



CFFPA agri  
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
ET DE PROMOTION AGRICOLES

b P4

IA

Brevet Professionnel

Industries Alimentaires

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

## Profil

Le salarié qualifié dans le secteur professionnel de l'industrie alimentaire est amené à travailler dans toutes les filières de l'agroalimentaire : fromageries, boulangeries, confiseries, produits carnés, boissons,... Il travaille le plus souvent en équipe dont il assure l'encadrement de proximité. Il réalise et fait réaliser à partir de directives précises l'ensemble des tâches permettant le fonctionnement optimal de sa ligne de fabrication / production / conditionnement. Il fait preuve d'autonomie et de polyvalence dans l'exécution de ses missions.

## Objectifs

Les activités des entreprises sont très variées :

- **Alimentaires** : industries des céréales, industries des viandes, industries laitières, industries des boissons, industries des fruits et légumes,...
- **Pharmaceutiques et cosmétiques** : fabricants de médicaments, entreprises de biotechnologie, ...
- **Conditionnements** : alimentaires, pharmaceutiques,...
- **Services internes** : maintenance, laboratoire qualité, recherche et développement,...

## Conditions d'Admission

Être âgé d'au moins 18 ans et être libre de tout engagement.  
Faire valider votre projet professionnel lors d'un entretien de recrutement auprès de notre équipe.  
Faire valider votre projet professionnel par un prescripteur.  
Avoir obtenu un diplôme de niveau 3 (niveau CAP/BEP), ou justifier de 12 mois de travail à temps plein dans le domaine de l'agriculture.  
Le diplôme sera délivré en fin de formation en justifiant d'au moins 12 mois d'activité professionnelle à temps plein et de la validation de l'ensemble de vos modules.

## Financement

La formation est financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté et le FSE.  
En tant que demandeur d'emploi vous serez indemnisé par Pôle emploi ou l'ASP.  
En tant que salarié, votre formation peut-être financée par les dispositifs CPF et Transition Professionnelle, renseignez-vous auprès de nos services.

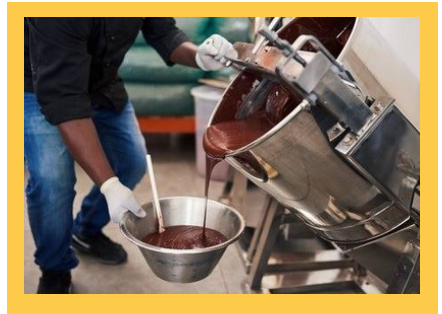
## Débouchés

### Insertion professionnelle :

- > Conducteur de machines
- > Conducteur d'une ligne automatisée
- > Technicien responsable de fabrication
- > Responsable d'une ligne de production

### Formations :

- > BTS Sciences et Technologies des Aliments
- > BTS Qualité
- > DUT Génie Biologique IAB
- > Certificat de Spécialisation (Production, transformation et commercialisation des produits fermiers / Automatisation dans l'industrie laitière et agroalimentaire / ...)



## Taux de satisfaction et de réussite :

- > **Sur notre site :**  
<http://www.lycee-quetigny.fr/centres/cfppa/reussite>
- > **En scannant le QR code**



Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

Quetigny - Plombières lès Dijon

21 Boulevard Olivier de Serres - 21800 QUETIGNY

Tel : 03 80 71 80 40

Mel : cfppa.dijon-quetigny@educagri.fr

SIRET : 192111359 9000 19

Enregistré sous le numéro 26.21 P.0025.21

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat



COFINANÇÉ  
PAR L'UNION  
EUROPÉENNE

REGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE



ÉCOPHYTO  
RÉSERVE ET AMÉLIORER  
L'UTILISATION DES PHYTOS

agefiph  
service Français  
des professionnels de l'agriculture



**Le BP IA est un diplôme de niveau 4. Il a pour objectif de former des responsables d'une unité de production en industrie alimentaire. Il est capable de réaliser les activités suivantes :**

- Il assure la production dans le respect des objectifs de qualité, de productivité, tout en respectant les consignes d'hygiène, de sécurité du travail et de traçabilité.
- Il pilote et optimise le fonctionnement de son segment d'activité en cours de production.
- Il participe à la maîtrise de la qualité et à la traçabilité des produits en réalisant tous les contrôles, ajustements et enregistrements nécessaires.
- Il participe au maintien en état de fonctionnement des installations.
- Il optimise l'intervention d'une équipe d'opérateurs tout en respectant les règles et procédures internes et en développant la communication et le dialogue.
- Il recherche toutes les sources de progrès possibles et propose des actions à mettre en place au niveau de sa ligne, de son espace de production.
- Il atteint rapidement les objectifs liés au nouveau contexte.

## Organisation de l'enseignement

**Le BP se déroule sur une année scolaire :**

1250 h de formation comprenant

> 900h en centre soit 26 semaines

> 350h en entreprise soit 10 semaines

**La formation en entreprise se déroule sur 3 périodes distinctes réparties en fonction de la saisonnalité du métier.**

## Architecture de la formation

La formation est construite sous forme d'Unités Capitalisables (UC) et comprend :

> 2 unités capitalisables générales (UCG) dont 2 faisant l'objet d'une **VAA\*** (les UCG1 et UCG2 peu vent être validées par équivalence académique)

> 6 unités capitalisables professionnelles (UCP)

> 2 unités capitalisables Techniques (UCT)

> 2 unités capitalisables d'adaptation régionale et à l'emploi (UCARE)

\*VAA : Validation des Acquis Académiques



## Contenu de la formation (900h en centre / 350h en entreprise)

Le diplôme Brevet Professionnel Industrie Alimentaire est délivré après l'obtention de 12 unités capitalisables évaluées via un plan d'évaluation reprenant les temps forts du métier.

Les épreuves sont validées par des entretiens d'explicitation reprenant des pratiques professionnelles, réalisées sur les lieux de stage ou lors de travaux pratiques.

### Préparer son poste de travail

- Assurer la prise d'un poste sur une ligne de fabrication

### Réaliser et surveiller un process de fabrication

- Réaliser la fabrication d'un produit
- Mettre en œuvre les étapes nécessaires à la production et aux contrôles d'un produit
- Surveiller une ligne de fabrication en milieu professionnel

### Préparer son projet professionnel

- Mettre en œuvre les étapes nécessaires à une recherche d'emploi
- Rédiger un compte rendu de séquence en entreprise

### Maintenance de premier niveau

- Être capable de réaliser la maintenance de premier niveau sur une machine de fabrication ou de conditionnement

### Commercialisation des produits : vente de produits transformés

- Être capable d'assurer la vente de produits transformés lors d'une manifestation

Les Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale ou à l'Emploi sont élaborées par l'établissement en partenariat avec les professionnels avec pour objectif :

- De permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte de l'établissement,
- D'ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités et des fonctions pour répondre au mieux aux besoins des professionnels et aux attentes de la clientèle.
- En cas de validation partielle du diplôme, vous avez jusqu'à 5 ans pour valider les UC manquants.

Le BP IA offre la possibilité de valider en parallèle de l'obtention du diplôme et pendant la formation :

- HACCP
- SST





## Techniques d'encadrement et de suivi et obtention du diplôme

- Chacune des formations est suivie par un coordonnateur et une assistante de formation attirés.
- Des entretiens et des bilans auront lieu régulièrement pour vous guider et vous aider dans vos démarches.
- Des visites et des appels téléphoniques en entreprises permettront de faire le lien pendant vos périodes en entreprise.
- Vos jours de présence seront comptabilisés par demi-journée et un récapitulatif hebdomadaire sera réalisé puis transmis au financeur .
- Trois entretiens, en présence de vos prescripteurs, auront lieu dans le déroulé de l'année afin de vérifier votre avancement dans votre projet professionnel et vous orienter.
- Un jury organisé par la DRAAF et constitué de professionnels ainsi que de formateurs se réunira en fin de formation pour étudier votre dossier et valider votre diplôme.

## Moyens pédagogiques

- En plus d'une équipe de formateurs expérimentés, un référent handicap peut être sollicité.
- Le centre dispose d'un ensemble d'ateliers pédagogiques adaptés à l'acquisition des compétences professionnelles propres à votre formation. En outre, vous serez amené à utiliser la halle technologique, le plateau d'évaluation sensorielle, et les laboratoires de chimie biochimie microbiologie de Plombières les Dijon et la ligne de conditionnement entièrement automatisée du lycée Antoine-Antoine à Chenôve.
- L'EPLEFPA possède 3 sites de ressources documentaires accessibles par tous (CDI et centre de ressources) ainsi que de plusieurs salles multimédia.
- Notre établissement possède des aménagements spécifiques aux personnes à mobilité réduite.
- Un parcours individuel (FOAD) peut vous être proposé après entretien préalable.
- Une salle de restauration et un hébergement sur place sont possibles.
- Vos formateurs en accord avec le coordonnateur, proposeront différentes modalités pédagogiques, adaptées aux compétences professionnelles, et aux besoins de la formation (webinaire, atelier, possibilité de cours à distance...).

## Contact et Candidature

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles de Quetigny-Plombières Lès Dijon  
 21, Bd. Olivier de Serres - 21800 QUETIGNY  
 03.80.71.80.40  
 Cfppa.dijon-quetigny@educagri.fr  
 Coordonnateur de la formation : william.seprey@educagri.fr

**En cas d'intérêt, veuillez nous retourner le dossier de candidature complété, accompagné d'une lettre de motivation et d'un CV.  
 Une réponse vous sera adressée dans les meilleurs délais.**