

NIVEAU 4 / BAC



BREVET PRO CLPA

Conducteur de Ligne de Production Alimentaire

formation alternance ou
formation continue

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Type de formation : alternance ou formation continue

Durée : 2 ans (sept à juin)

Campus de formation : Mamirolle

Nb de semaines en entreprise : environ 70

Obtention du diplôme : validation de 5 capacités professionnelles par examens pratiques et oraux

Une formation pour qui ?

- **Pour la formation en alternance :** aux personnes de 16 à 29 ans révolus justifiant d'un diplôme ou titre de niveau 3 (CAP/BEP) ou de niveau supérieur
- ou justifier d'1 année d'expérience professionnelle à temps plein dans le secteur agroalimentaire ou de 3 années d'expérience professionnelle à temps plein dans tous secteurs confondus
- **Pour la formation continue :** être âgé(e) de +18 ans, en recherche d'emploi ou salarié(e) en activité
- Dans tous les cas, nous consulter

Conditions d'admission :

- La sélection se fait par dossier puis entretien de motivation
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec un employeur ou obtention d'un financement

Comment s'inscrire ?

Inscription auprès d'ENILEA campus de Mamirolle, possible dès le mois de mars

Date limite : nous consulter



**Nos résultats
promo 2024 (BP IA)**

**100 % de réussite
100 % de satisfaction**

Objectifs pédagogiques de la formation :

- Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire
- Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire
- Conduire une ligne de production alimentaire
- Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire
- Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale

Métiers et débouchés :

- Ouvrier / ouvrière qualifié / qualifiée de fabrication de produits alimentaires (fromages et produits laitiers, crèmes glacées, charcuteries salaisons, panification, pâtisseries, biscuits, confiseries, ...)
- Conducteur / conductrice de ligne automatisée
- Pilote d'installation automatisée

Insertion et poursuite d'étude :

Le BP CLPA permet une insertion professionnelle rapide. Il est cependant possible de compléter ses compétences par un certificat de spécialisation « Produits fermiers » ou « Transformation laitière ». L'accès à une formation de type Bac + 2 ne peut être que très exceptionnelle.

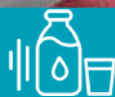
ENILEA vous accompagne :

Le service recrutement d'ENILEA vous accompagne dans la recherche d'une entreprise, grâce aux nombreux contacts professionnels liés par l'école. Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.

enilea.fr

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





NIVEAU 4 / BAC

BREVET PRO CLPA

Conducteur de Ligne de Production Alimentaire

Renseignements :

ENILEA Campus de Mamirolle
recrutement.mamirolle@educagri.fr
15 Grande rue
25620 Mamirolle
tel : 03 81 55 92 00

Comment s'organise la formation ?

- **En alternance : 28 semaines en centre de formation** avec des travaux pratiques et dirigés et **70 semaines en entreprise** sur 2 ans
- **En formation continue**, la formation se fait sur **9 mois** en centre de formation (580 h au maximum, parcours individualisé) et en entreprise (420 h)
- Conduite d'un projet tutoré en entreprise
- **Lieu de formation** : ENILEA campus de Mamirolle
- **International** : stages à l'étranger et possibilité de déplacement des classes à l'international
- **Modalités pédagogiques et d'évaluation** : Cours - mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires - individualisation s'appuyant sur la plateforme d'enseignement à distance (Webalim) et le centre de ressources - visites d'entreprises
- **Validation de la formation** : épreuves orales et épreuves de pratique pour valider les 5 blocs de compétences du diplôme. La validation d'1 unité de capitalisation permet l'attribution d'un bloc de compétences dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)
- Formation encadrée par un **référént pédagogique**

consultez
la fiche
RNCP



Détail de la formation :

Matières enseignées

- C1 : Economie de filière et générale / Développement durable / Microbiologie / Biochimie / Génie alimentaire / Communication professionnelle / Analyse du métier
- C2 : Principes de planification / Communication au poste / Bases de statistiques
- C3 : Génie Industriel / HACCP / Qualité/ Sécurité des personnes
- C4 : Nettoyage / Diagnostic de panne / Dépannage d'urgence en cours de production / Organisation maintenance
- UCARE : Adaptation de procédés de transformation laitière et fromagère

Diplôme de sauveteur secouriste au travail

enilea.fr



ENILEA Campus de Mamirolle
15 Grande Rue - 25620 Mamirolle
03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr



ENILEA Campus de Poligny
16 rue de Versailles - 39800 Poligny
03 84 73 76 76 - recrutement.poligny@educagri.fr

