



Cette formation est accessible aux personnes ayant plus de 18 ans

Dérogation d'entrée en formation possible sous certaines conditions.
Nous consulter.



AgroCampus CFPPA La Germinière 72700 Rouillon

Secrétariat : 02 43 47 07 54
cfppa.rouillon@educagri.fr
www.agrocampus-lagerminiére.fr

Contact : Christine Colé

BP Conducteur de Ligne de Production Alimentaire

Session 2026
Nous contacter.
Voies de formation :
Formation continue, VAE,
Contrat de professionnalisation.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances et les savoir-faire professionnels nécessaires à la conduite de machines ou de lignes automatisées (approvisionnement, conduite, respect des règles d'hygiène, sécurité, qualité et environnement), au pilotage et à l'organisation du segment d'activité, et à l'encadrement et à l'animation d'une équipe d'opérateurs.

EMPLOI ET POURSUITE D'ETUDES

Conducteur de lignes • Responsable de petites unités de fabrication ou de conditionnement.

Possibilité de poursuite d'études en BTSa BIOQUALIM.

CONDITIONS D'INSCRIPTION ET D'ENTRÉE

- Compléter un dossier de candidature,
- Participer à une réunion d'information,
- Passer un entretien individuel de motivation et réussir des tests de recrutement (4 opérations, proportionnalité, lecture, compréhension de texte),
- Avoir un état de santé compatible avec le secteur agroalimentaire.

ACCOMPAGNEMENT SOCIAL ET HANDICAP

Toute l'équipe dont un référent handicap est à votre écoute pour mettre en œuvre les conditions d'accueil adaptées à votre situation. Vous pouvez solliciter un entretien concernant des problèmes familiaux, financiers, de santé, de logement... pour vous aider à lever les freins éventuels à l'entrée en formation.

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

Plusieurs périodes en entreprise sont réparties sur l'ensemble du parcours.

Une immersion en entreprise pour acquérir des savoir-faire pratiques, conforter vos compétences et votre projet professionnel.



MODALITÉS et MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques en face à face et travaux pratiques (halle agroalimentaire, salles de TP), études de cas, travaux dirigés, visites pédagogiques... Accès aux salles de cours, Centre de Documentation et d'Information, Centre de Ressources, salles informatiques...

PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Le parcours de chaque stagiaire est individualisé. Un positionnement est réalisé en mathématiques, en expression. Selon les résultats, votre parcours pourra être réduit ou augmenté en fonction de votre formation initiale et/ou de votre expérience professionnelle.

MODALITÉS 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.

OBTENTION DU DIPLÔME

Soumise à la validation de 5 Unités Capitalisables (UC). Les UC sont acquises définitivement et peuvent être acquises indépendamment. Toute UC validée est acquise à vie. Si des UC sont non validées, vous disposez d'un délai de 5 ans pour les valider définitivement. Les épreuves et les résultats des candidats sont validés par un jury permanent.

CONTENU DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES ÉVALUÉES

- Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire : développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires, se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaires.
 - Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire : coordonner le travail sur la ligne de production alimentaire, proposer des améliorations sur la conduite de la ligne de production.
 - Conduire une ligne de production alimentaire : préparer la ligne de production alimentaire, assurer la conduite de la ligne de production alimentaire.
 - Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire : réaliser les nettoyages quotidiens et périodiques sur la ligne de production alimentaire, réaliser des opérations mineures de maintenance corrective sur la ligne de production alimentaire.
 - Réaliser les opérations logistiques en transformation alimentaire : réaliser les opérations de manutention pour le stockage ou le déstockage de produits alimentaires, utiliser des interfaces informatiques pour la gestion des stocks ou la préparation de commandes de produits alimentaires
- OU
- Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale : adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante, réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Travail au sein d'ateliers d'industries agroalimentaires ou de transformation à la ferme, également en restauration collective et Grande et Moyenne surface (GMS) - Conditions de températures variables en fonction des productions.

LES + DE LA FORMATION

- A l'issue de la formation, possibilité d'obtenir le certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST),
- Liens privilégiés avec les professionnels du secteur.

NOS PARTENAIRES

Entreprises, Collectivités locales, associations, autres organismes de formation, France Travail, Missions Locales, Cap Emploi, Région Pays de La Loire, Fonds Social Européen...

Tous nos formateurs sont diplômés de l'enseignement supérieur général ou agricole, professionnels du secteur agroalimentaire.

	Vous êtes inscrit à France Travail	Vous utilisez le CPF de projet de transition professionnelle Vous êtes en contrat pro
Votre statut	Stagiaire de la formation professionnelle	Salarié de l'entreprise qui vous emploie
Votre rémunération	Vos indemnités France Travail ou une indemnisation de la Région PdL	Vous percevez un salaire de l'entreprise qui vous emploie

Nous consulter afin d'obtenir des conseils et un devis adaptés à votre situation.
La prise en charge des frais pédagogiques par les OPCO, la Région Pays de La Loire... est possible selon votre statut.
ATTENTION aux délais administratifs et autres demandes de prise en charge selon les dates de prise de contact, les dates de démarrage des sessions et le nombre de places disponibles.
Règlement intérieur et Conditions Générales de Vente sur www.agrocampus-lagerminiere.fr