

BREVET PROFESSIONNEL INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE (BP IA)

EN FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Période de septembre à juin



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Mermilhat
CFPPA



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les compétences professionnelles nécessaires à la conduite de ligne éventuellement automatisées
- Permet de fabriquer, conditionner des produits alimentaires, à partir d'instructions données

■ Le BP IA :

- Diplôme de niveau 4
- Permet d'entrer directement dans la vie active
- Permet d'envisager une poursuite d'étude complémentaire en BTS STA

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques, témoignages et visites.

PLATEAUX TECHNIQUES

- Atelier de Transformation de produits végétaux
- Laboratoire biochimie et microbiologie
- Locaux technique de partenaires: GRETA Clermont
- Salles informatiques
- Un CdR (Centre de Ressources) et un CDI (Centre de Documentations et d'Informations)



ACCÉDER À LA FORMATION

Le conseil Régional Auvergne Rhône Alpes participe financièrement aux investissements matériels à destination de cette formation.

Durée	910 H en centre de formation soit 13 semaines par an
Public	Jeunes de moins de 30 ans, salariés, demandeur d'emplois
Financement	Nous contacter
Conditions d'admission Prérequis	Être titulaire d'un CAP ou d'un titre professionnel de niveau 3 ou posséder une expérience professionnelle en lien avec le secteur d'activité
Repas Hébergement Accessibilité	Possibilité de restauration et d'hébergement Le centre intègre la démarche H+ Nous contacter



Taux de réussite : **66%**



Taux de satisfaction : **90%**



Taux d'insertion : **100%**

Sous réserve de retours supplémentaires encore non parvenus.

CONTENU DE FORMATION

En fonction de la demande : Possibilité d'établir un plan de formation avec les modules ou les blocs de compétences souhaités.

Blocs de compétences

(La validation de l'ensemble des modules permet l'obtention du diplôme)

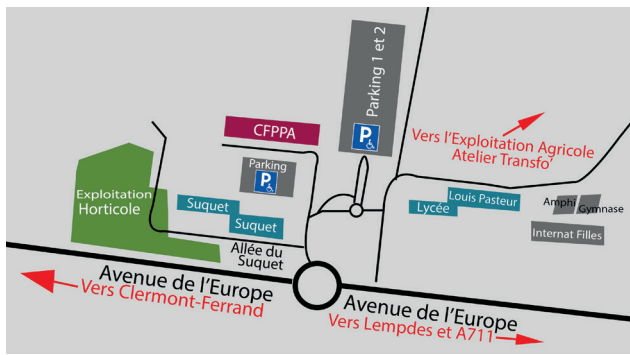
Le BP IA est délivré après obtention des unités capitalisables

MODULES	CONTENUS	VOLUME HORAIRE
UCG1	Connaissances générales dans les situations professionnelles	156 H
UCG2	Enjeux environnementaux et sociétaux liés au secteur alimentaire	40 H
UCPI	Projet professionnel dans le secteur alimentaire	36 H
UCP2	Environnement socio-économique de l'entreprise	84 H
UCP3	Communication dans une situation professionnelle	14 H
UCP4	Diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne	112 H
UCP5	Plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire	67 H
UCP6	Organisation d'un segment d'activité	52 H
UCT1	Conduite d'une ligne de fabrication ou de conditionnement	38 H
UCT2	Processus technologiques de transformation	216 H
UCARE1	Qualité	30 H
UCARE2	Conduite de chariot élévateur (CACES)	35 H
EPS		30 H

LE CENTRE


Situé à proximité de Clermont-Ferrand le CFPPA de Marmilhat, regroupe depuis 2019 la formation professionnelle continue et la formation par apprentissage. Il prépare aux différents métiers de la filière agroalimentaire, paysage, agricole, fleuriste et plantes aromatiques et médicinales. Il est également possible de se former à certaines réglementations comme le Certiphyto et l'HACCP. Le CFPPA peut également vous accompagner dans vos démarches de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE). Ouverture prochaine : Auxiliaire Spécialisé Vétérinaire





Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite conformément à la réglementation en vigueur.

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole

 Allée du Suquet - BP 70024
63370 Lempdes

 cfppa.marmilhat@educagri.fr
www.marmilhat.fr

 Tel : 04 73 91 63 04

Suivez-nous sur :  

Les indicateurs de résultats sont disponibles sur www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil



Actualisé le : 10/10/2022