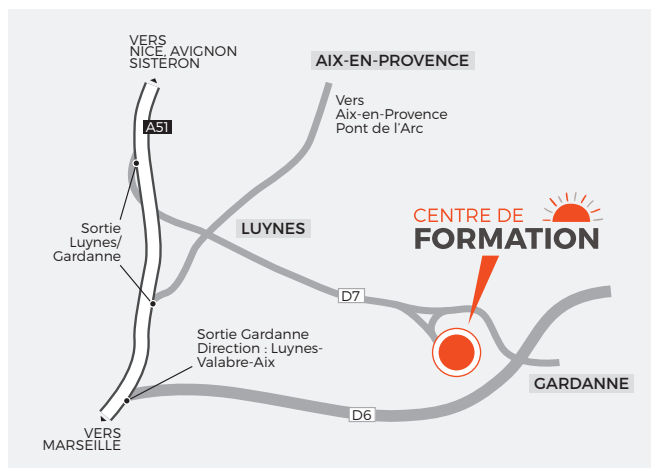


VOTRE CFPPA

Situé dans un très beau cadre, le centre de formation de Valabre se trouve dans un parc forestier proche des villes de Gardanne et d'Aix-en-Provence. Les apprenants bénéficient sur le site d'un self, de salles informatiques, d'un centre de documentation et de ressources.



CFPPA - AIX-VALABRE

Chemin du Moulin fort - 13548 Gardanne Cedex
Tél. : 04 42 58 46 41 - cfppa.aix-valabre@educagri.fr

 Likez, partagez, abonnez-vous à notre page !
www.facebook.com/CFPPAValabreMarseille



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
ENSEIGNEMENT AGRICOLE PUBLIC

CENTRE DE FORMATION

PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION
AGRICOLES

AIX-VALABRE
MARSEILLE

MÉTIERS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



Brevet Professionnel

INDUSTRIES ALIMENTAIRES



FORMATION EN APPRENTISSAGE



+ LES PLUS DU CFPPA

- Suivi individualisé, aide personnalisée
- Bonne intégration dans le monde du travail
- Compétences développées par le CFPPA, recherchées par les entreprises
- Une exploitation agricole, support pédagogique et d'expérimentation



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences et un diplôme de professionnel de la production en industrie agroalimentaire : conducteur de ligne, de production (fabrication ou conditionnement), opérateur polyvalent de fabrication, conducteur de machines de conditionnement. C'est un spécialiste de la transformation, de la fabrication et du conditionnement des produits alimentaires.

CONDITIONS D'ADMISSION

De 18 à 30 ans :

- Être titulaire d'un CAP ou BEP ou avoir au moins suivi une scolarité complète de classe de BEP ou de seconde,
- Avoir signé un contrat d'apprentissage,
- Satisfaire à un entretien oral et à des tests écrits,
- Être autonome et mobile pour effectuer la formation en entreprise, avoir une présentation correcte et être apte à l'exercice du métier.

POURSUITE D'ÉTUDE ET DÉBOUCHÉS

Le titulaire de ce brevet professionnel assure la conduite de lignes de production ou de conditionnement et la mise en œuvre de procédés et de savoir-faire pour toute fabrication alimentaire. Il organise la production et gère 1 ou plusieurs opérateurs. Il peut encadrer une petite équipe ou être chargé de tâches très spécifiques. Où qu'il travaille, sa polyvalence sera appréciée et sa capacité à travailler en équipe. Il garantit la qualité sanitaire des produits et assure la maintenance de premier niveau.

Exemples de métiers : conducteur de ligne de production alimentaire, opérateur de fabrication de produits alimentaires, pilote de ligne automatisée...

ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation en **2 ans** — 1 semaine au centre et 3 semaines en entreprise — soit **1200 heures** au centre.

Diplôme d'état homologué de **niveau IV**, validé par modules.

Calendrier de la formation : **de Décembre à Juin**

UNE FORMATION MODULAIRE VISANT L'ACQUISITION DE SAVOIRS-FAIRE PROFESSIONNELS

THÈMES ABORDÉS 1 200 H

- ▶ Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information
- ▶ Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire
- ▶ Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire
- ▶ Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socio-économiques et organisationnels
- ▶ Communiquer dans une situation professionnelle
- ▶ Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de ligne
- ▶ Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire
- ▶ Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité
- ▶ Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires
- ▶ Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation
- ▶ Conduire un chariot élévateur
- ▶ Pratiquer la sécurité au quotidien

LA RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI, AIDE NON DÉDUITE

Age de l'Apprenti	1ère Année	2ème Année
16 à 17 ans	27 % 411€	39 % 593 €
Entre 18 et 20 ans	43 % 654 €	51 % 775 €
21 à 25 ans	53 % 806 €	61 % 928 €
Plus de 26 ans	Salaire le plus élevé, entre le Smic et le salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage	

A titre indicatif, en % du SMIC au 01/01/2019 : 1521,22 € brut

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

- ✓ Visites d'entreprises,
- ✓ Un suivi pédagogique individualisé,
- ✓ Un environnement scolaire de qualité,
- ✓ Développement de l'autonomie,
- ✓ Une formation rémunérée,
- ✓ Insertion professionnelle favorisée dans les entreprises.

POUR EN SAVOIR PLUS OU S'INSCRIRE

Contactez-nous par téléphone ou par mail

IFRIA PACA

Tél : **04 90 31 55 13** - paca@ifriapaca.com

POUR LA FORMATION

sandrine.coisne@educagri.fr