



# Opérateur de fabrication ou de conditionnement en industrie alimentaire

## Brevet Professionnel Agricole (BPA) Transformations Alimentaires

**Niveau CAP**

Le Brevet professionnel agricole Transformations alimentaires vise les emplois d'ouvriers qualifiés des industries alimentaires. Placés sous la responsabilité d'un chef d'équipe, ces opérateurs de fabrication participent à une étape clé de la production.

Ils agissent directement sur le produit à l'aide de différents outils et ustensiles dont ils effectuent le réglage et l'entretien.

Ils appliquent des fiches recettes précises. Ils contrôlent en continu le résultat de leur travail. Ils connaissent et mettent en pratique les règles de sécurité alimentaire. Ils assurent le nettoyage et le rangement de leur poste de travail..

## Le Métier

Les diplômés seront capables de :

- Tenir un ou plusieurs postes de travail
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser les autocontrôles Qualité
- Respecter les cadences de production attendues

## Les Missions confiées pendant la formation

- Tenue de postes de travail en production ou conditionnement



**IFRIA** Bourgogne Franche-Comté

Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires de Bourgogne et de Franche-Comté

Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne – 4 bd Dr Jean Veillet – BP 46524 - 21065 DIJON Cedex

Tél. 03 80 70 27 31 – Email : [contact@ifria-bfc.fr](mailto:contact@ifria-bfc.fr)

[www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr) <http://bourgogne-franche-comte.ifria-apprentissage.fr>





Formation accessible aux  
demandeurs d'emploi,  
jeunes ou adultes,  
sans pré-requis

## La Formation

Formation rémunérée en alternance (contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation)  
de 20 mois.

69 semaines en entreprise, 23 semaines en centre de formation.

Formation ouverte aux personnes majeures, sans pré-requis.

### Le contenu de la formation (805 heures)

#### Enseignements généraux :

- |   |       |
|---|-------|
| ▪ Communication appliquée à l'entreprise, mathématiques appliquées, informatique                                  | 119 h |
| ▪ Vie civique et professionnelle, législation du travail, économie d'entreprise, gestion économie agroalimentaire | 105 h |
| ▪ Environnement et développement durable, prévention des risques, préserver la santé humaine                      | 49 h  |

#### Enseignements technologiques et professionnels

- |   |       |
|---|-------|
| ▪ Biochimie alimentaire, microbiologie alimentaire, génie alimentaire   | 133 h |
| ▪ Génie industriel, hygiène alimentaire   | 119 h |
| ▪ Préparation et organisation du poste de travail, hygiène et sécurité  | 49 h  |
| ▪ Conduite des opérations de fabrication, conditionnement de produits alimentaires, qualité, rendement matières | 84 h  |
| ▪ Contrôle qualité et sécurité alimentaire  | 77 h  |
| ▪ Adaptation régionale à l'emploi   |       |

## Le Centre de Formation

- CFA Quétigny Plombières-lès-Dijon

[www.eplea-quetigny-plombieres.educagri.fr](http://www.eplea-quetigny-plombieres.educagri.fr)



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



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  
<http://bourgogne-franche-comte.ifria-apprentissage.fr>