

Un métier, une formation

**CONDUCTEUR
DE LIGNE**

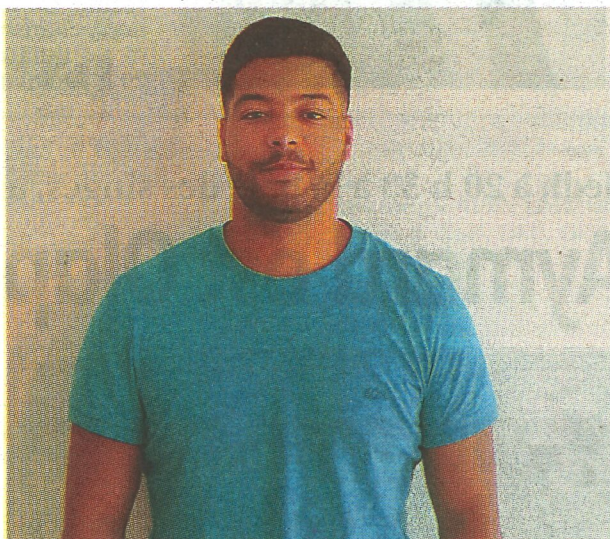
Wail conduit une ligne d'embouteillage d'eau minéral

Wail est employé par le GEIQ EPI pour effectuer un Brevet Professionnel Industrie Agroalimentaire en alternance. Il apprend son métier au sein d'une entreprise adhérente du GEIQ EPI, la grande entreprise d'embouteillage d'eau minérale naturelle de la région.

LE GEIQ a pour mission d'accompagner le jeune sur toute la durée de son contrat pour sécuriser son parcours au niveau socio-professionnel et l'aider à assimiler la posture « salarié-étudiant ». De son côté, l'IFRIA AUVERGNE forme des jeunes en alternance, comme Wail, sur les métiers de l'agroalimentaire recherchés par les entreprises, en particulier en production, conduite de machines ou de ligne de fabrication.

Pourquoi as-tu choisi de te former en agroalimentaire ?

Après avoir arrêté les cours en 1^{re} ES, je cherchais quelque chose de concret, donc je me suis tourné vers l'animation périscolaire. Puis j'ai arrêté et grâce au dispositif Initiative 500 et l'Ecole de la 2^e Chance, j'ai travaillé sur mon projet professionnel. J'ai eu l'occasion de faire des stages dans cette entreprise pour ensuite m'orienter vers une formation qui m'apportait une qualification et une expérience professionnelle en même temps, le BP IA.



J'ai choisi le secteur de l'agroalimentaire car c'est un secteur en expansion avec des nouvelles techniques, de nouveaux produits et où on trouve une forte demande des entreprises. C'est également un secteur très ouvert sur la formation en alternance.

En quoi consiste la mission en entreprise ?

Je suis chargé d'approvisionner la ligne en matières premières, contrôler la pro-

duction, effectuer des auto-contrôles, des changements de produits, faire la maintenance de premier niveau en cas d'anomalie, le tout en respectant strictement les règles d'hygiène et de sécurité de l'entreprise, qu'on retrouvera très souvent dans d'autres entreprises de l'Industrie Agroalimentaire. Je suis également chargé d'effectuer des réglages simples, de surveiller des machines et vérifier les ordres de fabri-

cation pour ne pas se tromper dans la fabrication des produits.

Quelles sont les qualités requises sur son poste ?

Il faut avoir le sens de l'observation, être concentré, réactif, organisé et polyvalent pour pouvoir surveiller plusieurs postes, détecter les pannes et pouvoir réagir vite, en sécurité et éviter d'envoyer des produits non-conformes.

Et sur le plan humain ?

Dans un premier temps, il faut maîtriser le savoir-être de base comme la politesse ou la ponctualité, développer une bonne communication avec tout le monde, être sociable mais en restant professionnel, faire preuve de bon sens, être force de proposition pour apporter des améliorations, et surtout faire preuve d'esprit d'équipe et apporter son aide quand les collègues en ont besoin, car on est tous susceptibles d'être en difficulté sur son poste et on peut avoir besoin d'aide en retour.

Que diriez-vous à des jeunes en formation ?

L'agroalimentaire est un secteur en constante évolution technique et technologique. Il existe de nombreuses entreprises en Auvergne et elles recherchent régulièrement des employés. De plus, le BP IA en apprentissage est une formation particulièrement adaptée qui fait le lien entre la théorie et la pratique. On peut facilement comparer ce qu'on voit en cours et en entreprise. En gros, elle me permet d'avoir une qualification adaptée aux besoins des entreprises et une expérience professionnelle significative dans un domaine aux nombreux débouchés. Cette année encore de nombreuses entreprises vont recruter des jeunes en alternance sur le métier de technicien de production en agroalimentaire via le Brevet Professionnel Industrie Agroalimentaire de l'Ifria Auvergne-Rhône-Alpes. Laiteries, Fromageries, embouteillage d'eau, entreprises céréalières etc... grands groupes ou PME, il y en a pour tous les goûts. Les recrutements sont en cours, c'est le moment de contacter l'IFRIA.

REPÈRES

Durée des études

Bac pro :

3 ans après la 3^e

BPA/BP :

2 ans après le CAP

BTSA/BTS :

2 ans après le bac

Coût des études

Études gratuites en établissement public.

Études rémunérées en apprentissage :

de 25 à 78 % du SMIC en fonction de l'âge et de l'ancienneté dans le contrat.

Comment faire ?

L'accès au métier peut se faire avec les bacs pro Pilote de ligne de production ou Bio-industries de transformation ainsi qu'avec le BP Industries alimentaires ou le BPA Transformations alimentaires. Cependant, une formation de niveau bac+2 peut être recherchée par les entreprises. Le BTSA Sciences et technologies des aliments avec ses quatre spécialités (Aliments et processus technologiques, Produits céréaliers, Produits laitiers, Viandes et produits de la pêche) représente dans ce cas une bonne so-

lution. Cette formation est à la fois scientifique (microbiologie, chimie, biochimie, biotechnologie...) et technique (organisation de la production, de la fabrication au conditionnement).

Formations scolaires

Bac pro Bio-industries de transformation

- 03 Commentry, Section d'enseignement professionnel du lycée Geneviève Vincent, tél. 04 70 08 24

- 15 Saint-Flour, Lycée professionnel agricole Louis Mallet, tél. 04 71 60 08 45

Bac pro Pilote de ligne de production

- 63 Saint-Eloy-les-Mines, Lycée professionnel Desaix, tél. 04 73 85 40 44

BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité

Aliments et processus technologiques

- 15 Aurillac, LEGTA-ENILV Georges Pompidou, tél. 04 71 46 26 60

BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité Produits laitiers

- 15 Aurillac, LEGTA-ENILV Georges Pompidou, tél. 04 71 46 26 60

BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité Viandes et produits de la pêche

- 63 Lempdes, LEGTA Louis Pasteur, tél. 04 73 83 72 50

Formations en apprentissage

Bac pro Bio-industries de transformation

- 03 Commentry, Section d'enseignement professionnel du lycée Geneviève

Vincent, tél. 04 70 08 24 34 (avec le CFA ENA, tél. 04 73 99 35 36)

Bac pro Pilote de ligne de production

- 63 Cournon-d'Auvergne, CFAI d'Auvergne, tél. 04 73 69 41 11

- 63 Saint-Eloy-les-Mines, Lycée professionnel Desaix, tél. 04 73 85 40 44 (apprentissage possible à partir de la 2^e année) (avec le CFA ENA, tél. 04 73 99 35 36)

BP Industries alimentaires

- 63 Clermont-Ferrand, IFRIA - CFA des industries agroalimentaires, tél. 04 73 14 24 88

BPA Transformations alimentaires

- 15 Aurillac - CFA agricole et forestier, tél. 04 71 46 26 90

BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité Aliments et processus technologiques

- 63 Clermont-Ferrand, IFRIA - CFA des industries agroalimentaires, tél. 04 73 14 24 88

Formation professionnelle continue

Des formations peuvent être proposées par le réseau des GRETA, l'AFPA ou d'autres organismes. Pour connaître l'offre de formation professionnelle continue en région Auvergne-Rhône-Alpes, consultez le site <http://www.orientation.auvergnhonealpes.fr/>

En savoir plus avec l'Onisep

Collection Parcours : Les métiers de l'agroalimentaire, 12 €.

Collection Parcours : Les métiers de la chimie, 12 €

Collection Diplômes : BTSA/BTS 12 €

Guide Après la 3^e : onisep.fr/clermont

Guide Entrez dans le sup : onisep.fr/clermont

Suivez notre actualité sur Twitter : @OnisepAuv



Etablissements de formation pour paraître dans cette rubrique, contactez le 06.17.89.69.41

Brevet Professionnel Industries Agroalimentaires

Après un CAP, devenez conducteur de ligne, rentrée en formation mi-novembre 2018

Contrat d'apprentissage en PME ou grands groupes agroalimentaires

Contact : 04 73 14 24 88 - <http://auvergne.ifria.fr>

ALVERGNE-RHÔNE-ALPES
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE