



BREVET PROFESSIONNEL

INDUSTRIES ALIMENTAIRES

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **Pour la formation en apprentissage** (parcours 2 ans) : aux jeunes entre 16 et 25 ans justifiant d'un diplôme de niveau 5 (CAP/BEP) ou d'un niveau de fin de seconde.
- **Pour la formation continue** (parcours 10 mois) : aux salariés en activité ou aux personnes en situation de recherche d'emploi de plus de 18 ans justifiant d'un diplôme de niveau 5 (CAP/BEP) ou d'un niveau fin de classe de seconde et disposant 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.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- Elle vise à former aux technologies de fabrication et de conditionnement des produits alimentaires. Le BP IA permet de développer des compétences en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement. Cette formation permet de travailler en équipe et d'assurer la coordination d'opérateurs d'une même ligne.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Ouvrier qualifié de fabrication (fromages et produits laitiers, crèmes glacées, charcuteries salaisons, panification, pâtisseries, biscuits, confiseries...);
- Conducteur de ligne automatisée, pilote d'installation automatisée.

EN SYNTHÈSE

	Formation par apprentissage	Formation continue
Statut durant la formation	Apprenti (Salarié)	Stagiaire de la formation continue
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 (18 sem.)
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



COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Quelle que soit la nature de la formation (formation par apprentissage ou formation continue), celle-ci 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.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Retrait des dossiers de candidature 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.
- Parcours formation continue : entretien de sélection.

Pour tout complément d'information :



ENIL Besançon Mamirolle

Tél. : 03 81 55 92 00

recrutement.mamirolle@educagri.fr

www.enil.fr

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL

Thèmes de formation	Formation par apprentissage Sur 2 ans	Formation continue Sur 10 mois
Communication, mathématiques, informatique	100 h	80 h
Nutrition, activités agroalimentaires et développement durable	40 h	30 h
Législation du travail, sécurité des personnes, projet professionnel	80 h	50 h
Economie d'entreprise, économie de filière, plan de maîtrise des risques, démarches de certification	100 h	70 h
Communication professionnelle	40 h	20 h
Physique, génie Industriel, automatisme, maintenance de premier niveau	140 h	90 h
Microbiologie appliquée, plan de maîtrise sanitaire	100 h	70 h
Pilotage et organisation d'une activité de production, gestion de production	140 h	100 h
Conduite d'une ligne de fabrication/conditionnement	100 h	40 h
Biochimie alimentaire, technologies alimentaires	260 h	180 h
Secourisme, technologie alimentaire approfondie	100 h	70 h
Total	1200 h	800 h