

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

Objectifs

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

- Conduire une ligne de production / fabrication / conditionnement en industrie agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique.
- Réaliser des contrôles qualité.
- Animer une petite équipe d'opérateurs sur leur segment de production.
- Acquérir des notions d'hygiène et de sécurité.
- Manifester une conduite adaptée en cas d'urgence.

Entreprises d'accueil

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

Prérequis

- **Âge** : de 15 ans à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : après une 2nde (professionnelle de la filière ou générale), une 1^{ère} ou 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
40022003	7586

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).
Démarrage en septembre.

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

En moyenne : 15 jours en UFA,
15 jours en entreprise.

Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.

Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

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.

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 individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- 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
Education Socio-Culturel	1	CCF	Ecrit

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Références : Taux moyens du CFA régional

	2020	2019	2018
Taux de réussite globaux		87,06%	83,99%
• CAP / CAPA / MC / TP/ DE	Résultats enquête en cours	96,69%	97,26%
• Bac Pro / Bac Pro A / BP		91,89%	89,20%
• BTS / BTS titre Bac +2		82,24%	80,73%
• Formations Bac +3		60%	68,75%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	Résultats enquête en cours	70%	82% (dont taux de poursuite d'étude)
Taux de poursuite d'étude	NC	NC	
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	86%	87%	88%

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 (Quiz, 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

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- 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.
- BTS Anabiotec (Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques).
- BTS STA (Sciences et technologies des aliments).
- BTS QIABBTS (Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries).
- BTS technico-commercial en produit alimentaire.
- BTS métiers de l'eau.

Débouchés professionnels :

- Conducteur(trice) de ligne de production agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique.
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires.
- Opérateur(trice) de raffinerie.
- Pilote de ligne automatisée (chimie agroalimentaire industrie pharmaceutique).

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 annuel moyen préconisé par France Compétences : 10 520 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge en partie par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale), et l'autre partie par l'employeur lui-même.

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 2nde 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 (sous conditions)

- 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.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2021

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).

* 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.

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 :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

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