

QUELS METIERS, QUELS EMPLOIS ?



◆ OPERATEUR DE FABRICATION

- Appliquer des recettes, réaliser des opérations de mélange, cuisson, conservation...
- Surveiller les paramètres de fabrication et régler les équipements de production
- Réaliser les contrôles qualité produit et la traçabilité
- Respecter les règles en hygiène, nettoyage et sécurité



◆ OPERATEUR DE CONDITIONNEMENT

- Conditionner le produit en barquette, en flacon ou bouteille, étiqueter, mettre en cartons, palettiser...
- Surveiller les paramètres de conditionnement (étanchéité...) et régler les installations
- Réaliser les contrôles qualité et la traçabilité
- Respecter les règles en hygiène, nettoyage et sécurité



◆ PREPARATEUR - VENDEUR

- Réaliser la préparation de produits (découpe, pétrissage, cuisson, emballage...) avant mise en rayon
- Surveiller les différents paramètres selon les produits
- Réaliser les contrôles qualité produit et la traçabilité
- Respecter les règles en hygiène, nettoyage et sécurité
- Organiser le point de vente et accueillir les clients
- Passerelle vers les métiers de la restauration collective

DANS QUEL TYPE D'ENTREPRISE ?

- Entreprise agroalimentaire industrielle ou artisanale de fabrication et/ou de conditionnement de produits
- Grande ou Moyenne Surface (GMS) avec un point chaud de boulangerie ou un atelier de préparation (poissonnerie, viandes, fromages, traiteur...)
- Exploitation agricole avec une activité de transformation de leurs produits

CONTENU DE FORMATION

La formation comporte 8 UC découpés comme tels :

- 3 UC générales : communication, traitement de l'information, environnement, domaine civique, développement durable
- 2 UC d'option : techniques de transformations alimentaires, sécurité sanitaire, machines, matériels et installations pour la transformation d'un produit.
- 3 UC de spécialité : préparation et conduite de l'activité de transformation ou de conditionnement d'un produit dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Application des procédures de contrôles nécessaires au contrôle qualité et à la sécurité alimentaire sur un poste de production.
- 2 UCARES de spécificité Régionale.

La formation se déroule avec un découpage par cycle thématique et de nombreuses périodes de formation en situation de travail.

5 thèmes

- Boulangerie
- Plats préparés - Pâtisserie
- Conserverie salée - conservation : condiments - tapenades, confitures
- Embouteillage
- Poissonnerie - Fromagerie - charcuterie ou autre

DUREE DE FORMATION

- ◆ formation en entreprise et en centre de formation : 800 heures
- ◆ stage en entreprise : 10 semaines



DEROULEMENT DE LA FORMATION

- ◆ Alternance des périodes de formation (en entreprise et en centre) et de stage
- ◆ Cycles par thématiques professionnelles

VALIDATION DU DIPLOME

- ◆ Diplôme en Unités Capitalisables
- ◆ Pas d'examen final
- ◆ Validation de 8 Unités Capitalisables (UC) obligatoires
- ◆ Validation de 2 UC Régionales



Personnes concernées

- ◆ demandeurs d'emploi
- ◆ personnes en reconversion professionnelle

Le CFPPA Provence Ventoux est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de handicap. Un référent handicap se tient à disposition pour étudier les possibilités de compensation, d'aménagement, en fonction de chaque situation.

contact : Armelle PERRI
armelle.perri@educagri.fr

Pré-requis

- justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 1 an
- français lu, écrit, parlé (test de positionnement en entrée en formation)
- satisfaire à l'entretien de recrutement en formation



Partenariats

La formation privilégie **l'apprentissage en situation professionnelle**. Diverses entreprises partenaires du CFPPA Provence Ventoux accueillent les apprenants pour participer à leur formation.



Contact

CFPPA Provence Ventoux
Hameau de Serres
310 chemin de l'Hermitage
84200 Carpentras
☎ 04 90 60 80 90

Emilie BOYCE
emilie.boyce@educagri.fr

Geneviève LARGAUD
genevieve.largaud@educagri.fr

<http://cfppaprovenceventoux.fr>



CFPPA Provence Ventoux

**Découvrez
la transformation
alimentaire !**

**Brevet Professionnel Agricole
TRANSFORMATION
ALIMENTAIRE**

Diplôme de niveau 3

Carpentras

09/11/2023 – 11/07/2024

Informations collectives

26/09 14h - 06/10 9h - 16/10 14h

