

# Brevet professionnel INDUSTRIES ALIMENTAIRES (BP IA)



## Opérateur de production alimentaire Conducteur de machines de production ou de conditionnement Conducteur de ligne de production ou de conditionnement

Le Brevet Professionnel "Industries Alimentaires" forme des techniciens travaillant dans le domaine des industries alimentaires dans les services production ou conditionnement.

Le titulaire du BP IA maîtrise pour son segment de production, la conduite de matériels spécifiques, la mise en œuvre des procédés et savoir-faire correspondants aux produits fabriqués dans son entreprise.

Il travaille souvent en équipe et peut être amené à assurer la coordination entre opérateurs d'une même ligne.

## Les missions en entreprise

### *L'opérateur réalise l'ensemble des étapes de fabrication ou de conditionnement des produits alimentaires*

- Il conduit une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire.
- Il exécute le planning de fabrication ou de conditionnement dans le respect des coûts et des délais
- Il connaît les produits et les procédés de fabrication
- Il contrôle les critères qualité des produits et respecte les règles de traçabilité
- Il connaît les emballages et les étiquetages des produits
- Il applique les règles d'hygiène et de sécurité
- Il assure la maintenance de premier niveau des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...)

### *Types d'entreprises*

L'opérateur de production exerce son métier dans les :

- Entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires, par exemple :
  - Transformations des céréales, boulangerie industrielle
  - Industrie des viandes (abattage et transformation) et de la charcuterie
  - Préparation de plats cuisinés, ...
- Exploitations agricoles ayant une activité de transformation de leurs produits

### *Localisation des entreprises*

Cette formation concerne les entreprises des régions Grand Est et Hauts de France pour les départements suivants :

- Marne, Haute Marne, Aube, Meuse et Ardennes
- Aisne

## Conditions d'accès

La formation est ouverte aux personnes de moins de 30 ans en contrat d'apprentissage et aux demandeurs d'emploi d'au moins 26 ans en contrat de professionnalisation.

**Pré-requis :** Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum (CAP) OU avoir 1 an d'expérience dans le domaine alimentaire OU 3 ans d'expérience dans un autre secteur d'activité.

Après examen des dossiers de candidature, les candidats seront reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BOURGOGNE FRANCHE-COMTE et l'IFRIA HAUTS DE FRANCE se chargent de la mise en relation des candidats avec les entreprises ayant exprimé un besoin d'apprentis et de la mise en place des contrats d'apprentissage. Le Club i3A, association régionale des industries alimentaires de Champagne-Ardenne, aide à la mise en relation pour les entreprises de la Région Grand Est.

## Contenu de la formation

**Formation rémunérée de 24 mois en alternance : 34 semaines en centre de formation (1 200 heures), 70 semaines en entreprise.**

### Unités capitalisables générales

**UC G1 :** Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information

**UC G2 :** Situer les enjeux environnementaux et sociétaux liés au secteur alimentaire.

### Unités capitalisables professionnelles

**UC P1 :** Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire.

**UC P2 :** Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socio-économique et organisationnels.

**UC P3 :** Communiquer dans une situation professionnelle

**UC P4 :** Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne.

**UC P5 :** Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire.

**UC P6 :** Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité.

### Unités capitalisables techniques

*Ces modules seront dispensés en partie sur les plateformes techniques du Pôle Formation UIMM à Reims et du Lycée Saint-Jean-Baptiste de La Salle à Reims.*

**UC T1 :** Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires.

**UC T2 :** Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation.

### UC d'adaptation régionales et à l'emploi

Deux UCARES ont été choisies sur les thèmes de la conduite de silo et de la transformation des produits fermiers .

## Centre de formation

Les cours sont dispensés par le centre de formation de l'Epine au sein de l'EPLFPA de Châlons-en-Champagne.

Hébergement possible à l'internat.



**Centre de formation de l'Epine**  
Tél. 03 26 68 66 11

## Un accompagnement personnalisé pour l'inscription et la recherche d'une entreprise d'accueil

### En région Grand Est



#### IFRIA BFC

**Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires**

Tél. 03 80 39 69 16 - contact@ifria-bfc.fr  
[www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr)



#### En partenariat avec le Club i3A

**Association Régionale des Industries Agro Alimentaires de Champagne-Ardenne**

Tél. : 03 25 43 36 22 - info@club-i3a.fr  
[www.clubi3a.fr](http://www.clubi3a.fr)

### Pour le département de l'Aisne



#### IFRIA HDF

**Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires**

Tél. 03 20 99 46 02 - contact@ifria-hautsdefrance.fr  
[www.hautsdefrance.ifria.fr](http://www.hautsdefrance.ifria.fr)