

Saint-Lô Thère
CFPPA
www.saint-lo-there.fr



FORMATION CONTINUE

DURÉE 854h en centre

CONTENU DE LA FORMATION

Capacités générales

- Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information
- Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire

Capacités professionnelles

- Élaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire
- Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques et organisationnels
- Communiquer dans une situation professionnelle
- Élaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité
- Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire
- Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité
- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires
- Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation
- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

POURSUITES D'ÉTUDES

Bac pro PIPAC - Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques

DÉBOUCHÉS MÉTIERS

Conducteur.trice d'installation des industries agroalimentaires

Conducteur.trice de ligne automatisée, ligne de fabrication, conditionnement, emballage

Opérateur.trice de fabrication alimentaire, pilotes d'installation des industries agroalimentaires



CONDITIONS D'ADMISSION

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français et mathématiques.



Admission étudiée au cas par cas.

