

Le titulaire de ce brevet professionnel est un technicien de la transformation, de la fabrication et du conditionnement des produits alimentaires. Il peut être ouvrier hautement qualifié, conducteur de ligne automatisée, conducteur de machine complexe, responsable d'îlot de fabrication, animateur de production, chef d'équipe ou adjoint d'agent de maîtrise.

Responsable de la formation :

### CARACTÉRISTIQUES :

- Diplômant
- Formation longue
- Existe en alternance
- Existe en continu

## La formation

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le brevet professionnel Industries Alimentaires (IA) est constitué de 12 blocs de compétences :

1. Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information
2. Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire (AA)
3. Elaborer un projet professionnel dans le secteur de l'AA
4. Présenter une entreprise de transformation AA à partir d'éléments socio-économiques et organisationnels
5. Communiquer dans une situation professionnelle
6. Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne/segment
7. Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire
8. Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité
9. Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires
10. Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation
11. S'adapter à des enjeux professionnels particuliers (UCARE 1) : Management d'équipe
12. S'adapter à des enjeux professionnels particuliers (UCARE 2) : CACES et habilitation électrique

### PUBLIC

Être âgé de 15 à 29 ans inclus.

Pour les autres cas : nous contacter

### PRE-REQUIS

Pas de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum (CAP) OU avoir 1 an d'expérience dans le domaine alimentaire OU 3 ans d'expérience dans un autre secteur d'activité.
- Lire et comprendre un document usuel professionnel,
- Résoudre un problème de mathématiques avec 1 ou plusieurs des 4 opérations.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation.

## Le parcours de formation

### LA DUREE

Le brevet professionnel se prépare en 2 ans

Formation modulable par blocs de compétences

Parcours personnalisé en fonction des pré-requis et des tests de positionnement.

### L'ALTERNANCE

Alternance en apprentissage : périodes en centre de formation (1 semaine/mois) et périodes en situation professionnelle en entreprise (3 semaines/mois)

En formation continue : 25 semaines en centre et 10 semaines de stage

[Planning 2022 BP IA Formation continue](#)

[Planning 2022/2023 BP IA 1ère année](#)

### LE SUIVI INDIVIDUEL

Chaque apprenant est suivi par un formateur référent.

Son rôle est d'accompagner l'apprenant tout au long de son parcours.

## Que faire après mon BP Industries Alimentaires ?

### S'INSERER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE

Le BP IA vise une **insertion directe dans la vie active** comme [conducteur de ligne](#).

Le conducteur de ligne de production alimentaire maîtrise le procédé industriel de fabrication de produits alimentaires, depuis l'alimentation de ses machines automatisées jusqu'à la première maintenance, en passant par la programmation. C'est un poste à responsabilités et polyvalent : animation d'une équipe d'opérateurs, respect des délais, des cadences, des normes d'hygiène et de sécurité, de la qualité, etc. Ce professionnel est très recherché dans l'industrie agroalimentaire, surtout dans les petites entreprises qui peinent à recruter. Il peut évoluer vers un poste de chef d'équipe ou de responsable de production

## CONTINUER SES ETUDES

Certaines formations complémentaires sont accessibles pour les titulaires du BP IA notamment les certificats de spécialisation (CS).

### En savoir plus...

## INDICATEURS



Réussite à l'examen **NC** (2021)



Satisfaction formation **100%** (2022)



Taux insertion (emploi ou poursuite d'études) **NC** (2020)

## NOS FICHES DE FORMATION

[BP Industries Alimentaires par apprentissage](#)

[BP Industries Alimentaires en formation continue](#)