



APPRENTISSAGE

**BREVET  
PROFESSIONNEL**  
Niveau BAC

**Campus de l'alimentation**  
ENILIA • ENSMIC | Surgères

**Conducteur de  
ligne de production  
alimentaire**



### Des métiers évolutifs dans...

- les métiers du lait
- les métiers des céréales
- la fabrication de conserves  
l'embouteillage  
le conditionnement...

**...dans des secteurs  
créateurs d'emplois**

Pour en savoir plus sur  
les métiers de  
l'agroalimentaire  
[www.alimetiers.com](http://www.alimetiers.com)

### Conditions d'admission

#### • Apprentissage

- Vous avez entre 16 et 30 ans à l'entrée en formation
- Vous êtes titulaire d'un CAP (ou diplôme homologué de même niveau) ou d'un diplôme supérieur inscrit au RNCP
- **Si ce n'est pas le cas** ⇒ Vous devez justifier d'une année d'activité professionnelle en agroalimentaire ou de trois années dans tout autre secteur d'activité

#### • Contrat pro. ou période de professionnalisation

⇒ nous consulter

### Activités visées

- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire.
- Assurer la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...)
- S'assurer de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention en appliquant les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.
- Assurer la coordination entre les opérateurs d'une même ligne.

### Statut

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation

### Poursuite d'études...

- **BTSA Bioqualim** : Produits laitiers, Aliments et processus technologiques, orienté Produits céréaliers



Un rendez-vous ?  
Une information ?

## CONTACTEZ-NOUS

Enilia-Ensmic  
1 rue des Babigeots  
17700 SURGERES

Tél. 05 46 27 69 00  
[epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)

Réussite  
2023  
100 %

Taux de  
satisfaction  
2023  
79 %



## Organisation de la formation

Formation en alternance organisée sur 2 années

- 1200 heures à l'Enilia-Ensmic
- 2695 heures en entreprise

## Les enseignements

### Domaine professionnel et technologique

- Techniques de fabrication des produits alimentaire (biochimie des matières premières, technologies de transformation, microbiologie)
- Fonctionnement des matériels, énergies et fluides (physique, automatismes, maintenance)
- Économie des industries alimentaires et économie d'entreprise, droit
- Organisation et analyse des résultats d'un atelier de production
- Maîtrise de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité

### Domaine général

- Techniques de communication
- Mathématiques, statistiques, informatique
- Anglais

## Évaluation et délivrance du diplôme

- Diplôme National de niveau 4 (niveau BAC) délivré par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
- Évaluation par blocs de compétence sur la base de situations professionnelles

*Possibilité d'obtenir tout ou partie du diplôme selon le parcours professionnel du bénéficiaire (VAE), ses besoins (ponctuels d'une UC) et ses éventuelles validations des acquis académiques.*

## Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat (pas d'internat pour les étudiants en BTS 2<sup>ème</sup> année, en licence et pour les + de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

Pour toute question relative à une situation de handicap, contactez-nous

