

# NIVEAU 4

## BREVET PROFESSIONNEL

# INDUSTRIES ALIMENTAIRES

FORMATION PAR ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

## CHIFFRES CLÉS



**67%**  
de réussite en 2023



**100%**  
de satisfaction en 2023



**100%**  
d'insertion professionnelle  
à 6 mois en 2022

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire
- Assurer la maintenance des équipements de production
- Utiliser de manière optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention
- Appliquer les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement
- Coordonner des équipes

## À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- demandeurs d'emploi,
- salariés d'entreprise,
- personnes en poursuite d'études en contrat d'apprentissage

## QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Conducteur de ligne automatisée
- Conducteur de ligne de fabrication et de conditionnement.

Dans des industries alimentaires (*lait, viande, céréales, boissons, fruits et légumes,...*) ainsi que dans les entreprises d'amont ayant une activité de transformation alimentaire.

## PRÉ-REQUIS

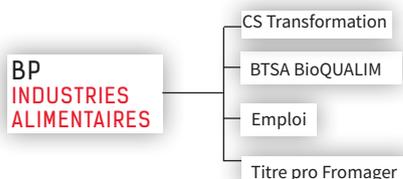
Pour intégrer un BP, vous devez avoir 18 ans, être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 validé (CAP, BEP...), ou autre (niveau Bac, réorientation...).

Formation continue: inscription obligatoire «Ma Formation, mon emploi»

## PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Production, transformation et conditionnement des produits alimentaires,
- Application et respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Nettoyage des locaux selon le plan mis en place en entreprise.
- Maintenance de premier niveau
- Animation de l'équipe

## POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES



## PASSERELLES-ÉQUIVALENCES

Passerelles de droit ou à valider par la DRAAF. Possible en 1 an après un diplôme de niveau 4

## NIVEAU 4

### BREVET PROFESSIONNEL INDUSTRIES ALIMENTAIRES

#### CONTENU DE LA FORMATION (910 HEURES EN 2 ANS / 490 HEURES EN UN AN)

UCG1 : TRAITEMENT DE L'INFORMATION	UCP 7 : PLAN DE MAITRISE SANITAIRE D'UN PRODUIT
UCG 2 : ENJEUX SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX	UCP8 : PILOTAGE ET ORGANISATION D'UN SEGMENT D'ACTIVITÉ
UCP3 : PROJET PROFESSIONNEL DANS LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE	UCP 9 : CONDUITE DE LIGNE DE FABRICATION ET DE CONDITIONNEMENT
UCP4 : PRÉSENTATION DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE À PARTIR D'ÉLÉMENTS SOCIOÉCONOMIQUES ET ORGANISATIONNELS	UCP 10 : PROCESSUS DE TRANSFORMATION
UCP 5 : COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	UCARE : GESTION D'UN ATELIER D'EXPÉDITION
UCP 6 : INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS	UCARE : PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

#### DURÉE

- Formation par contrat d'apprentissage ou de professionnalisation : 24 mois
- Formation continue en alternance : possibilité de faire la formation en 1 an avec un diplôme déjà acquis de niveau 4 et sur demandes individuelles
- 10 semaines de stage par an

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, FOAD, travaux pratiques, études de cas, visites d'entreprises, conditions réelles de situation professionnelle de transformation, immersion professionnelle au sein des ateliers, pluridisciplinarité, formation en situation de travail...

#### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

- Supports de formation adaptés selon les handicaps
- Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- L'ENILV est engagé dans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne Rhône Alpes.

#### TARIFS

- **Formation par Apprentissage** : Financement par l'OPCO de l'entreprise
- **Formation Continue** : Plusieurs financements possibles : France Travail, Région, Transition Pro, CPF, OPCO...  
Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure. Nous contacter pour un devis précis. Des frais d'équipements pédagogiques éventuels sont à prévoir.

#### LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation en Unités Capitalisables (UC) (*blocs de compétences*).

Les UC peuvent être obtenues indépendamment les unes des autres. Pas d'équivalence possible autre que les matières générales. Les UC validées sont capitalisables et restent acquises après la date de validation de la première UC.

10 situations d'évaluation mobilisant des compétences professionnelles : entretiens d'évaluation de 20 minutes conduits par des formateurs de l'ENILV.

#### MODALITÉS D'ADMISSION

Conditions de sélection et Délais d'accès à l'action :

- Dossier et lettre de motivation (*mars - août*)
- Entretien de motivation et test de positionnement (*mars - août*)
- Rentrée (*septembre-octobre*)

Pour la recherche d'une entreprise d'alternance, un suivi et un appui individuels sont proposés jusqu'à la signature du contrat, nous contacter.

#### CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : self-service du lundi au vendredi
- **Hébergement** : internat possible toute l'année

#### ACCESSIBILITÉ

- **en train** : gare SNCF à 5 min
- **en voiture** :  
Autoroute à 3 min  
Voie rapide à 3 min



#### CFPPA La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 -  
74805 La Roche-sur-Foron Cedex  
04 50 03 47 13  
cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr

Pour en savoir plus, consultez la fiche RNCP :



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

[www.enilv-alpes.fr](http://www.enilv-alpes.fr)



M02.IN10

MISE À JOUR 01/2024

Page 2/2