

Bac Professionnel Bio-Industries De Transformation (Bac Pro BIDT)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capables de :

- Conduire une ligne de production / fabrication.
- Avoir des notions de maintenance.
- Avoir des connaissances sur les produits.
- Avoir des connaissances sur les principaux traitements : pasteurisation – filtration...
- Réaliser des contrôles qualité.
- Acquérir des notions d'hygiène et de sécurité.

Entreprises d'accueil

- Entreprises agroalimentaires.
- Entreprises cosmétiques.
- Entreprises pharmaceutiques.

Prérequis

- **Âge** : de 15 ans à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : post 3^e, 2nde ou 1^{ère} ou après un CAP.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
400 220 03	755

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 4 (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac.

Durée de la formation

1 350 heures (sur 2 ans).

Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

15 jours en UFA
15 jours en entreprise

Coordonnées de l'UFA



Le Puits de l'Aune

17 rue Louis Blanc
42110 **FEURS**
04 77 26 11 65
www.lepuitsde-laune.fr

- **Responsable de formation** :
Karine GIRAUDIER
karine.giraudier@cneap.fr
- **Responsable UFA** :
Evelyne VERPY
evelyne.verpy@cneap.fr
- **Assistante administrative** :
Chantal NOTIN
chantal.notin@cneap.fr

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Français
	Histoire Géographie
	Anglais
	E.P.S.
	Education Socio- Culturel
	Mathématiques
	Physique Chimie
	Prévention Santé Environnement
Matières professionnelles	Economie
	Génie Alimentaire
	Génie Industriel
	Biochimie / microbiologie
	P.R.A.P.S.

Aktéap est la fusion du CFA CréAp et d'ActiFormation. Il propose ainsi une offre de formation complète en apprentissage et en continue.



Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations de résolution de problèmes individuelles et collectives (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
E1 : Sciences et Technique			
• Génie Industriel	3	CCF	Ecrit
• Mathématiques	1,5	CCF	Ecrit
• Physique - Chimie	1,5	CCF	Ecrit et Pratique
E2 : Technologies des Bio-Industrie	4	Ponctuel	Ecrit
E3 : Formation en milieu professionnel			
• Soutenance du projet professionnel	3	CCF	Ecrit et Oral
• Conduite d'une fabrication	4	CCF	Ecrit et Pratique
• Contrôle et connaissance des produits	2	CCF	Ecrit et Pratique
• Economie - Gestion	1	Ponctuel	Ecrit
• P.S.E.	1	Ponctuel	Ecrit
E4 : Langue vivante	2	CCF	Oral
E5 : Français, Histoire Géographie, Enseignement moral et civique			
• Français	2,5	Ponctuel	Ecrit
• Histoire Géographie E.M.C.	2,5	Ponctuel	Ecrit
E.P.S.	1	CCF	Pratique
E.S.C.	1	CCF	Ecrit

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références

	2019	2018	2017
Taux de réussite globaux	87,06%	83,99%	83,01%
• CAP / CAPA / MC / TP/ DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• BTS / BTSA titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	Résultats enquête en cours	82%	80%
Taux de poursuite d'étude	NC	NC	NC
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	87%	88%	Non mesuré

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- BTS STA (Sciences et technologies des aliments).
- BTS QIABBTS (Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries).
- BTS technico-commercial en produit alimentaire.
- DUT CLIO.
- BP Préparateur en pharmacie
- CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers.
- CS Technicien spécialisé en transformation laitière.
- CS Transformation des produits carnés.
- BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques.

Débouchés professionnels :

Une entrée directe dans la vie active comme conducteur de ligne dans les industries agroalimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques. Possibilité suivant la taille de l'entreprise d'être technicien de fabrication ou assistant qualité.

Modalités financières

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 10 520 €

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous intégrez une classe en 1^{ère} Bac Pro en apprentissage, après une 2^{nde} professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : La rémunération sera équivalente à une 2^e année d'exécution de contrat.
- Vous intégrez la Terminale Bac Pro en apprentissage après avoir suivi ce diplôme sous statut scolaire jusqu'en 1^{ère} année de Bac Pro : La rémunération sera celle d'une 3^e année d'exécution du contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Dates de la formation

Année de la formation	Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
1 ^{ère} année (1 ^{ère})	2020 - 2022	Septembre 2020	Juin 2022
2 ^{ème} année (Terminale)	2020 - 2021	Septembre 2020	Juin 2021

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2020

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée en mixité des publics apprentis et scolaires.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
Parc à vélo.
Ligne de bus à proximité.
Transports scolaires.
Gare TGV Ter à proximité (gare de Feurs).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Charte H+
- Membre du pôle agro-alimentaire de la Loire
- Adhérent CNEAP
- Intégrer des secteurs dynamiques qui recrutent
- Possibilité d'une immersion internationale : voyage à l'étranger

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Internat sur place

Matériel / Équipement

Plateau technique :

- 1 laboratoire de chimie.
- 1 laboratoire de microbiologie.
- 1 laboratoire de transformation.
- Salle de cours équipées vidéoprojecteurs, espace numérique, salle d'examen pour CCF.
- Déplacement à la halle technologique de St Genis Laval : Pasteurisateur à plaques, boules de concentration, comprimeuse...

Coordonnées de l'UFA



Le Puits de l'Aune

17 rue Louis Blanc
42110 FEURS
04 77 26 11 65
www.lepuitsdelaune.fr

- Responsable de formation : Karine GIRAUDIER / karine.giraudier@cneap.fr
- Responsable UFA : Evelyne VERPY / evelyne.verpy@cneap.fr
- Assistante administrative : Chantal NOTIN / chantal.notin@cneap.fr

CFA de rattachement :

Le CFA CréAp et ActiFormation fusionnent pour devenir Aktéap



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 Caluire et Cuire
04 72 10 94 07
cfa.creap@cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026