



Formation pour adultes

Brevet Professionnel Industrie Agroalimentaire

Objectifs

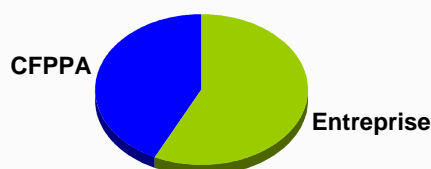
- Former des ouvriers polyvalents et qualifiés aux métiers de l'agroalimentaire.
- Proposer aux salariés d'entreprises, aux demandeurs d'emplois, aux salariés en congé individuel de formation ou en plan de formation entreprise, une formation adaptée aux besoins du marché.

Débouchés

- Secteurs :
 - Charcuterie – traiteur
 - Industries des plats cuisinés, conserves
 - Rayon charcuterie – traiteur de GMS
 - Industries de fabrication de produits élaborés
 - Cuisine centrale – restauration collective
 - Boucheries traditionnelles
 - Rayons boucheries des grandes surfaces
 - Centrales de découpe et de conditionnement
 - Commerces de viande en gros
 - Abattoirs
- Types d'emplois
 - Conducteur de lignes
 - Responsable d'équipes
 - Etc...

Organisation de la Formation

- La formation se déroule **sur 11 mois** avec 35 semaines en Centre de formation et le reste du temps en entreprise.
- Des parcours individualisés restent possibles en fonction de votre diplôme ou de votre expérience (exemple : parcours sur 8 mois pour les titulaires du CAPA IAA)



- Parcours individualisé de formation possible
- 2000 m² d'ateliers avec un parc matériel performant.
- Hébergement en chambres individuelles et restauration possibles sur place.
- Formation rémunérée selon les dispositions en vigueur

Nos ATOUTS

Terre de savoir

CFPPA
Tél : 05 49 65 24 11

epl.bressuire@educagri.fr
www.sicaudieres.org
route de Nantes

BP 228 - 79308 BRESSUIRE cedex

Etablissement Public Local d'Enseignement et de formation professionnelle

Lycée
technologique
Formations adultes
et apprentis
Ateliers
agroalimentaires
Ferme d'application

Environnement
Agriculture
Alimentation
Qualité



Conditions d'admission

- Etre âgé de plus de 18 ans
- Justifier de plus d'une année d'activité professionnelle

Structure de la formation

9 Unités Nationales

UC 1 :

Connaissances scientifiques et techniques nécessaires à la conduite des procédés de fabrication, transformation et conditionnement des produits agroalimentaires

UC 2 :

Conduite d'un segment de transformation – fabrication – conditionnement

UC 3 :

Maîtrise des opérations, gestes et modes opératoires des postes de travail d'un segment de transformation, fabrication ou conditionnement, en les adaptant aux variations de production

UC 4 :

Participation à l'analyse et à la résolution de problèmes techniques

UC 5 :

Mathématiques

UC 6 :

Connaissances des mécanismes scientifiques qui permettront de comprendre les procédés de transformation de la matière alimentaire

UC 7 :

Expression - communication

UC 8 :

Economie générale

3 Unités Capitalisables d'adaptation régionale ou à l'emploi (UCARE)

UCARE 10 :

Maîtrise de l'outil informatique

UCARE 11 :

Maîtrise des relations interpersonnelles au sein d'une équipe de travail

UCARE 12 :

Pouvoir faire face à un accident sur le lieu de travail :

- Sauvetage
- Secourisme au travail
- Risques spécifiques
- Etc...

Délivrance du diplôme

- Pour obtenir le diplôme, il est nécessaire de valider les 9 U.C. et les 3 UCARES
- Les U.C. et UCARES sont indépendantes les unes des autres et leur validation peut être étalée sur une durée maximale de 5 ans

Recrutement

- Demander un dossier d'inscription au CFPPA
- Entretien de motivation et tests écrits