

BREVET PROFESSIONNEL INDUSTRIES ALIMENTAIRES

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



Devenez
Conducteur(trice) de machine
de production
Opérateur (trice) de production
alimentaire
Conducteur/ trice de ligne



Gardanne (13)



2 ans en alternance.
1200h de formation et
80% de présence en entreprise
1 semaine en centre de formation
3 semaines en entreprise



Contrat d'apprentissage
ou de professionnalisation.



Diplôme Éducation Nationale
(niveau 4) :



Formation gratuite
et rémunérée



Prérequis
Avoir validé un diplôme de niveau 3,
CAP/ BEP de n'importe quelle
spécialité
Avoir suivi une classe de seconde
générale, professionnelle ou technolo-
gique dans sa totalité
Possibilité de faire une VAP

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issu de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Exécuter un planning de production dans le respect des outils et des délais
- Approvisionner les machines en matières premières, produits ou emballages
- Maitriser les paramètres de fabrication et effectuer les réglages des appareils
- Contrôler les critères qualité produit
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter les règles de traçabilité
- Réaliser les fabrications selon les recettes et les modes opératoires de l'entreprise
- Connaître tous les emballages, les étiquetage de tous les produits de l'entreprise
- Effectuer les réglages machines et le démarrage/ arrêt
- Piloter les machines

POURQUOI CHOISIR L'IFRIA SUD PACA ?

- 95% des apprentis IFRIA trouvent leur entreprise grâce à nos équipes
- Un diplôme technique reconnu et financé
- Une voie d'insertion professionnelle privilégiée ou une poursuite d'études
- Un accompagnement individualisé et personnalisé

ENSEIGNEMENTS

- Techniques de conservation et de fabrication alimentaires
- Diagnostic fonctionnement matériel
- Génie Industriel
- Economie d'entreprise
- Qualité des produits, hygiène et sécurité
- Gestion de production
- Sécurité au travail
- CACES 3
- Enseignements généraux :
Mathématiques, physiques et biochimie
- Economie générale, d'entreprise et de filière
- Informatique, communication
Évalués sous forme de Contrôle en cours de formation UC
évaluation au poste de travail, projet d'entreprise

POURSUITE D'ÉTUDES

BTSA Sciences et Technolo-
gies des Aliments
Insertion professionnelle

CHIFFRES CLÉS

Enquête IFRIA SUD PACA 2020

100%
de réussite
à l'examen final

100%
de taux de
satisfaction

3
Apprenants
formés

56%
de taux de rupture

71%
d'insertion
professionnelle
promo 2019

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

ANNÉES DE CONTRAT	DE 16 À 17 ANS	DE 18 À 20 ANS	DE 20 À 25 ANS	26 ANS ET PLUS
1 ^{ÈRE} ANNÉE	27% du SMIC*	43% du SMIC*	53% du SMIC*	100% du SMIC*
2 ^{ÈME} ANNÉE	39% du SMIC*	51% du SMIC*	61% du SMIC*	100% du SMIC*

* Taux horaire SMIC
au 01/01/20 :

10.25€
ou
Salaire Minimum
Conventionnel

AIDES POUR LES APPRENTIS

- + Formation gratuite pour les apprenants car elle est prise en charge par les OPérateurs de COmpétences (OPCO)
- + Aide personnalisée au Logement (APL) sous conditions avec la CAF
- + Carte d'étudiant des métiers : réductions cinémas, musées, transports...
- + Dispositif MOBILI-JEUNE (sous conditions)
- + Dispositif Régional «ZOU ! Etudes» pour les trajets domicile-CFA/Entreprise en PACA
- + Prime d'activité à partir de >78% du SMIC

Personnes à mobilité réduite :
Les locaux du site de formation sont en conformité sur l'accessibilité (accueil, accès au public en situation de handicap). Si besoin, adaptation des moyens.

AIDES POUR LES ENTREPRISES

Aide de l'AGEFIPH pour l'embauche en apprentissage d'un travailleur en situation de handicap :
Selon les caractéristiques de l'apprenti et la durée du contrat

ADMISSION

- Réception des dossiers de candidature à partir de janvier
- Entretien de sélection, de motivation à partir d'avril
- Recherche d'entreprise d'avril à octobre pour les admissibles
- Rentrée en formation à partir du mois d'octobre

Notre partenaire:



SUD PACA

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



IFRIA SUD PACA

Cité de l'Alimentation
100 rue Pierre Bayle
84140 MONTFAVET
04 90 31 55 13

contact@ifriasudpaca.com

www.ifriapaca.com