

BREVET PROFESSIONNEL

BP CLPA

Conducteur de Ligne de Production Alimentaire



2 ans

Rentrée en septembre

800 h

en centre de formation

1 sem. / mois

en centre de formation

5 blocs

validés en contrôle continu

CALENDRIER & ALTERNANCE

Formation sur 2 ans, rentrée en septembre.
1 semaine par mois en centre de formation.
3 semaines par mois en situation professionnelle en entreprise.

Calendrier d'alternance : à consulter sur le site internet.

MODALITES D'INSCRIPTION

Dépôt du dossier de candidature sur www.sardieres.fr.

Satisfaire à l'entretien de motivation et aux prérequis.

ACCES & DELAIS

Période de candidature : à partir de novembre.

Délai de réponse : 1 mois après l'entretien de candidature, sous réserve d'un dossier administratif complet.

COUT & FINANCEMENT

Formation gratuite pour l'apprenti.

REMUNERATION

Variable selon l'âge de l'apprenti et l'année d'apprentissage.

Détails : www.alternance.emploi.gouv.fr

ACCESSIBILITE – HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : aménagements étudiés au cas par cas (rythme, supports, épreuves).

LIEU & CONTACT

CFPPA Les Sardières

79 avenue de Jasseron – 01000 Bourg-en-Bresse

Secrétariat : cfppa.bourg-en-bresse@educagri.fr

Tél. : 04 74 45 50 81

■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue du BP, l'apprenti est capable de :

- › Préparer et réaliser des activités de production
- › Réaliser des contrôles qualité (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- › Préparer et réaliser des activités de conditionnement
- › Contribuer à l'évolution du plan d'amélioration continue
- › Coordonner les activités d'une équipe
- › Mettre en œuvre des activités complémentaires, de diversification ou spécialisées, de l'activité de conducteur de ligne de production alimentaire

■ PUBLIC & PREREQUIS

- › **Public** : toute personne en âge pour l'apprentissage.
- › **Prérequis** : être titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum (CAP), d'un titre RNCP de même niveau ou d'un niveau supérieur, **et** justifier d'1 an d'activité professionnelle dans le domaine alimentaire.
- › Pas de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.
- › Savoir lire et comprendre un document usuel professionnel ; résoudre un problème de mathématiques avec une ou plusieurs des 4 opérations.
- › **Contrat** : avoir signé un contrat d'apprentissage.

■ METHODES & MODALITES PEDAGOGIQUES

- › **Formation en présentiel** au CFPPA, en alternance centre / entreprise.
- › **Méthodes** : apports théoriques, travaux dirigés, travaux pratiques en halle technologique et en laboratoire, études de cas, visites d'entreprises.
- › **Parcours individualisé** et aide méthodologique ; chaque apprenti est suivi par un formateur référent tout au long de son parcours.
- › **Moyens** : salles équipées de vidéoprojecteurs, salles informatiques, CDI et espace d'autoformation, halle technologique, atelier de transformation agroalimentaire.

■ MODALITES D'EVALUATION

- › Le diplôme compte **5 blocs de compétences**, validés en **contrôles continus (CCF)**.
- › **Chaque bloc de compétences peut être obtenu indépendamment des autres** (voir fiche RNCP 39156).

■ ARCHITECTURE DE LA FORMATION

Le BP CLPA est constitué de 5 blocs de compétences. Fiche RNCP 39156 : francecompetences.fr/recherche/rncp/39156

BLOC	INTITULE	DUREE INDICATIVE (H)
B1	Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires / Se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaires	142
B2	Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire Coordonner le travail sur la ligne de production alimentaire / Proposer des améliorations sur la conduite de la ligne de production	217
B3	Conduire une ligne de production alimentaire Préparer la ligne de production alimentaire / Assurer la conduite de la ligne de production alimentaire	174
B4	Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire Réaliser les nettoyages quotidiens et périodiques sur la ligne / Réaliser des opérations mineures de maintenance corrective sur la ligne	120
B5	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale (option A) Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante / Réaliser les essais avant la mise en production	80
—	Récupération de vécu d'alternance	26
—	Remédiation	6
—	CACES et habilitation électrique	35
Total du parcours en centre de formation		800 h

■ bloc de compétences ■ accompagnement et habilitations

■ NOS RESULTATS

Résultats et méthode de calcul mis à jour sur le site internet www.sardieres.fr

■ ET APRES LE BP CLPA ?

S'insérer dans la vie active

Insertion directe comme salarié : technicien de la transformation, de la fabrication et du conditionnement des produits alimentaires.

- Préparateur de recettes
- Technicien de production, technicien responsable de fabrication
- Agent de production
- Conducteur de ligne automatisée, de conditionnement ou de fabrication
- Conducteur de machines

Poursuivre ses études

Avec un bon niveau scolaire, certaines formations sont accessibles, comme un **certificat de spécialisation (CS)**.

Suivi individuel

Un formateur référent accompagne chaque apprenti et fait le lien avec le maître d'apprentissage.

Référent(e) handicap

Pour toute demande d'aménagement, contactez le standard : **04 74 45 50 81**

Référent(e) mobilité

Mobilité nationale et internationale : contactez le standard au **04 74 45 50 81**

Une question, une réclamation ?

Contactez le standard : **04 74 45 50 81**