



Description

Brevet professionnel – niveau 4

Les BP se préparent en 2 ans après un CAP-BEP ou classe de seconde et permettent d'acquérir un niveau de qualification plus élevé (niveau bac).

Le titulaire du Brevet Professionnel Industries alimentaires (BP IA) est un technicien de la transformation, de la fabrication et du conditionnement des produits alimentaires. Le BP IA permet de développer des compétences en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.

Cette formation permet de travailler en équipe et d'assurer la coordination d'opérateurs d'une même ligne. Elle permet d'être ouvrier hautement qualifié, conducteur de ligne automatisée, conducteur de machine complexe, responsable d'ilot de fabrication, animateur de production, chef d'équipe ou adjoint d'agent de maîtrise.

Ce diplôme est délivré par unités capitalisables.

Compétences visées:

Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement
Réaliser des interventions techniques et la maintenance des équipements de production
Appliquer et/ou faire appliquer les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.
Communiquer et coordonner les activités des opérateurs

Débouchés Métiers

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité au sein des entreprises agroalimentaires (industries des viandes, laitière, des fruits et légumes, du poisson, fabrication industrielle du pain, pâtisserie, sucre, confiserie, pâtes alimentaires, soupes, conserves...) et des exploitations agricoles qui transforment directement leurs produits (plats cuisinés, conserves de fruits, confiture, boissons...).

Les activités des salariés peuvent évoluer de façon verticale ou transversale au sein de l'entreprise.

En fonction de la taille de l'entreprise, le salarié peut accéder à des postes d'animation d'équipe : chef d'équipe, adjoint ou chef d'atelier de fabrication. Il peut se diriger vers les métiers de la qualité (contrôleur qualité) et du laboratoire (laborantin). Il peut aussi évoluer vers les fonctions connexes afférentes à la logistique et aux relations avec les clients et fournisseurs.

Ex :

Conducteur/trice d'installation des industries agroalimentaires,
conducteur/trice de ligne automatisée / ligne de fabrication / conditionnement / emballage,
opérateur/trice de fabrication alimentaire, pilotes d'installation des industries agroalimentaires.

Pilote de ligne automatisée (chimie - agroalimentaire - industrie pharmaceutique)

Poursuites d'études

Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité):

BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries
BTSA Sciences et technologies des aliments (STA) Option Aliments & processus technologiques (ou Produits céréaliers / ou Produits laitiers)

Licence professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité production et management en industries agro-alimentaires
Licence professionnelle Industries agroalimentaires – Gestion, production et valorisation - Parcours Production Lait

Pour acquérir des compétences supplémentaires :
Certificat de Spécialisation (CS)
Production, transformation et commercialisation de produits fermiers

Voies d'accès au sein du réseau Réana

<i>Formation initiale scolaire</i>	
<i>Formation par Apprentissage</i>	X
<i>Formation continue pour adultes</i>	X

Lieux de la formation

<i>Formation initiale scolaire</i>	<i>Formation par Apprentissage</i>	<i>Formation continue pour adulte</i>
	CFA ENILIA – ENSMIC- Surgères CFA Dordogne – site de Périgueux	CFPPA ENILIA – ENSMIC- Surgères CFPPA Dordogne – site de Périgueux