

INTERVENANTS et PARTENARIATS

Intervenants : formateurs diplômés de l'enseignement supérieur général ou agricole, professionnels du secteur agroalimentaire.

Encadrement : directeur, chargée d'ingénierie, coordinateur de formation

Partenaires : entreprises, collectivités locales, associations, autres organismes de formation, Pôle Emploi, Missions Locales, Cap Emploi, la Région Pays de la Loire, le Fonds Social Européen...

INFORMATIONS PRATIQUES

Délai d'accès à la formation :

Selon les dates de prise de contact, les dates de démarrage des sessions et le nombre de places disponibles.

Tarif : Voir devis et conditions générales de vente. Prise en charge possible des frais pédagogiques selon votre statut. Nous consulter

Calendrier :

Voir planning

Restauration / hébergement :

Possibilité de prendre les repas de midi au self pendant les périodes scolaires.

Il n'est pas possible d'être hébergé par le CFPPA pendant la formation

Personnes en situation de handicap :

Le centre est accessible aux personnes en situation de handicap.

Toute l'équipe et un référent handicap sont à votre écoute pour mettre en oeuvre les conditions d'accueil adaptées à votre situation.

Moyens d'accès :

Transports en commun : tramway ligne 1, direction Université, arrêt Université puis prendre le bus, ligne 28, direction Rouillon, arrêt Germinière.

Si vous venez en voiture :



MAJ J04/01/2022



Vous voulez travailler dans un milieu en pleine expansion et qui recrute ?

Devenez Conducteur de ligne en agroalimentaire !



Le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) La Germinière est reconnu pour ses formations dans les domaines : agricole, aménagement paysager, agroéquipement et industrie agroalimentaire depuis plus de 40 ans !

Session 2022-2023

du 01/09/2022
au 28/06/2023
1148 h en centre
+ 455 h en entreprise

BP IA

Brevet Professionnel

Industries Alimentaires

Voies de formation:

Formation continue,
Alternance (contrat de professionnalisation)
VAE

Cette formation donne accès à des emplois de :
conducteur de lignes ou responsable de petites unités de fabrication ou de conditionnement.

En fonction de votre profil, vous pourrez poursuivre par une formation BTSa Sciences et Technologies des aliments.

Contact : CFPPA La Germinière
72700 ROUILLON
→ Christine COLÉ
☎ 02.43.47.07.54
cfppa.rouillon@educagri.fr
www.agrocampus-lagerminiere.fr



CFPPA La Germinière



Vous possédez un CAPa ou un diplôme de niveau 3 minimum
OU 1 an d'expérience professionnelle dans le secteur alimentaire
OU 3 ans d'expérience professionnelle dans tout autre secteur

Vous pouvez préparer le : Brevet Professionnel Industries Alimentaires

Le Brevet professionnel Industries Alimentaires (ou BP IA) est un diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Agriculture
Le BP IA figure au RNCP sous le numéro 14923
N° identifiant CPF : **241862**

Conditions d'environnement du métier : travail au sein d'ateliers d'industries agroalimentaires ou d'ateliers de transformation à la ferme, également en restauration collective — conditions de températures variables en fonction des productions.

Conditions d'admission

- ✓ Avoir un état de santé compatible avec le secteur agroalimentaire (supporter la station debout, travailler dans le froid...)
- ✓ Avoir levé les freins éventuels à l'entrée en formation (logement, transport, garde d'enfant...)
- ✓ Faire valider le projet professionnel par un conseiller-valideur (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi...)
- ✓ Compléter un dossier de candidature
- ✓ Participer à une réunion d'information
- ✓ Réussir les tests de recrutement organisés par le CFPPA (4 opérations, lecture, compréhension de texte)
- ✓ Réussir l'entretien individuel

→ L'obtention du diplôme est soumise à la validation de 12 Unités Capitalisables.
Les UC peuvent être acquises indépendamment avec une validité de 5 ans et ainsi permettre une certification partielle jusqu'à validité complète du diplôme. Vous recevrez alors une attestation correspondant aux UC ou UCARE passées.

Pendant la formation...

Horaires : Du lundi au vendredi de 8 h 15 à 11 h 45 puis de 13 h 00 à 16 h 30 sauf lors des plateaux Techniques et visites à l'extérieur (horaires communiqués quelques jours avant les déplacements)
Pendant les stages, l'apprenant se conformera aux horaires de l'entreprise d'accueil

Où ? - au CFPPA la Germinière 72700 ROUILLON
- en immersion en industrie agroalimentaire, restauration collective, atelier de transformation à la ferme, ...

Effectif : 14 personnes maximum

Accompagnement :

- ♦ pédagogique
- ♦ professionnel : suivi insertion pendant et après la formation
- ♦ social
- ♦ lié à la santé et au handicap

	Vous êtes demandeur d'emploi	Vous utilisez le CPF de projet de transition professionnelle Vous êtes en contrat de professionnalisation
Votre statut	Stagiaire de la formation professionnelle	Salarié de l'entreprise qui vous emploie
Votre rémunération	Vos indemnités Pôle Emploi ou une indemnisation de la Région Pays de la Loire	Vous percevez un salaire de l'entreprise qui vous emploie

OBJECTIFS de la formation :

Acquérir les connaissances et les savoir-faire professionnels nécessaires

- À la conduite de machines ou de ligne automatisée : approvisionnement, conduite, respect des règles d'hygiène, sécurité, qualité et environnement
- Au pilotage et à l'organisation du segment d'activité
- À l'encadrement et à l'animation d'une équipe d'opérateurs

CONTENU de la formation :

- ♦ **Réaliser les opérations de production et raisonner la production en fonction des caractéristiques du produit et du PMS :** Sécurité, nutrition, conditionnement, hygiène, microbiologie, génie alimentaire, conservation, génie industriel, PMS, plateaux techniques de génie alimentaire et industriel
- ♦ **Optimiser la production, s'adapter aux évolutions du contexte :** gestion, comptabilité, économie d'entreprise, filière, environnement, développement durable, vie sociale et professionnelle, éducation civique, juridique et sociale, législation du travail, protection sociale, démarches administratives, techniques de recherche d'emploi, visites d'entreprises...
- ♦ **Communiquer au sein de l'entreprise :** tutorat, accueil et formation au poste
- ♦ **Communiquer au sein de l'équipe :** animation de réunion, gestion de conflit...
- ♦ **Prévenir les risques professionnels :** le document unique
- ♦ **Maîtriser la qualité :** utilisation des instruments de mesure, respect des procédures, mise à jour des procédures, participation à des audits...
- ♦ **Compétences transversales :** expression orale et écrite, mathématiques, bureautique...

INCLUS

Le certificat de **Sauveteur Secouriste du Travail** (SST)
Habilitation Electrique **B0-H0**
CACES **R485 cat. 2**

MODALITES d'alternance : plusieurs périodes en entreprise. Ceci vous permet de conforter vos compétences et de finaliser votre projet professionnel

MODALITES et MOYENS pédagogiques :

Cours théoriques en face à face (salles de cours, Centre de Documentation et d'Information, centre de ressources, salles informatiques...), travaux pratiques (halle agroalimentaire, salle de TP), études de cas, travaux dirigés, formation à distance, visites pédagogiques...

MODALITES d'évaluation :

Mises en situation professionnelle d'évaluation : vous serez placé dans des situations de travail au cours desquelles vos compétences seront évaluées lors d'épreuves pratiques, de rédaction et de présentation de dossiers professionnels et d'explicitation orale.

Parcours INDIVIDUALISE :

Le parcours de chaque stagiaire est individualisé.

Un positionnement est réalisé en mathématiques, en expression et en informatique. Selon les résultats, votre parcours sera aménagé. Il pourra être réduit en fonction de votre formation initiale et/ou de votre expérience professionnelle.

REUSSITE AU DIPLOME et INSERTION :

Taux de réussite au diplôme 2020-2021 : 50%

Taux d'insertion à 3 mois 2020-2021 : 60%

Taux de satisfaction 2020-2021 : 85%