



BP CLPA Diplôme de niveau 4

Brevet Professionnel

Conducteur de Ligne de Production Alimentaire

RNCP39156 (date de fin d'enregistrement : 01/09/2029)

Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

OBJECTIFS

Le diplôme de BP CLPA permet d'accéder à des emplois stables et indispensables au sein des entreprises de la transformation alimentaire.

Issu de la rénovation du brevet professionnel « Industries alimentaire » (BP IA), il vise l'acquisition de compétences relatives aux différentes étapes du process de transformation, de la préparation des matières premières jusqu'au conditionnement et stockage des produits transformés.

CONDITIONS D'ADMISSION

Public cible : apprentis sortant de CAPA OIA ou autre diplôme, lycéens en réorientation, public en reconversion...

Pré-requis : être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP, BPA...) ou d'un niveau seconde, savoir lire et écrire .

Avoir entre 15 et 29 ans (Il n'y a pas de limite d'âge si l'apprenti est reconnu comme travailleur handicapé.)

Conditions d'inscription : fournir un dossier d'inscription complet

Modalités de sélection : CV, entretien de positionnement, avoir un maître d'apprentissage, satisfaire aux prérequis

Autre voie d'admission : Partenaires de l'emploi (Mission locale...)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Le secrétariat vous répond sous un délai de 8 jours ouvrés dès votre prise de contact. Si vous êtes intéressé-e, dès réception des pièces justificatives, le recrutement vous reçoit pour un entretien sous un délais d'un mois. Dès validation de votre candidature, nous vous répondons sous un délais de 10 jours ouvrés.

Des validations des acquis académiques sont possibles en fonction des diplômes.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation théorique et pratique en centre de formation,
- Atelier agroalimentaire professionnel (transformation, conditionnement...),
- Centre de documentation et d'information, Salles informatiques,
- Sorties terrain, Immersions en entreprise,
- TP en entreprise et laboratoires d'analyses microbiologiques...



Édition Septembre 2026

Identification de la formation

Voie de formation : apprentissage

Durée : 940 heures en centre sur 2 ans

Rythme : 13 semaines en formation et 32 semaines en entreprise par an

Date d'entrée : Septembre

Indicateurs de performance

Diplôme rénové anciennement BP IA

Taux de réussite: 80%

Taux de poursuite d'étude : -%

Taux d'insertion professionnelle : 75%

Taux de satisfaction : 90%

Taux de rupture : -%

Responsables

Coordonnateur de la formation

Raphael LEBRETON

Référent handicap

Cynthia RANGGEH

Contact

CFAA de St-Joseph

24 rue Raphael BABET

97480 Saint-Joseph

Mail :

cfa.st-joseph@educagri.fr

secrétariat : 0262 56 19 80

Plus d'informations

Accueil EPL

du lundi au vendredi

de 7h30 à 12h00

et de 13h00 à 16h00

CONTENUS DE LA FORMATION

Unités Capitalisables (UC)

UC1. Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire

UC2. Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire

UC3. Conduire une ligne de production alimentaire

UC4. Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire

UC5. UCARE (unité capitalisable d'adaptation régionale à l'emploi) <=> Bloc à choisir par les équipes entre les deux propositions suivantes en fonction des enjeux locaux d'employabilité dans la filière :

UC5.A Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale

UC5.B Réaliser les opérations logistiques en transformation alimentaire

GRILLE DE SALAIRE

Age de l'apprenti	moins de 18 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
En 1 ^{ère} année	27% du SMIC	43 % du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
En 2 ^{ème} année	39% du SMIC	51 % du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

DISPOSITIFS D'EVALUATION

Le dispositif d'évaluation : par unités capitalisables

APRES LA FORMATION

Il est possible à la fin de la formation de poursuivre ses études : en BTS BioQualim, puis en licence pro... ou de rejoindre le monde professionnel.

Les débouchés "métier" sont : Chef de ligne, Pilote d'automates, Opérateur de production qualifié, Opérateur de maintenance de premier niveau, Adjoint au chef d'équipe production / conditionnement, préparation...

Le titulaire de la certification est amené à conduire des lignes de production et de conditionnement automatisées. Il assure la conduite et la surveillance des machines en vue de réaliser des processus de fabrication alimentaire selon les règles d'hygiène, de sécurité et les impératifs de production. Il utilise aussi des équipements peu robotisés et conduit des opérations manuelles

Il peut évoluer au sein d'entreprises agroalimentaires telles que les industries laitières, de transformation de la viande, de produits issus de la pêche, de fruits et légumes, de travail du grain, industries de fabrication de boissons, d'aliments pour animaux, d'huiles et de corps gras, de produits de boulangerie et pâtisserie et industries de fabrication d'autres produits alimentaires.

AVANTAGES DU CHOIX DE CETTE FORMATION

Grâce à cette formation, l'apprenti(e) découvrira un métier et ses pratiques lors de la formation, ainsi qu'une grande variété de métiers et d'entreprises où il/elle pourra exercer.

Plus d'information sur l'apprentissage

Statut : salarié-e

Rémunération : grille en vigueur

Aide à l'employeur:

jusqu'à 6 000 euros (sous conditions)

Selon le statut de l'entreprise, le financement de la formation est totalement pris en charge par l'OPCO de cette dernière.

Plus d'information sur la vie du centre

Internat sur demande

Resto-self sur demande

Parking

Activités socio-culturelles

Accompagnement social

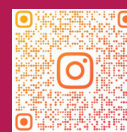
Accessible aux PSH

Nos réseaux

Site internet



instagram



facebook



linkedin

