

## BP Industrie Alimentaire

Le Brevet Professionnel est un diplôme de niveau 4 délivré par le ministère de l'Agriculture et de la Forêt

2019 : Taux de satisfaction 8,75/10  
Taux de réussite 50 %

### Objectifs de la formation

Développer des compétences professionnelles nécessaires à la conduite de machines dans une entreprise de fabrication et de conditionnement de produits alimentaires, dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de qualité.

### Public concerné

Demandeur d'emploi, salarié, individuel

### Pré requis

Etre titulaire d'un CAP ou d'un diplôme ou titre de niveau équivalent ET justifier l'équivalent d'une année d'activité professionnelle à temps plein tout secteur confondu.

### Conditions d'admission

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement.

L'admission se fera suite à des tests et d'un entretien individuel.

### Objectifs opérationnels

Préparer et conduire une production dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène

Optimiser une production

Participer à la maîtrise de la qualité des produits

Réaliser la maintenance de premier niveau

Communiquer au sein des d'équipes.

### Modalités d'évaluations

Entretiens d'explicitation avec comme support les documents de pratique professionnelle.

### Contenu de la formation

Voir programme au verso

### Validation de la formation

Diplôme obtenu par 10 unités capitalisables validées et 2 UCARE.

Les UC sont valables 5 années et permettent une validation partielle, une acquisition progressive du diplôme.

Les blocs de compétences sont valables à vie et permettent une validation partielle.

### Organisation de la formation

La formation a lieu dans les locaux du CFPPA, du lundi au vendredi de 8h30-12h/13h30-17h (possibilité de restauration et hébergement sur place). Elle comporte des périodes d'application en milieu professionnel (10 semaines).

2 Novembre 2020  
20 Juillet 2021

1 211 h

### Délai d'accès

En fonction des effectifs, nous consulter

Présence indispensable à une séance d'information collective

### Effectifs

Minimum : 4

Maximum: 6

### Contact

Christine Bonhore

04 75 83 23 10

cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr

### Intervenants

Formateur CFPPA  
Professionnels

### Débouchés

Technicien de production en industries alimentaires, cosmétologiques, pharmaceutiques (conducteur de machines)

Opérateur polyvalent qualifié en industries alimentaires, cosmétologiques, pharmaceutiques

### Modalités de financement

### Accessibilités

### Conditions générales de vente

Informations disponibles sur le site internet :



Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

Avenue de Lyon  
26500 Bourg-lès-Valence  
04 75 83 23 10

cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr

Suivez nous sur Facebook :

[CFPPA de Bourg Les Valence](#)

**LeValentin**  
CFPPA  
BOURG-LES-VALENCE

MàJ 02/06/2020



## Contenu de la formation

---

Modules	Volume horaire
<b>Accompagnement à la formation et au stage</b>	35 heures
Communication, mathématiques en situation professionnelles et utilisation des outils informatiques	126 heures
Evolutions de la consommation alimentaires et impacts sur la santé et les équilibres sociaux	28 heures
Intégration du développement durable en agroalimentaire	21 heures
Elaboration de son projet professionnelle et intégration professionnelle et sociale	77 heures
Présentation d'une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socio-économiques	49 heures
<b>Communication professionnelle</b>	35 heures
Elaboration de diagnostics de fonctionnement d'une machine	91heures
<b>Participation au plan de maitrise sanitaire PMS</b>	63 heures
<b>Pilotage et organisation d'un segment d'activité</b>	63 heures
<b>Conduite d'une fabrication</b>	56 heures
<b>Maitrise des processus de transformations de produits alimentaires</b>	147 heures
<b>Logistique et conduite d'engins</b>	35 heures
<b>Gestion et prévention des risques</b>	35 heures
<b>Stage</b>	350 heures

## Modalités pédagogiques

---

Travaux dirigés/pratiques, cours théoriques, Travaux individuels/Travaux de groupe , visites, Témoignages, étude de cas , échanges de pratiques / rencontres avec des professionnels.

## Moyens techniques

---

Atelier agro alimentaire Valiaa ,Exploitation pédagogique du Valentin (arboriculture fruitière, parcelles et serre pédagogiques maraîchères, production de lait bio ,parcelle viticole)  
Les ressources numériques de formation en ligne (Webalim , Caapvert) Point de vente collectif »la Musette « (groupement des producteurs)