

Brevet Professionnel Industries Alimentaires

OBJECTIFS

Elle vise en priorité à former des profils capables de :

- Exécuter un planning de production dans le respect des outils et des délais
- Approvisionner les machines en matières premières, produits ou emballages
- Contrôler les critères qualité produit
- Maîtriser les paramètres de fabrication et effectuer les réglages des appareils
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter les règles de traçabilité

FORMATION

2 ans

Démarrage : novembre 2023
Effectif : 20
Environ 1 200 heures de formation
Taux de réussite 2022 : 100%
Taux de satisfaction 2022 : 100%

2
semaines/
mois en
entreprise

Module	Intitulé	Volume horaire en centre
UCG1	Communication, Mathématiques appliquées, Informatique/Numérique	136
UCG2	Evolution et enjeux des modes de consommation	40
UCP1	Projet professionnel dans le secteur de l'agroalimentaire	70
UCP2	Economie d'entreprise	50
UCP3	Outils et méthodes de communication professionnelle	60
UCP4	Maintenance et résolutions de dysfonctionnements	220
UCP5	Qualité et sécurité alimentaire	110
UCP6	Organisation et gestion de production	100
UCT1	Conduite d'une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires	248
UCT2	Processus et procédés de transformation	135
UCARE 1	Sauveteur Secouriste du travail	14
UCARE 2	Amélioration continue	35
TOTAL	Total	1218

Evaluation : Unités capitalisables

ET APRES ?

Insertion professionnelle immédiate

Conducteur(trice) de ligne automatisée, conducteur(trice) de machine complexe,
Evolution possible vers : responsable d'ilot de fabrication, animateur(trice) de production, chef(fe) d'équipe ou adjoint(-e) d'agent de maîtrise, ouvrier(-ère) hautement qualifié(e)...

Poursuite d'études

BTSA Sciences et technologies des aliments

Brevet Professionnel Industries Alimentaires

CONDITIONS D'ACCÈS

- Diplôme de niveau 3 (CAP, titre professionnel...)
- Ou, 3 ans d'activité professionnelle sans rapport avec le domaine
- Ou 1 an d'expérience professionnelle dans le domaine agroalimentaire
- Jeunes âgé(e)s de 16 à 29 ans révolus.
- Au-delà de 29 ans : apprenti(e)s en situation de handicap, créateurs/repreneurs d'entreprise, sportifs de haut niveau, succession de contrats.
- La formation est également accessible en contrat de professionnalisation.

Je postule

- **Pré-admission sur dossier et entretien de motivation**
- **Entretien dans les 30 jours suivant le 1er contact**
- **Admission définitive après signature d'un contrat d'apprentissage**

LES + DE NOTRE UFA

- Des réalisations de travaux pratiques au sein d'une plate-forme technologique
- Une pédagogie active se basant sur des cas concrets et des projets
- Un partenariat historique avec les entreprises de la filière agroalimentaire dans les Hauts-de-France
- Un accompagnement dans la recherche d'entreprises
- Un accompagnement par une coach certifiée en fonction des besoins
- Un internat au sein du lycée/Logeurs privés à proximité
- Une facilité d'accès : autoroute (A29, sortie Villers Bretonneux/Corbie), Gare à proximité (12 minutes à pieds de l' UFA, ligne Lille/Rouen rive droite)
- Accessibilité : Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (Réglementation ERP). Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap

Formation rémunérée

L'apprenti(e) est rémunéré(e) par son entreprise en fonction de son âge et de son niveau d'études

Tarif de la formation:

Pour 12 mois : 30 600€ / Formation prise en charge par les OPCO et les financements obtenus par le CFA. Le reste à charge pour l'apprenti et l'entreprise est donc nul.

CONTACT



UFA de Corbie/LEAP Sainte Colette

Rue de l'enclos, 80800 Corbie
Responsable UFA : Zaïna Gallet
zaina.gallet@cneap.fr- 03 22 96 36 34
<https://lyceesainte.colette.cneap.fr/>

