

BREVET PROFESSIONNEL

INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Formation par Alternance

Formation continue

■ **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, demandeur 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 classe de seconde
 - Disposer d'une année d'expérience professionnelle dans le secteur agroalimentaire ou de trois années tous secteurs confondus.

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.

■ **Métiers préparés**

Technicien de fabrication (fromages et produits laitiers, crèmes glacées, charcuteries salaisons, panification, pâtisseries, biscuits, confiseries...), conducteur de ligne automatisée, pilote d'installation automatisée.

■ **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**

Quelle que soit la durée du parcours, la formation alterne des sessions de formation en centre (période de 3 à 5 semaines) et des sessions 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.

Le parcours des stagiaires de la formation continue peut être adapté pour tenir compte de leurs acquis.

• **OBTENTION DU DIPLÔME**

Le candidat devra valider les 12 unités de formation dans le cadre du contrôle certificatif en cours de formation.

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 + formation en 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 indicatif

Unités	Thèmes de formation	Formation continue (10 mois)	Formation continue (10 mois)
G1	Communication, Mathématiques, Informatique	100	80
G2	Nutrition, Activités agroalimentaires et développement durable	40	30
P1	Législation du travail, sécurité des personnes, projet professionnel	80	50
P2	Economie d'entreprise, Economie de filière, Plan de maîtrise des risques, Démarches de certification	100	70
P3	Communication professionnelle	40	20
P4	Physique, Génie Industriel, Automatisme, Maintenance	140	90
P5	Microbiologie appliquée, Plan de maîtrise sanitaire	100	70
P6	Pilotage et organisation d'une activité de production, Gestion de production	140	100
T1	Conduite d'une ligne de fabrication/conditionnement	100	40
T2	Biochimie alimentaire, Technologies alimentaires	260	180
UCARE 1 & 2	Exemples : Secourisme Technologie alimentaire approfondie	100	70
	TOTAL	1200	800

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