



BPA TA

Brevet Professionnel Agricole Transformation Alimentaire



Spécialités :
Transformation des produits
alimentaires
Transformation de la viande
Transformation des produits
laitiers

RNCP 7580

OBJECTIFS

Le diplôme du BPA TA permet d'occuper la fonction d'ouvrier qualifié qui exécute des tâches qui lui sont confiées à partir d'instructions quotidiennes.

Le résultat de son travail sera contrôlé par son responsable hiérarchique direct.

Son autonomie dépendra de la taille de l'entreprise et de l'expérience acquise et sera limitée en cas de dysfonctionnement ou d'anomalie. L'opérateur qualifié devra dans ces cas précis respecter la procédure prévue ou faire appel à son supérieur.

CONDITIONS D'ADMISSION

Public cible et pré-requis : demandeur d'emploi avec une expérience en agroalimentaire ou en reconversion, infra bac

Financement et rémunération : Région Réunion - Pôle Emploi

Conditions d'inscription : Majeur, demandeur d'emploi, en bonnes conditions physiques et morales, pouvoir justifier d'1 an d'activité dans le secteur de l'agroalimentaire ou 3 ans dans un autre secteur d'activité

MODALITES DE RECRUTEMENT

Le service recrutement vous répond sous un délais de 8 jours ouvrés dès votre prise de contact. Si vous êtes intéressé(e) par la formation, vous recevez les éléments relatifs à votre pré-inscription. Après réception de votre candidature, le service recrutement vous recevra pour un test et un entretien sous un délais d'un mois. Dès validation de votre candidature, nous vous répondons sous un délais de 10 jours ouvrés.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en face à face, Travaux pratiques dans des ateliers agroalimentaires, Visites en entreprise, Centre de Documentation et d'Information.

Identification de la formation

Voie de formation : continue

Diplôme de niveau 3

Durée : Sur 10 mois, 900 h en centre, 280 h en stage et jusqu'à 225 heures d'accompagnement individualisé selon les besoins du stagiaire

Date d'entrée prévisionnelle :

- Session 1 : 22/12/2023
- Session 2 : à venir

Indicateurs de performance

Nouvelle formation

Première session 2023-2024

Référents

Responsable pédagogique

Patrick NIFAUT

Référent handicap

Eliane ROBERT

CONTENUS DE LA FORMATION

- UCG 1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale
- UCG 2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique
- UCG 3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable
- UCO 1 : Rappeler, en vue de sa pratique professionnelle, des connaissances scientifiques et techniques relatives aux transformations alimentaires et à la maîtrise de la qualité du produit
- UCO 2 : Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux machines, matériels et installations utilisés pour les opérations de transformation d'un produit
- UCS 1 : Préparer son activité dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité
- UCS 2 : Conduire une activité de fabrication ou conditionnement d'un produit alimentaire dans le respect des objectifs qualité, rendement matière et des règles d'hygiène et de sécurité
- UCS 3 : Appliquer les procédures nécessaires au contrôle qualité, à la traçabilité et à la sécurité alimentaire sur un poste de production
- UCARE 1 : Transformation des produits fermiers
- UCARE 2 : Abattage de Volaille

DISPOSITIFS D'EVALUATION

Le Bpa « Transformations Alimentaires » est délivré aux candidats ayant acquis les 10 unités capitalisables constitutives du diplôme.

APRES LA FORMATION

- Débouchés :

Ouvrier qualifié ou hautement qualifié de production en entreprises alimentaires,

Conducteur de machine automatisée en production ou en conditionnement

Boucher : rayon boucherie des grandes et moyennes surfaces ou boucherie traditionnelle, centrales de découpe et de conditionnement, commerce de viandes en gros, abattoirs
Salarié en industrie de fabrication des produits élaborés (charcuterie, salaison, plats cuisinés)

Restauration collective

- Poursuite d'étude :

Vers un BP, un CS ou un BAC PRO

AVANTAGES DU CHOIX DE CETTE FORMATION

- Accompagnement avant la formation : remise à niveau en mathématiques, français et informatique, ...
- Accompagnement pendant la formation : renforcement individualisé, soft skills, aide à la recherche de stage, ...
- Accompagnement après la formation : technique de recherche d'emploi, approfondissement du projet ...
- Intervenants professionnels, ateliers agroalimentaires équipés et diversifiés, ...



**Centre de formation
professionnelle et de
promotion agricole**

**Plus d'information sur le
CFPPA**

Du lundi au vendredi
(secrétariat)
De 7h30 à 16H00

**Plus d'information sur la
vie du centre**

Internat sur demande
Resto-self sur demande
Parking

Contact

Standard : 0262 56 10 96

Adresse : 24 rue Raphaël BABET
97480 Saint-Joseph

Mail : cfppa.st-joseph@educagri.fr

Nos réseaux

Site internet



facebook



instagram



linkedin

