

BPA TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES**Spécialités : Transformation du lait
Transformation de produits alimentaires****Publics et conditions générales d'admission**

Cette formation est accessible aux salariés dans le cadre d'un contrat ou d'une période de professionnalisation, ou d'un Congé Individuel de Formation. Elle est également accessible aux demandeurs d'emplois.

Métiers préparés

Opérateurs qualifiés de fabrication de produits alimentaires et laitiers (conducteurs de machine, pilote d'installation, aide fromager...)

Inscription et admission

- Etude du dossier de candidature et du projet professionnel du candidat
- Les dossiers d'inscription sont à retirer à partir de mars à :
ENIL Mamirolle ou ENILBIO Poligny

Renseignements et lieux de formation

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



Rue de Versailles - B.P. 70049
39801 Poligny Cedex 1
Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28
enil.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

ORGANISATION DE LA FORMATION

en fonction des acquis du candidat, le parcours de formation comprendra au moins 800 heures (23 semaines) de formation en centre et jusqu'à 12 semaines de formation en entreprise.

La formation en centre comprend des cours et des travaux pratiques ; l'accent est mis sur l'acquisition de compétences professionnelles en atelier technologique agroalimentaire.

Deux parcours de formation sont proposés : transformation du lait et transformation alimentaire, dans lesquels les unités S1, S2, S3 sont appliquées à chacun de ces domaines professionnels.

OBTENTION DES DIPLÔMES

Le candidat devra valider les 10 unités de formation dans le cadre du contrôle certificatif en cours de formation.

A RETENIR

Statut durant la formation	Stagiaire de la formation continue
Frais de formation	Oui
Hébergement/ Restauration	Possible dans les 2 ENIL
Durée de la formation	800 heures en centre + 8 à 12 semaines en entreprise
Niveau	V - BEP
Début formation en centre	Septembre ou janvier
Organisation de la formation	Temps plein
Obtention du diplôme	100% en contrôle continu
Lieux de formation	ENIL Mamirolle ENILBIO Poligny

PROGRAMME / horaire total indicatif

Unités	Thèmes de formation	Formation continue (10 mois)
G1	Communication, Mathématiques, Informatique	100
G2	Vie civique et professionnelle, législation du travail, Economie d'entreprise - Gestion, Economie agroalimentaire	80
G3	Activités agroalimentaires et développement durable, Prévention des risques, Systèmes qualité	90
O1	Biochimie alimentaire, Microbiologie alimentaire, Génie alimentaire appliqué, Hygiène alimentaire	170
O2	Génie industriel	50
S1	Préparation et organisation du poste de travail	60
S2	Conduite des opérations de fabrication / conditionnement de produit alimentaire	140
S3	Conduite des opérations de nettoyage et désinfection	40
UCARE 1 & 2	Exemple : Technologie alimentaire approfondie Optimisation de la conduite des postes de travail	70
	TOTAL	800

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