

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 7580**

Intitulé

BPA : Brevet professionnel agricole Transformations alimentaires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'agriculture	Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce diplôme peut intervenir tout au long du processus de transformations des produits alimentaires.

Il réceptionne la matière première (animaux, laits, denrées brutes) et réalise les premières transformations (abattage, stockage, réfrigération...) et est susceptible de participer ensuite aux autres opérations (élaboration de produits cuisinés, salage, affinage de fromage, conditionnement) ... pour aboutir au produit final transformé.

Il utilise pour cela des équipements automatisés (ou non) et doit pouvoir intervenir sur une ou plusieurs machines. Il assure le nettoyage, l'entretien et le réglage des installations qu'il utilise, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans son domaine d'activité.

Il peut être amené à effectuer des contrôles de la qualité de sa production (en ou hors laboratoire) et vendre les produits s'il exerce son activité en exploitation agricole (vente directe à la ferme) ou en GMS.

Unités capitalisables générales

UCG 1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale

UCG 2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique

UCG 3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable

Unités capitalisables d'option

UCO 1 : Rappeler, en vue de sa pratique professionnelle, des connaissances scientifiques et techniques relatives aux transformations alimentaires et à la maîtrise de la qualité du produit

UCO 2 : Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux machines, matériels et installations utilisés pour les opérations de transformation d'un produit

Unités capitalisables spécialité Transformation des viandes

UCS 1 TV : Préparer son activité dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 2 TV : Conduire une activité de transformation des viandes dans le respect des objectifs qualité, rendement matière et des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 3 TV : Appliquer les procédures nécessaires au contrôle qualité, à la traçabilité et au suivi de production

Unités capitalisables spécialité Transformation du lait

UCS 1 TL : Mettre en œuvre une opération de réception, prétraitement du lait dans le respect des objectifs qualité, des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 2 TL : Mettre en œuvre une opération de transformation d'un produit laitier dans le respect des objectifs qualité, des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 3 TL : Mettre en œuvre des opérations de nettoyage et de désinfection dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Unités capitalisables spécialité Transformation de produits alimentaires

UCS 1 TPA : Préparer son activité dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 2 TPA : Conduire une activité de fabrication ou conditionnement d'un produit alimentaire dans le respect des objectifs qualité, rendement matière et des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 3 TPA : Appliquer les procédures nécessaires au contrôle qualité et à la sécurité alimentaire sur un poste de production

Unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi

UCARE 1 et 2 : Objectifs à élaborer par le centre de formation habilité

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité professionnelle au sein d'une entreprise ou industrie agroalimentaire, d'une exploitation agricole (élevage, polyculture/élevage) ou de la grande distribution (commerce).

Opérateur de transformation des viandes, préparateur en produits carnés / en produits de boulangerie- viennoiserie / en produits de

pâtisserie-confiserie, opérateur sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires, opérateur de fermentation artisanale, opérateur sur machines de finition, contrôle et conditionnement, exploitant ou ouvrier/agent qualifié en exploitation agricole laitière...

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2101 : Abattage et découpe des viandes

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

D1101 : Boucherie

D1103 : Charcuterie - traiteur

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

Le référentiel d'évaluation du BPA comporte 10 UC :

- 3 UCG ou unités capitalisables générales, qui sont communes à toutes les options du BPA,
- 2 UCO ou unités capitalisables d'option, qui sont communes à toutes les spécialités d'une option du BPA,
- 3 UCS ou unités capitalisables de spécialité, propres à chacune des spécialités de l'option (3 spécialités dans le cas du BPA Transformations alimentaires),
- 2 UCARE ou unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 7580 - UCG1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer oralement et à l'écrit dans les situations de la vie professionnelle et sociale - Utiliser des techniques de collecte et de traitement de l'information - Traiter des données mathématiques simples pour résoudre des situations ou problèmes de la vie professionnelle - Utiliser les outils informatiques et de télécommunication courants de la vie professionnelle et sociale
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 7580 - UCG3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en oeuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser des connaissances pour appréhender l'impact environnemental des pratiques professionnelles - Mobiliser des connaissances pour prévenir les risques et préserver la santé humaine
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 7580 - UCP4 : Rappeler, en vue de sa pratique professionnelle, des connaissances scientifiques et techniques relatives aux transformations alimentaires et à la maîtrise de la qualité du produit</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux matières premières, ingrédients, additifs ou auxiliaires utilisés - Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives à la qualité sanitaire des produits - Rappeler des connaissances techniques relatives aux opérations de transformations des produits

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 7580 - UCP5 : Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux machines, matériels et installations utilisés pour les opérations de transformations d'un produit</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappeler des connaissances scientifiques relatives au fonctionnement des machines, matériels ou installations utilisés dans les ateliers de transformation - Rappeler des connaissances techniques relatives aux machines, matériels ou installations utilisées en atelier de transformation - Rappeler des connaissances techniques relatives aux opérations de nettoyage et désinfection
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 7580 - UCP6 : Préparer son activité OU Mettre en œuvre une opération de réception, prétraitement du lait dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc diffère suivant le projet professionnel.</p> <p>En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation des viandes OU d'ouvrier qualifié en transformation de produits alimentaires.</p> <p>Il vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les opérations nécessaires avant la prise de poste - Réaliser les opérations de préparation des matériels et des matières nécessaires à la conduite de l'activité <p>En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation du lait.</p> <p>Il vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer le poste de travail - Conduire le poste - Réaliser les contrôles de process
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 7580 - UCP7 : Conduire une activité de transfo viandes OU Conduire une activité fabric ou conditionnt d'un produit alimentaire OU Mettre en œuvre une opération de transfo produit laitier ds le respect des objectifs qualité et des règles d'hygiène et de sécurité</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc diffère suivant le projet professionnel.</p> <p>En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation des viandes.</p> <p>Il vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser l'activité de transformation des viandes - Utiliser le matériel nécessaire à la transformation des viandes <p>En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation du lait.</p> <p>Il vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer le poste de travail - Conduire le poste - Réaliser les contrôles de process <p>En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation de produits alimentaires.</p> <p>Il vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une activité de fabrication ou conditionnement - Utiliser le matériel nécessaire à la transformation

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 7580 - UCP8 : Appliquer les procédures contrôle qualité, traçabilité et suivi de production OU Mettre en œuvre des opérations de nettoyage et de désinfection OU Appliquer des procédures contrôle qualité et sécurité alimentaire</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Ce bloc diffère suivant le projet professionnel.</p> <p>En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation des viandes.</p> <p>Il vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler le résultat du travail de production réalisé - Transmettre les informations relatives à la traçabilité, à la qualité et au suivi de production <p>En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation du lait.</p> <p>Il vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer l'activité - Réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection <p>En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation de produits alimentaires.</p> <p>Il vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler le résultat du travail de production réalisé - Transmettre les informations relatives à la traçabilité, à la qualité et au suivi de production
<p>Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 7580 - UCARE1 : Unité capitalisable d'adaptation régionale et à l'emploi</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. L'UCARE correspond à des capacités professionnelles supplémentaires, relatives à un savoir faire particulier, permettant l'adaptation régionale ou l'adaptation à l'emploi.</p>
<p>Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 7580 - UCARE2 : Unité capitalisable d'adaptation régionale et à l'emploi</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. L'UCARE correspond à des capacités professionnelles supplémentaires, relatives à un savoir faire particulier, permettant l'adaptation régionale ou l'adaptation à l'emploi.</p>
<p>Bloc de compétence n°10 de la fiche n° 7580 - UCG2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser des règles de droit du travail pour en garantir leur respect - Mobiliser des connaissances relatives à la protection sociale pour garantir ses droits - Mobiliser des connaissances élémentaires de gestion pour une meilleure compréhension de son activité professionnelle - Identifier les principaux acteurs et leurs attentes pour situer son activité dans son environnement économique, social et territorial

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage	X		Le jury est présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, il peut s'adjoindre à titre consultatif des experts spécialisés. Les membres du jury et leurs suppléants sont choisis paritairement parmi : - des membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont la moitié au moins doit relever de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ; - des professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du brevet professionnel agricole, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.
Après un parcours de formation continue	X		Idem
En contrat de professionnalisation	X		Idem
Par candidature individuelle	X		Idem
Par expérience dispositif VAE prévu en 2008	X		Idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Code rural et de la pêche maritime, art. D811-166

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 13 mai 2008 portant création et fixant les modalités de délivrance du brevet professionnel agricole option "transformations alimentaires"

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-615 du 26 avril 2002 pris pour application de l'article 900-1 du code du travail et des articles L. 335-5 et L. 335.6 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience pour la délivrance d'une certification professionnelle (JO du 28 avril 2002)

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

Espace web des professionnels et partenaires de l'enseignement agricole français : www.chlorofil.fr

Textes et références : <http://www.chlorofil.fr/certifications/textes-officiels/mise-en-oeuvre-des-diplomes-et-certifications.html>

Lieu(x) de certification :

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :