

BREVET PROFESSIONNEL

INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES
par unités capitalisables

Formation par Alternance

Formation continue

NIVEAU 4

TRANSFORMATIONS
AGROALIMENTAIRES,
TRANSFORMATION LAITIÈRE

Publics et conditions générales d'admission

- Formation par apprentissage (parcours 2 ans) :
 - Avoir entre 16 et 25 ans.
 - Justifier d'un diplôme de niveau 5 (CAP/BEP) ou d'un niveau de fin de seconde
 - Formation continue (parcours 10 mois) :
 - Salariés, demandeurs d'emploi.
 - Avoir 18 ans à l'entrée en formation
 - Justifier d'un diplôme de niveau 5 (CAP/BEP) ou d'un niveau fin de seconde et disposer de deux années d'expérience professionnelle.
- Pour les autres situations (niveau, âge...), se renseigner auprès du centre de formation.

Métiers préparés

- Technicien de fabrication de produits alimentaires (fromages et produits laitiers, crèmes glacées, charcuteries-salaisons, panification, pâtisseries, biscuits, confiseries...)
- Conducteur d'installation automatisée ou de ligne de fabrication / conditionnement de produits alimentaires

Inscription et admission

- Les dossiers d'inscription sont à retirer à partir de mars à l'ENIL de Mamirolle
- **Parcours apprentissage : l'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage** (ou de professionnalisation) avec une entreprise fabriquant des produits alimentaires. L'ENIL peut vous accompagner dans cette démarche.

Renseignements et lieu de formation



25620 Mamirolle
Tél. 03 81 55 92 00
Fax 03 81 55 92 17
enil.mamirolle@educagri.fr
www.enil.fr

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation est organisée en unités capitalisables. Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprise.

OBTENTION DU DIPLÔME

Le diplôme de Brevet Professionnel Industries Agroalimentaires est délivré après validation de 12 unités capitalisables. Les unités capitalisables N°2, 3 et 4 s'appuient sur l'évaluation des compétences du candidat en situation professionnelle.

A RETENIR

	Formation par apprentissage	Formation continue
Statut durant la formation	Apprenti (Salarié)	Stagiaire de la formation continue
Frais de formation	Néant pour les apprentis	Oui
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENIL	Possible à l'ENIL
Durée de la formation	2 ans dont 1200 h en centre (35 sem) + 69 sem en entreprise	10 mois dont 800 h en centre (23 sem) + entreprise
Niveau	IV - Baccalauréat	IV - Baccalauréat
Début formation en centre	Septembre	Septembre
Organisation de la formation	Principe de l'alternance	Temps plein
Obtention du diplôme	Validation de 12 Unités capitalisables	Validation de 12 Unités capitalisables
Lieu de formation	ENIL Mamirolle	ENIL Mamirolle

PROGRAMME / horaire total

Unités	Contenu	Formation par apprentissage (2 ans)	Formation continue (10 mois)
UC1	Biochimie et microbiologie appliquée, génie industriel alimentaire appliqué	180	140
UC2	Hygiène et sécurité, gestion de production, outils de résolution de problèmes	80	70
UC3	Conduite de fabrication de produits alimentaires	180	35
UC4	Optimisation de process alimentaires	70	35
UC5	Mathématiques	80	50
UC6	Chimie et biochimie, microbiologie, physique industrielle	130	100
UC7	Techniques d'expression et de communication	80	50
UC8	Economie et législation du travail	60	40
UC9	Economie et gestion d'entreprise, gestion de la qualité	80	50
UC10	Analyses biochimiques et microbiologiques de produits laitiers	80	80
UC11	Technologies de transformation du lait	120	100
UC12	Informatique et automatisme industriel	60	50
TOTAL		1200	800

Remarque : le programme ci-dessus peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat