

**Alimentation –
Transformation des produits**

BPA Transformations alimentaires

Spécialité transformation des viandes ou
Spécialité transformation du lait ou
Spécialité transformation de produits alimentaires

Description

Brevet Professionnel Agricole – niveau 3

Ce diplôme s'adresse à un public de niveau 3 (post 3ème).
Il forme des ouvriers qualifiés dans le secteur de l'agro-alimentaire et dans des entreprises d'amont et d'aval ayant une activité de transformation alimentaire.

Il distingue trois spécialités: spécialité Transformation des viandes (TV), spécialité Transformation du lait (TL), spécialité Transformation de produits (TPA), permettant un travail dans des univers très variés: industrie des viandes - du poisson - des fruits et légumes - des corps gras, des boissons, travail du grain, fabrication d'aliments pour animaux et bien d'autres industries alimentaires.

Son titulaire peut intervenir tout au long du processus de transformation des produits alimentaires (de la réception des produits bruts au conditionnement des produits finis). Pour cela, il utilise des machines, souvent automatisées, dont il assure l'entretien et le réglage.

Il peut être amené à contrôler la qualité de sa production et vendre les produits (vente directe à la ferme, Grande et Moyenne Surface).

Le diplôme est composé d'Unités Capitalisables, accessibles progressivement, composées de 3UC générales, de 2UC d'option, de 3UC de spécialité et de 2 UCARE (Unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi).

Compétences visées:

- organiser son activité dans le cadre des consignes reçues
- réaliser des opérations de préparation et/ou de transformation et/ou de conditionnement du produit
- conduire une opération de production en utilisant une ou plusieurs machines, outils, équipements ou installations
- participer à la maîtrise de la qualité
- exécuter son travail dans le respect des règles de prévention des risques professionnels et de gestion de l'environnement
- effectuer la remise en état de son poste selon les procédures définies
- Dans le cas d'une activité en GMS ou de transformation à la ferme, possibilité de participer à la vente du produit

Chaque spécialité vise par ailleurs des [compétences spécifiques](#).

Débouchés Métiers

Le titulaire travaille comme salarié dans des entreprises de fabrication de produits élaborés, dans des moyennes et grandes surfaces, dans la restauration collective, dans les centrales de découpe ou commerces de viande en gros, ou au sein d'une exploitation agricole ...

Ex: ouvrier de transformation dans les industries de production et de préparation des viandes; charcutier-traiteur; agent en restauration collective; opérateur de production en industries alimentaires ou en grandes surfaces (rayons charcuterie, poissonnerie, boulangerie, traiteur), opérateur de fermentation artisanale, exploitant ou ouvrier/agent qualifié en exploitation agricole laitière, conducteur de ligne, chef d'équipe ...

Poursuites d'études

Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité):
Brevet Professionnel (BP) Industries alimentaires

Bac Pro Bio-Industries de transformation

Pour acquérir des compétences supplémentaires :
CS Production, transformation et commercialisation de produits fermiers

Voies d'accès au sein du réseau Réana

Formation initiale scolaire	
Formation par Apprentissage	X
Formation continue pour adultes	X

Lieux de la formation

Formation initiale scolaire	Formation par Apprentissage	Formation continue pour adultes
	CFA 79 – Bressuire	CFPPA / UFA Les Sicaudieres – Bressuire