



# BREVET PROFESSIONNEL

## Industries Alimentaires

### (B.P - I.A)

**En  
formation continue**

#### Durée

1 an de formation dont 637 heures en centre.

#### Dates

D'octobre à septembre

#### Horaires

8h30-12h00 & 13h30-17h00

#### Lieu

Lycée François Pétrarque  
AVIGNON

#### Mode de financement et tarif

Nous contacter

## Campus Provence-Ventoux CFPPA

310 chemin de l'Hermitage  
84200 CARPENTRAS

Tél. 04 90 60 80 90  
cfppa.carpentras@educagri.fr  
<https://www.epl.carpentras.educagri.fr>  
<https://cfppaprovenceventoux.fr>

Consulter nos indicateurs de résultat  
sur notre site internet.

### Le travail et les métiers

Le conducteur de machines ou l'opérateur polyvalent en agroalimentaire réalise les opérations nécessaires à la fabrication ou au conditionnement de produits alimentaires, dans le respect des consignes qualité, et des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire.

Le BP IA permet :

- l'acquisition des compétences professionnelles nécessaires à la conduite automatisée d'un segment de production, à partir d'instructions données ;
- d'entrer directement dans la vie active en devenant conducteur de machines ou opérateur polyvalent, dans une entreprise agroalimentaire.

Suite au BP IA : possibilité de poursuite d'études complémentaires, comme le BTS STA.

### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- exécuter un planning de production dans le respect des outils et des délais
- approvisionner les machines en matières premières, produits ou emballages
- maîtriser les paramètres de fabrication et effectuer les réglages des appareils
- contrôler les critères qualité produit
- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- respecter les règles de traçabilité
- réaliser les fabrications selon les recettes et les modes opératoires de l'entreprise
- connaître tous les emballages, les étiquetages de tous les produits de l'entreprise
- effectuer les réglages machines et le démarrage/ arrêt
- piloter les machines.

### Public concerné et mode de financement

Public jeune ou adulte (demandeurs d'emploi, salariés, personnes en reconversion)  
CPF-PTF (Compte Personnel de Formation de Projet de Transition Professionnelle) ; Plan de Développement des Compétences ; CPF.

### Prérequis

Tous les candidats doivent être en capacité de mettre en œuvre les savoirs de base nécessaires en expression écrite et orale, en mathématiques et en informatique. Un test de positionnement est réalisé à l'entrée en formation.

### Conditions d'entrée

Pour le BP en 1 an : Etre titulaire d'un diplôme de même niveau que le BP IA ( Baccalauréat général ou professionnel) et avoir validé les pré-requis d'entrée en formation avec l'équipe pédagogique.

Recrutement sur dossier : les demandes de candidature sont faites directement par le candidat qui prend contact avec le CFPPA Provence-Ventoux pour recevoir un dossier.

### Modalités pédagogiques

- BP IA : diplôme du Ministère de l'Agriculture, spécifique à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage, organisé en unités capitalisables.
- alternance entreprise / centre de formation : en moyenne 1 à 2 semaines par mois en centre pour 2 à 3 semaines en entreprise (avec accompagnement d'un tuteur ou maître d'apprentissage)
- cours (présentiel ou distanciel)
- travaux dirigés, travaux pratiques, projets
- salle équipée d'ordinateurs, centre de ressources.

## Contenu de la formation

UNITÉS CAPITALISABLES GÉNÉRALES	
UCG1	Connaissances et techniques liées au traitement de l'information (expression écrite et orale, mathématiques appliquées, informatique)
UCG2	Caractéristiques de l'alimentation, enjeux du secteur alimentaire dans une perspective de durabilité
UNITÉS CAPITALISABLES PROFESSIONNELLES	
UCP1	Projet professionnel dans le secteur alimentaire
UCP2	L'entreprise et son environnement
UCP3	Communication en situation professionnelle
UCP4	Installations de production et maintenance
UCP5	Qualité sanitaire des produits
UCP6	Gestion de production sur un segment d'activité
UNITÉS CAPITALISABLES TECHNIQUES	
UCT1	Conduite d'une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires
UCT2	Connaissance des procédés de transformation et de conditionnement des produits alimentaires
UNITÉS CAPITALISABLES D'ADAPTATION RÉGIONALE	
UCARE 1	Conduite de chariot élévateur (incluant le passage du CACES 3 en partenariat avec ECF)
UCARE 2a	Pratique de la sécurité au quotidien (incluant le Brevet de Sauveteur Secouriste du Travail)
UCARE 2b	Maintenance de second niveau

## Modalités d'évaluation

Les évaluations se font tout au long de l'année en fonction du plan d'évaluation établi à l'avance.

Les évaluations se déroulent sous la forme d'entretiens oral d'explicitation, de dossiers écrits ou d'épreuves sur poste de travail. Les évaluations se déroulent devant un jury de formateur et/ou de professionnels experts qui évalue si les capacités visées sont atteintes

En cas d'échec, des séances de remédiation organisées avant passage d'épreuves de rattrapage.

Pour les candidats au BP sur 1 an (ayant déjà un diplôme de même niveau) : nécessité d'une validation des pré-requis par l'équipe pédagogique avant l'entrée en formation. En cas d'échec, le candidat devra suivre la formation avant de repasser une nouvelle épreuve.

## Validation du diplôme

Pour valider le Brevet Professionnel "INDUSTRIES ALIMENTAIRES", il n'y a pas d'examen final. Il faut valider les 10 unités capitalisables et les 2 UCARE qui le composent. Le Candidat ayant validé la totalité des UC se verra attribuer le BP IA, diplôme du Ministère de l'Agriculture de niveau 4. (Fiche RNCP 14923).

Dans le cadre d'une validation partielle, les UC sont acquises pour une durée illimitée.

### Contact :

Emilie Boyce 04 90 60 80 90  
emilie.boyce@educagri.fr



*Le CFPPA Provence-Ventoux est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de handicap. Notre référent handicap se tient à votre disposition pour étudier les possibilités de compensation, d'aménagement, en fonction de votre situation.  
Vous pouvez contacter Mme Armelle PERRI : [armelle.perri@educagri.fr](mailto:armelle.perri@educagri.fr)*