



APPRENTISSAGE

**BREVET
PROFESSIONNEL**
Niveau BAC

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

**Conducteur de
ligne de production
alimentaire**



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

Des emplois évolutifs dans des secteurs qui recrutent

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

Pour en savoir plus sur
les métiers de
l'agroalimentaire
www.alimetiers.com

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÊVE ET TOUT TALENT

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Nouvelles
Aquitaines

Créez l'alimentation de demain

V 2026-04-22



Une information ?
Un rendez-vous ?

CONTACTEZ-NOUS

Campus de l'alimentation

Enilia-Ensmic

1 rue des Babigeots

17700 SURGERES

05 46 27 69 00

epl.surgeres@educagri.fr

Réussite
BP IA 2024
100 %

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 alimentaires (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 (pour les moins de 23 ans)



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

