



BPA

Transformation Alimentaire

Devenir Ouvrier qualifié en transformation

Contact :

Tél. : 04 71 46 26 90

Courriel : cfa.aurillac@educagri.fr

Rencontres possibles sur rendez-vous

Site internet : www.gpompidouenilv.fr



Pour travailler dans une entreprise de transformation:

- Lait - Biscuiterie
- Viande - plats cuisinés
- Charcuterie - confiserie

Ou poursuivre ses études en bac pro. Bio-industries de transformation

Organisation de la formation

① Enseignements techniques et professionnels

Connaissances scientifiques et techniques relatives : - Aux transformations alimentaires et à la maîtrise de la qualité du produit - Aux machines, matériel et installations utilisées pour les opérations de transformations d'un produit	11 h
Dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité : - Préparer son activité - Fabriquer et conditionner un produit	8 h
Appliquer les procédures nécessaires au contrôle qualité et à la sécurité alimentaire	4 h
2 options obligatoires (voir ci-contre)	4 h

② Enseignement général

Education sociale et civique	2 h
Français Mathématique - informatique	5 h
Impact de l'activité professionnelle sur l'environnement et la santé humaine	1 h

Options obligatoires :

- Valorisation des produits laitiers du terroir
- Fabrication de salaisons fermières
- Commercialisation des produits de l'entreprise

- Un équipement de protection individuel (EPI) fourni à chaque apprenti
- Un cadre de vie agréable dans un établissement rénové.
- Des ateliers technologiques au service de la formation

Conditions d'admission :

- Niveau 3^{ème} de collège
- Signer un contrat d'apprentissage dans une entreprise en lien avec le diplôme préparé.

Modalité d'obtention du diplôme :

Obtenir les 10 unités capitalisables (UC) en contrôle continu.

