



Opérateur de production

(fabrication ou conditionnement)

Conducteur de machines de production

(fabrication ou conditionnement)

Conducteur de process de production alimentaire

Conducteur de lignes de production

(fabrication ou conditionnement)

Chef d'équipe de production

Bac PRO Bio-Industries de Transformation (BIT)

Le Bac Pro BIT est destiné à former des opérateurs de fabrication pour les industries alimentaires. Placés sous la responsabilité du chef de fabrication, ces opérateurs effectuent les tâches nécessaires à la mise en marche et au bon fonctionnement des machines qu'ils utilisent, afin de réaliser des produits conformes aux exigences spécifiques de ces industries. Ils surveillent la transformation du produit dans les machines, contrôlent les réglages et l'approvisionnement en matières premières.

Le Métier

Les diplômés seront capables de :

- **Utiliser une ou plusieurs machines** dans une ligne de fabrication ou de conditionnement
- **Effectuer les opérations nécessaires à la mise en marche et au bon fonctionnement de ces machines** en respectant les règles de production (modes opératoires)
- **Contrôler les réglages**, l'approvisionnement en matières premières, surveiller régulièrement les paramètres
- **Prendre en compte les impératifs** tels que la qualité, les délais, la cadence de production, le coût
- **Réaliser les opérations de révision**, d'entretien courant ou de dépannages simples
- **En cas de panne, procéder à un premier diagnostic**, intervenir soi-même ou faire appel au service maintenance

Les Missions confiées pendant la formation

- Tenue de postes de travail en production ou conditionnement
- Conduite d'une ligne de fabrication / conditionnement



Après un(e)

- CAP
- BEP ou BEPA
- Seconde, première ou terminale

La Formation

Formation rémunérée en alternance de deux ans (correspondant aux classes de première et terminale) : 61 semaines en entreprises / 43 semaines en centre de formation.

Formation ouverte aux titulaires d'un CAP, d'un BEP ou aux jeunes sortis de 2^{nde}, 1^{ère} ou terminale.

Le contenu de la formation (1450 heures)

Enseignements généraux

▪ Français	140 h
▪ Histoire Géographie	90 h
▪ Langue vivante	90 h
▪ Education socioculturelle	80 h
▪ Education physique et sportive	130 h

Enseignements technologiques et professionnels

▪ Biochimie, microbiologie, biologie	140 h
▪ Génie industriel, génie des procédés	280 h
▪ Science et technologie des bio-industries	230 h
▪ Mathématiques et sciences physiques	180 h
▪ Economie et gestion	90 h

Le centre de formation

▪ CFA Quétigny Plombières-lès-Dijon

Site de Plombières-lès-Dijon
85, rue de Velars
21370 Plombières-lès-Dijon Cedex

Site internet www.eplea-quetigny-plombieres.educagri.fr/

L'accueil à l'internat est possible sur les périodes de cours.

Les frais d'hébergement sont pris en charge intégralement par l'IFRIA.

Dossier de candidature **téléchargeable** sur notre site internet www.ifria-bfc.fr

