

BP Industries alimentaires



Filière : Alimentation, laboratoire, qualité

Niveau : BP

Voies de formation au sein du réseau :

Formation continue

Description de la formation

Le titulaire du Brevet Professionnel Industries alimentaires (BP IA) est un technicien de la transformation, de la fabrication et du conditionnement des produits alimentaires. Il exerce son activité au sein des entreprises agroalimentaires (industries des viandes, laitière, des fruits et légumes, du poisson, fabrication industrielle du pain, pâtisserie, sucre, confiserie, pâtes alimentaires, soupes, conserves...) et des exploitations agricoles qui transforment directement leurs produits (plats cuisinés, conserves de fruits, confiture, boissons...).

Cette formation permet de travailler en équipe et d'assurer la coordination d'opérateurs d'une même ligne.

Ce diplôme est délivré par unités capitalisables.

Compétences visées

- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement
- Réaliser des interventions techniques et la maintenance des équipements de production
- Appliquer et/ou faire appliquer les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.
- Communiquer et coordonner les activités des opérateurs

Débouchés métiers

En fonction de la taille de l'entreprise, le salarié peut accéder à des postes d'animation d'équipe : chef d'équipe, adjoint ou chef d'atelier de fabrication.

Il peut se diriger vers les métiers de la qualité (contrôleur qualité) et du laboratoire (laborantin).

Il peut aussi évoluer vers les fonctions connexes afférentes à la logistique et aux relations avec les clients et fournisseurs.

- 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.

Poursuite d'études

- Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité) : BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries, BTSA Sciences et technologies des aliments (STA) Option Aliments & processus technologiques (ou Produits céréaliers / ou Produits laitiers), Licence professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité production et management en industries agro-alimentaires, Licence professionnelle Industries agroalimentaires – Gestion, production et valorisation – Parcours Production Lait
- Pour acquérir des compétences supplémentaires : Certificat de Spécialisation (CS) Production, transformation et commercialisation de produits fermiers

Modalités

Présentiel en centre et stages en entreprise ou alternance (apprentissage)

Lieux de formation

Apprentissage

CFAA 49 - Site Segré Le Fresne
Centre de Formation d'Apprentis

2 Boulevard Léon Mauduit

49500 Segré-en-Anjou-Bleu

02 41 61 05 30

cfppa.segre@educagri.fr

CFPPA Nature

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

Allée des Druides

CS 70022

85035 La Roche sur Yon Cedex

02 51 09 82 92

cfppa.la-roche-sur-yon@educagri.fr

Formation continue

Agrocampus La Germinière - CFPPA

Centre de Formation Professionnel et de Promotion Agricoles

La Germinière

72700 Rouillon

0243470754

cfppa.rouillon@educagri.fr

CFPPA Nature

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

Allée des Druides

CS 70022

85035 La Roche sur Yon Cedex

02 51 09 82 92

cfppa.la-roche-sur-yon@educagri.fr

CFPPA Segré

Centre de Formation Professionnel et de Promotion Agricoles

2, Bd Léon Mauduit

49 500 Segré en Anjou Bleu

02 41 61 05 30

cfppa.segre@educagri.fr

CFPPA Nantes Terre Atlantique

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

5 rue de la Syonnière

44817 Saint-Herblain

02 40 94 99 30

cfppa@nantes-terre-atlantique.fr