

BAC PRO PILOTE DE LIGNE DE PRODUCTION

NEW

DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES



Devenez
conducteur de machines
pilote d'installation automatisée



Lycée Roland Garros
Toulouse (31)



1 an en alternance
675 h de formation et
19 semaines de formation



Diplôme Éducation Nationale
RNCP n°14689 de niveau 4 (bac) de
pilote de ligne de production



Formation gratuite
et rémunérée



Avoir entre 18 et 29 ans
Être titulaire d'un baccalauréat dans
le domaine technique ou avoir une
première validée.



OBJECTIF DE LA FORMATION

Former des conducteurs de ligne capables d'assurer le bon fonctionnement d'une ou plusieurs lignes de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires composée(s) de machines automatisées en respectant les enjeux de productivité, de qualité, d'hygiène et de sécurité.

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Préparer la production à réaliser sur une ligne automatisée ou semi-automatisée
- Conduire la ligne de production en coordonnant les opérateurs ou agents
- Intervenir et réguler les dérives durant les opérations de production
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement
- Participer à l'optimisation des opérations

POURQUOI CHOISIR L'IFRIA OCCITANIE ?

- 95% des alternants IFRIA trouvent leur entreprise grâce à nos équipes
- Un BAC professionnel technique reconnu et financé
- Une voie d'insertion professionnelle privilégiée ou une poursuite d'études

ET APRÈS

- Insertion professionnelle
- BTS Sciences et Technologies des Aliments
- BTS Maintenance des Systèmes option Systèmes de production

Des ?



Contacte un apprenti !

+ 600
entreprises
mobilisées par
l'IFRIA Occitanie

FORMATION DISPENSÉE PAR



PROGRAMME

DE COURS SUR 1 AN

Matières générales :

Français, Histoire Géographie, Langue vivante, Arts appliqués, EPS, Mathématiques / Sciences physiques

Matières techniques à caractère technologique :

Électricité – Électrotechnique, Habilitation électrique, Pneumatique / hydraulique, Mécanique, Automatismes

Matières pratiques prenant en compte la formation en entreprise :

Rapport d'activités, Projet d'amélioration, Pilotage d'une ligne de production, Réglages, Organisation d'une production, Maintenance et Marche Dégradée, Économie et Gestion, SST, Prévention Santé Environnement, Réalisation d'un chef d'œuvre

Divers :

Dynamique de groupe / Communication, Consolidation des acquis et accompagnement personnalisé, Hygiène, Épreuves Blanches et préparation soutenances, Ambassadeurs, Soutien informatique, Épreuves en CCF + examens

L'ALTERNANCE ÉCOLE / ENTREPRISE

L'apprenti alterne entre périodes de formation et périodes en entreprise.

Il dispose d'un accompagnement individualisé, coordonné entre l'équipe pédagogique, son référent IFRIA Occitanie et son maître d'apprentissage - interlocuteurs clés de son parcours de formation.

Ensemble, ils lui fournissent les outils pédagogiques pour acquérir progressivement les connaissances indispensables à l'obtention de son diplôme et les compétences métiers nécessaires à son insertion professionnelle.

ADMISSION

- Dossier de candidature sur : www.ifria-occitanie.fr/candidater/
- Réception des dossiers de candidature à partir de janvier
- Entretien de sélection, de motivation à partir de mars
- Recherche d'entreprise d'avril à décembre pour les admissibles
- Rentrée en formation à partir de septembre

CONTACT

Amandine VIGNANDEL

a.vignandel@ifria-occitanie.fr - 07 86 11 09 45



OCCITANIE

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



Antenne de Toulouse

Marché d'Intérêt National
146 et 200 avenue des États-Unis
31000 Toulouse
05 62 30 15 50
info@ifria-occitanie.fr

Plus d'infos sur :
www.ifria-occitanie.fr