

## 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.



## + LES PLUS DU CFPPA

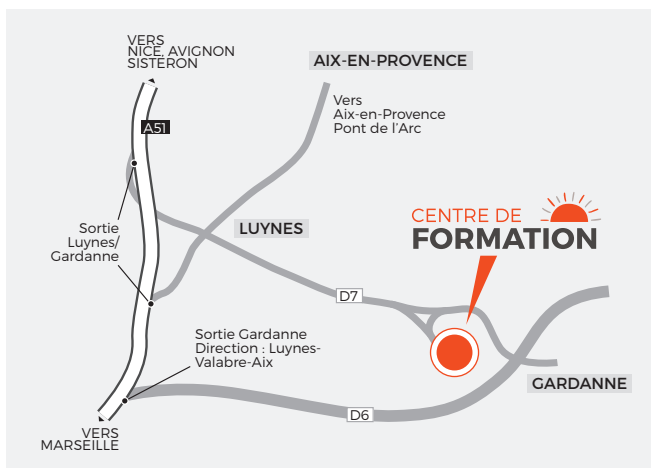
- Suivi individualisé, aide personnalisée
- Bonne intégration dans le monde du travail
- Compétences développées par le CFPPA, recherchées par les entreprises
- Une exploitation agricole, support pédagogique et d'expérimentation

■ Le CFPPA est en capacité d'accompagner des publics en situation de handicap (PSH). Pour plus d'information, contactez notre référent handicap :

handicap.cfppa.aix-valabre@educagri.fr ou au 04 42 58 46 41

■ La formation se déroule en présentiel.

*Des solutions d'hébergement peuvent être proposées, merci de nous contacter.*



## 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](https://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



[campusnatureprovence.com](https://campusnatureprovence.com)



## 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

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

Diplôme d'état homologué de **niveau 4**, validé par modules.

**Délais d'accès :** Septembre et Janvier.

**Statut :** salarié sous contrat d'apprentissage.

**Méthodes mobilisées :** Notre organisme de formation s'engage à mettre en œuvre un accompagnement personnalisé et les moyens nécessaires à la réussite du diplôme visé. Un Référent Expert dans le secteur garantit la cohérence et le suivi de la progression de chaque participant.

# 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

**Suivi et évaluations :** Le suivi et l'évaluation de la progression et des acquis est réalisé par le Référent Expert pour la formation en centre et le Tuteur pour la période de formation en entreprise.

**Tarifs :** formation gratuite et rémunérée.

### Accessibilité aux publics en situation de handicap

Le CFPPA est en capacité d'accompagner des publics en situation de handicap (PSH). Pour plus d'information, contactez nous au 04 42 58 46 41.

Pour toutes autres informations, rendez-vous sur le site [www.campsunatureprovence.com](http://www.campsunatureprovence.com)

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI SELON LES ANNÉES DE CONTRAT (MONTANTS BRUT 2023)		
PREMIÈRE ANNÉE		
Avant 18ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans
461€	734 €	905 €
DEUXIÈME ANNÉE		
666€	871 €	1042 €
TROISIÈME ANNÉE		
940€	1145 €	1333 €
RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS DE PLUS DE 26ANS		1709€

source : <https://www.alternance-professionnelle.fr/salaire-apprenti>

## LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

Visites d'entreprises, Suivi pédagogique individualisé, Environnement scolaire de qualité, Développement de l'autonomie, Formation rémunérée, Insertion professionnelle favorisée dans les entreprises.

### AIDES EXCEPTIONNELLES

Pour tout nouveau contrat signé avant la fin d'année civile :

#### Pour les employeurs

- - de 18 ans : 6000 € | +de 18 ans : 8000 €
- Aide supplémentaire pour l'embauche d'un apprenti en situation de handicap : 1000 €

#### Pour les apprentis

- Aide au passage du permis de conduire : 500 €
- Aide pour le 1er équipement: 500 €

## 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](mailto:paca@ifriapaca.com)

## POUR LA FORMATION

Tél: 04 42 58 46 41 - [sandrine.coisne@educagri.fr](mailto:sandrine.coisne@educagri.fr)