

BP CONDUCTEUR DE LIGNE EN PRODUCTION ALIMENTAIRE (CLPA)

AGRO ALIMENTAIRE

Le titulaire de ce brevet professionnel est un technicien de la transformation, de la fabrication et du conditionnement des produits alimentaires. Il peut être ouvrier hautement qualifié, conducteur de ligne automatisée, conducteur de machine complexe, responsable d'îlot de fabrication, animateur de production, chef d'équipe ou adjoint d'agent de maîtrise.

Responsable de la formation :

CARACTÉRISTIQUES :

- Diplômant
- Formation longue
- Existe en alternance
- Existe en continu

La formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le brevet professionnel CLPA est constitué de 5 blocs de compétences :

1. Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire
2. Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire
3. Conduire une ligne de production alimentaire
4. Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire
5. Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale (option A)

PUBLIC

Être âgé de 15 à 29 ans inclus.

Pour les autres cas : nous contacter

PRE-REQUIS

Pas de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

- 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.
- Lire et comprendre un document usuel professionnel,
- Résoudre un problème de mathématiques avec 1 ou plusieurs des 4 opérations.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation.

Le parcours de formation

LA DUREE

Le brevet professionnel se prépare en 2 ans

Formation modulable par blocs de compétences

Parcours personnalisé en fonction des pré-requis et des tests de positionnement.

L'ALTERNANCE

Alternance en apprentissage : périodes en centre de formation (1 semaine/mois) et périodes en situation professionnelle en entreprise (3 semaines/mois)

En formation continue : 25 semaines en centre et 10 semaines de stage

[Planning 2026/2027 BP CLPA 1ère année](#)

[Planning 2026/2027 BP CLPA 2ème année](#)

LE SUIVI INDIVIDUEL

Chaque apprenant est suivi par un formateur référent.

Son rôle est d'accompagner l'apprenant tout au long de son parcours.

Que faire après mon BP CLPA (Anciennement IA) ?

S'INSERER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE

Le BP CLPA vise une **insertion directe dans la vie active** comme [conducteur de ligne](#).

Le conducteur de ligne de production alimentaire maîtrise le procédé industriel de fabrication de produits alimentaires, depuis l'alimentation de ses machines automatisées jusqu'à la première maintenance, en passant par la programmation. C'est un poste à responsabilités et polyvalent : animation d'une équipe d'opérateurs, respect des délais, des cadences, des normes d'hygiène et de sécurité, de la qualité, etc. Ce professionnel est très recherché dans l'industrie agroalimentaire, surtout dans les petites entreprises qui peinent à recruter. Il peut évoluer vers un poste de chef d'équipe ou de responsable de production

[Taux d'insertion](#)

Certaines formations complémentaires sont accessibles pour les titulaires du BP IA / BP CLPA notamment les certificats de spécialisation (CS).

En savoir plus...

INDICATEURS

Réussite à l'examen (*promo 2025 2026 non concerné*)

Satisfaction formation 4 /4 (*promo 2025 2026*) – (*note moyenne de satisfaction globale*)

Taux insertion à 12 mois (*promo 2024 2025*) – (*nombre de réponses sur nombre de répondants*)

- **100% en emploi** (*dont 100% dans la filière*)
- **0% en poursuite d'études**

Taux d'interruption en cours de formation 50% (*Promo 2025 – 2026*) – (*nombre de démission (contrat apprentissage + formation) / nombre d'inscrits*)

NOS FICHES DE FORMATION

[BP Industries Alimentaires/ CLPA par apprentissage](#)

FORMATION EN PARTENARIAT AVEC L'IFRIA ARA



<https://www.ifria-aura.fr/>

Inscriptions

Les inscriptions et dossiers de candidature pour toutes nos formations en apprentissage (excepté formation

ASV*) se font via la plateforme en ligne HUB3E dont vous trouverez le lien ci-dessous.

**Pour ASV se référer à la fiche de cette formation*