



# Brevet Professionnel Industries Alimentaires

*Formation continue*

Segré

"La terre, le coeur  
de nos métiers"

## Les établissements agricoles publics de Maine-et-Loire

[www.eap49.educagri.fr](http://www.eap49.educagri.fr)



## Conditions d'admission

- Salariés CDI ou CDD en Congé Individuel de Formation
- Personnel en Contrat de Professionnalisation
- Demandeurs d'emploi

### Pré-requis :

- Posséder un niveau V (CAP ou classe de seconde) et 1 an d'expérience professionnelle dans n'importe quel secteur
- ou 1 an d'expérience professionnelle dans le secteur alimentaire

### Modalités d'inscription :

- Passage de tests
- Entretien de motivation
- Entretien professionnel

## Parcours individualisé

- Prise en compte de l'expérience et du projet professionnel
- Prise en compte des acquis antérieurs

## Rémunération

Formation rémunérée pour les demandeurs d'emploi.  
Possibilité de prise en charge par les fonds de financement de la formation professionnelle pour les salariés.

## Comment s'inscrire ?

Les dossiers de candidature sont à retirer auprès du secrétariat du CFPPA.

CFPPA de Segré



2 bd Léon Mauduit 49500 Segré  
Tél. 02 41 61 05 30 - Fax 02 41 92 87 40  
[cfppa.segre@educagri.fr](mailto:cfppa.segre@educagri.fr)





BP

# Industries Alimentaires

## Objectifs et débouchés

Acquérir les connaissances et les savoir faire professionnels nécessaires à la conduite de poste qualifié et/ou d'encadrement de premier niveau.

## Métiers Visés

- Opérateur hautement qualifié
- Chef d'équipe
- Chef de ligne

## Secteurs d'activité

- Industrie alimentaire
- Transformation fermière
- Grande distribution

## Calendrier de la formation

Jusqu'à 1200 heures en fonction du positionnement du candidat, alternant stage en entreprise et formation théorique en centre.



## Contenu de formation

Diplôme de niveau IV, relevant du Ministère de l'Agriculture, composé de 12 Unités de Contrôle Capitalisables :

### 2 UC générales

- Expression, mathématiques appliquées, informatique
- Alimentation : enjeux environnementaux et sociétaux

### 6 UC professionnelles

- Diagnostic de fonctionnement des matériels
- Plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire
- Pilotage et organisation du travail
- Présentation d'entreprise alimentaire
- Communication professionnelle
- Projet professionnel dans le secteur alimentaire

### 2 UC techniques

- Conduite d'une ligne de fabrication ou de conditionnement
- Maîtrise des procédés de fabrication

### 2 Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale à l'Emploi, au choix de l'entreprise sur proposition du centre

