



BPA Transformations Alimentaires

Spécialité : Transformation des produits alimentaires

En formation continue (Niveau 3)

Durée de la formation :

1 200 heures (au total) :
800 heures en centre
400 heures en stage

Date de session :

Du 24/01/2022 au 07/10/2022

Délai d'accès à la formation :

Jusqu'à deux mois après l'entrée en formation

Lieu : CFPPA Carmejane

Boulevard des Martyrs de la
Résistance
04300 Forcalquier

Pour l'année précédente :

Taux de réussite : 83%

Taux d'insertion : 67%

Taux de satisfaction : 86%

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Se former pour devenir opérateur de transformation en industrie alimentaire.
- Exercer des activités de transformation des produits des cultures, de l'élevage ou de la pêche en aliments ou en boissons, destinés à l'alimentation des humains ou d'animaux.
- Travailler dans l'industrie alimentaire mais aussi dans les ateliers de transformation des exploitations agricoles ou des magasins de la grande distribution

MÉTIERS VISÉS :

Opérateur de transformation des viandes, préparateur en produits carnés / en produits de boulangerie-vienniserie/en produits de pâtisserie confiserie, opérateur sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires, opérateur de fermentation artisanale, opérateur sur machines de finition, contrôle et conditionnement, exploitant ou ouvrier/agent qualifié en exploitation agricole laitière...

POURSUITE D'ETUDES :

- Brevet Professionnel (BP) Industries alimentaires
- Bac Pro Bio-Industries de transformation

CONTENU DE LA FORMATION :

Unités capitalisables générales	Unités capitalisables d'option	Unités capitalisables spécialité Transformation de produits alimentaires	Unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi
UCG1 - Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale	UCO1 - Rappeler, en vue de sa pratique professionnelle, des connaissances scientifiques et techniques relatives aux transformations alimentaires et à la maîtrise de la qualité du produit	UCS1 TPA - Préparer son activité dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité	UCARE 1 : Transformer une plante à parfum ou aromatique en produit alimentaire
UCG2 - Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique	UCO2 - Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux machines, matériels et installations utilisés pour des opérations de transformation d'un produit	UCS2 TPA - Conduire une activité de fabrication ou conditionnement d'un produit alimentaire dans le respect des objectifs qualité, rendement matière et des règles d'hygiène et de sécurité	UCARE 2 : Vendre les produits de l'exploitation ou de l'atelier de production en circuit court
UCG3 - Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable		UCS3 TPA - Appliquer les procédures nécessaires au contrôle qualité et à la sécurité alimentaire sur un poste de production	UCARE 3 : Transformer le lait d'une exploitation agricole

Contacts :

Responsable de formation :
Amine HABIB
amine.habib@educagri.fr

Responsable administrative :
Anne MEURISSE
anne.meurisse@educagri.fr

Tél : 04.92.72.92.79

Accessibilité :

Référente handicap :
Rabia ARAB
rabia.arab@educagri.fr

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous contacter pour connaître les modalités.

MODES DE VALIDATION :

Diplôme de niveau 3, validé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en parcours UC.

MÉTHODES D'ÉVALUATION :

- Évaluation sur dossier
- Evaluation pratique en situation professionnelle suivie d'un entretien d'explicitation.

PRE-REQUIS ET PUBLIC VISE :

- Justifier d'un an d'expérience professionnelle
- Tout public.

CONDITION D'ADMISSION :

Satisfaire à l'entretien de motivation.

FRAIS PÉDAGOGIQUE : 0 €

Un devis peut être établi sur demande. Nous contacter.

INFORMATIONS FINANCEMENT :

Financement de la formation	Démarches	Rémunération du stagiaire
Financement Personnel	Consulter le CFPPA pour un devis	
CPF (Compte Personnel de Formation) Abondement Pôle emploi si demandeur d'emploi	Inscription sur le site Internet : « www.moncomptedeformation.gouv.fr »	
Demandeur d'emploi Financement de la formation par la Région Sud PACA	Consulter le CFPPA	Docapost
Financement par Pôle emploi	Consulter le CFPPA	Pôle Emploi
Salarié Transition pro OCAPIAT ANFH ...	- Se renseigner auprès de son employeur - Consulter le CFPPA pour planning et devis	Fonds de Formation

Mis à jour le 18/06/2021