



**CFA**  
**AGRO**  
 IFRIA AURA

**BP IA**

**BREVET PROFESSIONNEL  
 INDUSTRIES ALIMENTAIRES**

**#ALTERNANCE**

## LES MÉTIERS VISÉS (F/H) :

**OPÉRATEUR POLYVALENT DE FABRICATION**

**CONDUCTEUR OU PILOTE DE LIGNE DE PRODUCTION**

**CONDUCTEUR DE MACHINE** → en industrie  
 → en artisanat  
 → en structure agricole

## OBJECTIFS :

- ✓ Assimiler les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement
- ✓ Maîtriser le pilotage de la fabrication - conditionnement
- ✓ Changement de formats, maintenance de 1er niveau
- ✓ Savoir coordonner l'activité d'opérateurs et accueillir un nouveau collaborateur
- ✓ Participer à des actions d'amélioration continue
- ✓ Passer le CACES 1,3 et 5
- ✓ Gérer et prévenir des risques en IAA (SST, Habilitation électrique)



## ORGANISATION :

**2 ans de formation**

*(1 an sous dérogation)*

**ALTERNANCE : 2 ou 3 semaines en entreprise / 1 semaine en CFA**

**13**  
 sem/an  
 en CFA



**39**  
 sem/an  
 en entreprise

## ADMISSION :

- Prérequis :
  - Être titulaire d'un CAP/BEP
  - Ou avoir suivi une classe de 2nde générale ou de 1ère professionnelle validée
- Entretien de motivation
- Inscription définitive à la signature du contrat d'alternance

# PROGRAMME :

## CAPACITÉS PROFESSIONNELLES :

- Élaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire
- Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques, 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

## CAPACITÉS TECHNIQUES :

- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires
- Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

## CAPACITÉS GÉNÉRALES :

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

## UCARE / OPTIONS :

- Gestion et prévention des risques professionnels
- Préparation de commande et conduite d'engins de manutention (CACES)



## PÉDAGOGIE & ÉVALUATION :

- Cours et travaux pratiques en atelier
- Evaluation en UC (Unités Capitalisables) à valider entièrement pour obtenir le diplôme
- Diplôme de niveau 4 du ministère de l'agriculture délivré si réussite de l'apprenti-e

Hébergement, aides financières pour le permis, etc. Plus d'infos sur notre site :



Camille GANGAROSSA - CFA de l'IFRIA AURA  
c.gangarossa@ifria-ara.fr - 06 49 16 96 33

Sandrine VILLESECHE - CFPPA d'Yssingeaux  
04 71 65 70 69