



Conduite de Ligne de Productions Alimentaires

Niveau 4

Apprentissage

> Préparation à la vie active par une qualification professionnelle

Conducteur(-trice) de ligne automatisée, conducteur(-trice) de machine complexe, responsable d'îlot de fabrication, animateur(-trice) de production, chef(-fe) d'équipe ou adjoint(-e) d'agent de maîtrise, ouvrier(-ère) hautement qualifié(-e)...

> Acquérir les compétences professionnelles permettant la conduite de machines, de lignes et l'encadrement de premier niveau

> Poursuite d'études

BTS Sciences et Technologies des Aliments

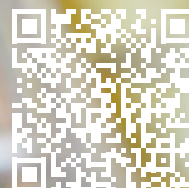
Spécificités de la formation

- ✔ Une **formation en alternance**
- ✔ Possibilité d'**individualisation de parcours**
- ✔ Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la **VAA**)
- ✔ Une **équipe pédagogique spécialisée** en agroalimentaire et conduite de ligne
- ✔ Des **intervenants professionnels spécialisés**
- ✔ Une **halle technologique** pourvue d'équipements et matériels professionnels
- ✔ Des **plateaux techniques** pour la conduite de ligne
- ✔ Une promotion à **taille humaine**
- ✔ Un **accompagnement individualisé**

lefresne-angers-segre.fr ←

La réussite se cultive ici.

Pour en savoir plus :





Validation du diplôme

Le BP est délivré par le Ministère de l'Agriculture. Pour obtenir son diplôme, le candidat doit valider ses 12 unités capitalisables constitutives du diplôme. La validation de chaque UC reste acquise à vie.

Contenu de la formation

Le cycle de formation, sur 14 mois, est réparti entre enseignement général, professionnel et technologique.

> Des enseignements généraux

Expression et communication professionnelles, mathématiques, informatique, enjeux environnementaux et sociétaux autour de l'alimentation...

> Des enseignements professionnels

- Organisation des entreprises
- Pilotage et organisation d'une ligne
- Diagnostic de fonctionnement des matériels
- Prévention des risques professionnels
- Communication professionnelle et animation d'équipe
- Projet professionnel dans le secteur alimentaire

> Des enseignements technologiques

- Conduite d'une ligne de fabrication ou de conditionnement
- Processus technologiques de transformation



Des aides à l'hébergement, à la restauration et au premier équipement sont accordées par les organismes financeurs de l'apprentissage (OPCO).

Possibilité d'internat (4 chambres sur place). Cuisine équipée et salle de restauration sur place.

Pour toutes questions relevant de l'accessibilité de la formation aux publics en situation de handicap, contactez le centre.

> Modalités de formation

1200 **HEURES**
de parcours complet
de formation sur 24 mois

17 **SEMAINES**
par an en centre. Le reste
du parcours étant en entreprise.

Conditions d'admission et inscription

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus ou avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année d'entrée en formation (pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers)
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3
- Retirer le dossier de candidature auprès du secrétariat du centre de formation de Segré
- Satisfaire aux tests de positionnement des connaissances générales et techniques
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Rentrée en avril et sur demande
- Prise en charge des coûts de formation par les organismes financeurs de l'apprentissage

→ lefrsne-angers-segre.fr

RNCP 39156 - Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Date d'échéance de l'enregistrement : 01-09-2029