

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 14923**

Intitulé

BP : Brevet professionnel Industries 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

IV (Nomenclature de 1967)

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 conduit une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire. Il assure la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...) et s'assure de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention. Pour cela, il applique les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement. Il travaille souvent en équipe et peut être amené à assurer la coordination entre opérateurs d'une même ligne.

Capacités générales

C1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information

C2 : Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire

Capacités professionnelles

C3 : Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire

C4 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques et organisationnels

C5 : Communiquer dans une situation professionnelle

C6 : Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité

C7 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire

C8 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité

C9 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires

C10 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

C11 et C12 : UCARE

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 au sein des entreprises agroalimentaires (industries des viandes, laitière, des fruits et légumes, du poisson, fabrication industrielle du pain, pâtisserie, sucre, confiserie, pâtes alimentaires, soupes, conserves...) et des exploitations agricoles qui transforment directement leurs produits (plats cuisinés, conserves de fruits, confiture, boissons...).

Conducteur/conductrice d'installation des industries agroalimentaires, conducteur/conductrice de ligne automatisée/ligne de fabrication/conditionnement/emballage, opérateur/opératrice de fabrication alimentaire, pilotes d'installation des industries agroalimentaires.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

H3301 : Conduite d'équipement de conditionnement

H3302 : Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

épreuve UCG1, qui permet de valider la capacité C1

épreuve UCG2, qui permet de valider la capacité C2

épreuve UCP1, qui permet de valider la capacité C3

épreuve UCP2, qui permet de valider la capacité C4

épreuve UCP3, qui permet de valider la capacité C5

épreuve UCP4, qui permet de valider la capacité C6

épreuve UCP5, qui permet de valider la capacité C7

épreuve UCP 6, qui permet de valider la capacité C8

épreuve UCT 1, qui permet de valider la capacité C9

épreuve UCT 2, qui permet de valider la capacité C10

2 épreuves UCARE, qui permettent de valider les capacités C11 et C12

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 14923 - UCG1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information</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 12 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"> - Communiquer dans les situations de la vie professionnelle et sociale - Utiliser les mathématiques dans des situations professionnelles - Utiliser les technologies de l'information et de la communication
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 14923 - UCG2 : Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur 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 12 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"> - Identifier les caractéristiques principales de l'alimentation - Situer les enjeux du secteur alimentaire dans une perspective de durabilité
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 14923 - UCP3 : Élaborer un projet professionnel dans le secteur 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 12 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"> - Présenter un projet d'emploi - Se situer dans un cadre social et réglementaire
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 14923 - UCP4 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques et organisationnels</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 12 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"> - Présenter l'entreprise dans son environnement - Analyser le fonctionnement d'un segment d'activité
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 14923 - UCP5 : Communiquer dans une situation professionnelle</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 12 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"> - Transmettre des informations dans un cadre professionnel - Rendre compte de son activité
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 14923 - UCP6 : Élaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité</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 12 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"> - Maîtriser des connaissances relatives au fonctionnement des machines et installations utilisées - Décrire les matériels et équipements et leur fonctionnement - Participer à la maintenance de premier niveau

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 14923 - UCP7 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit 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 12 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"> - Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à la qualité sanitaire des produits - Présenter les mesures de maîtrise sanitaire d'une production
<p>Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 14923 - UCP8 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité</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 12 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"> - Etablir un plan d'intervention - Analyser les résultats d'un segment d'activité
<p>Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 14923 - UCP9 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires</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 12 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"> - Organiser le travail - Réaliser les opérations nécessaires à la production - Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation
<p>Bloc de compétence n°10 de la fiche n° 14923 - UCP10 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation</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 12 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"> - Caractériser les matières premières et les processus biochimiques de transformation - Décrire un processus technologique de transformation - Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation
<p>Bloc de compétence n°11 de la fiche n° 14923 - UCARE1 : Unité capitalisable d'adaptation régionale ou 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 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>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°12 de la fiche n° 14923 - UCARE2 : Unité capitalisable d'adaptation régionale ou 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 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>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>

Validité des composantes acquises : non prévue

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A du ministère de l'agriculture, est composé paritairement : - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ; - de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du brevet professionnel, à parité employeurs ou responsables d'exploitation et salariés.
En contrat d'apprentissage	X	Idem
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 2009	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. D811-165

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

Arrêté du 28 mai 2009 relatif à la création du brevet professionnel option "**industries alimentaires**" selon la modalité des unités capitalisables

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 :

Portail web de l'enseignement agricole français : www.portea.fr

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 :

Portail web de l'enseignement agricole français : www.portea.fr

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

Portail web de l'enseignement agricole français : www.portea.fr

Historique de la certification :

Certification précédente : option Industries agroalimentaires (IAA)