



Formation professionnelle pour les adultes

BP Conducteur de Ligne de Production Alimentaire

[RNCP39156](#) – Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire – Arrêté du 23 janvier 2024

Devenez un conducteur de machines de production ou technicien de fabrication

Objectifs de la formation

- Vous accompagner dans l'acquisition de savoirs faire pour intégrer durablement une équipe de production agroalimentaire.
- Vous assurer une **formation professionnelle** dynamique avec des apports de connaissances générales, techniques et pratiques dans le domaine de la **production agro-alimentaire**.
- Vous permettre d'obtenir un diplôme de niveau 4 (équivalent niveau bac), et préparer **vos** insertion professionnelle.

Financement de la formation

- La formation est financée par la région Pays de la Loire, dans le cadre du programme « un emploi – une formation ».
- **Autres possibilités** : CPF, CPF transition professionnel, autofinancement, contrat d'apprentissage pour les moins de 30 ans.



Une réponse adaptée à votre projet professionnel sur des métiers qui recrutent

Contenus de la formation

- **Préparer et conduire la production** : vérifier la qualité et la conformité de la matière première, préparer, régler et changer de format sur les machines, réaliser des opérations de fabrication ou de conditionnement de produit.
- **Optimiser la production** : calculer les rendements et les bilans matières, surveiller le fonctionnement des installations et intervenir d'une façon adaptée en cas de dysfonctionnements, enregistrer les opérations effectuées, notamment sur support informatique, adapter éventuellement le process en fonction des paramètres d'évolution du produit, participer à l'amélioration de son segment de production.
- **Participer à la maîtrise de la qualité du produit** : réaliser les contrôles et prélèvements en cours de production, interpréter les résultats des contrôles, détecter et traiter les non-conformités, appliquer et/ou faire appliquer les règles d'hygiène, participer à la démarche qualité de l'entreprise.
- **Réaliser la maintenance de premier niveau** : identifier les dysfonctionnements, réaliser des actions préventives conformément au plan de maintenance, effectuer des actions correctives de premier niveau.
- **Communiquer au sein d'une équipe** : traiter et transmettre les informations et les consignes, coordonner ou animer l'intervention d'opérateurs, participer à l'accueil et à l'accompagnement.



Conditions d'admission

- Satisfaire aux **tests de recrutement** et à l'**entretien** de motivation organisé par le centre de formation.
- Remplir **l'une des conditions** suivantes :
 - Être titulaire d'un CAP ou d'un BEP ou d'un BPA et justifier d'au moins 1 année d'activité professionnelle tout secteur temps plein (activité salariée et/ou stages et/ou bénévolat).
 - Justifier d'1 année d'activité professionnelle temps plein (activité salariée et/ou stages et/ou bénévolat), dans le secteur correspondant aux finalités du diplôme.
 - Justifier de 3 années d'expérience professionnelle temps plein (activité salariée et/ou stages et/ou bénévolat), tout secteur.



Points forts de la formation

- Des **équipements pédagogiques polyvalents** et un atelier alimentaire de 150m² disposant d'appareils de préparation et de cuisson.
- Des **activités pratiques** et des **visites pédagogiques** au sein d'un large réseau de professionnels : plateaux techniques spécialisés par domaine d'activité, entreprises agro-alimentaires locales (groupes industriels, PME, TPE).



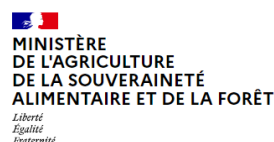
Méthodes variées

- Une organisation pédagogique proposée sous forme **modularisée** et **professionnalisante**, permettant une individualisation des parcours de formation.
- Une formation axée sur l'acquisition de véritables **compétences professionnelles alternant théorie, visite et ateliers pratiques**.
- Une **alternance** forte entre séquences de formation en présentiel en **centre, en entreprise**.



Égalité d'accès à la formation

- Le CFPPA Nature garantit **l'accès à tous à la formation**, notamment les personnes en situation de handicap. Nos centres ont missionné des référents handicap, nos équipes sont disponibles pour vous accompagner sur l'ensemble de votre parcours.



Validation de la formation

- Validation du diplôme selon le principe des **Unités Capitalisables (UC)**, avec certaines évaluations en situations professionnelles.
- Obtention du diplôme lorsque **les 14 UC constitutives du BP sont acquises**.
- En cas de certification partielle, le candidat a **5 années** pour valider les UC manquantes.



Poursuite de la formation

- BTSA Sciences et Technologies Aliments



Accès à la formation

- **En formation continue** (9 mois) :
 - 798 heures en centre au CFPPA Nature
 - 490 heures en entreprise
- **En apprentissage** (2 ans) :
 - 1 015 heures en centre au CFPPA Nature
 - 2 555 heures en entreprise
- **En contrat de professionnalisation** (2 ans) :
 - 805 heures en centre au CFPPA Nature
 - 2 765 heures en entreprise
- Être **demandeur d'emploi** ou salarié en **reconversion**.
- Entrée en formation **à tout moment**, après positionnement du candidat.