

BREVET PROFESSIONNEL CONDUCTEUR DE LIGNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE (BP CLPA)

EN FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE
Période de septembre à juin



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les compétences professionnelles nécessaires à la conduite de ligne éventuellement automatisées
- Permet de fabriquer, conditionner des produits alimentaires, à partir d'instructions données

■ Le BP CLPA :

- Diplôme de niveau 4
- Permet d'entrer directement dans la vie active
- Permet d'envisager une poursuite d'étude complémentaire en BTSA Bioqualim



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques, témoignages et visites.

PLATEAUX TECHNIQUES

- Un atelier de transformation de produits alimentaires (végétaux, céréales, lait et viande)
- Laboratoire biochimie et microbiologie
- Salles informatiques
- Un CdR (Centre de Ressources) et un CDI (Centre de Documentations et d'Informations)



ACCÉDER À LA FORMATION

Le conseil Régional Auvergne Rhône Alpes participe financièrement aux investissements matériels à destination de cette formation.

Durée	875 H en centre de formation soit 25 semaines par an
Tarif	Se rapprocher du centre de formation afin d'étudier les différentes possibilités de financement et de rémunération
Public	Salariés, demandeur d'emploi, chef d'entreprise
Conditions d'admission Prérequis	Être titulaire d'un CAP ou d'un titre professionnel de niveau 3 ou posséder une expérience professionnelle en lien avec le secteur d'activité
Repas Accessibilité	Possibilité de restauration Le centre intègre la démarche H+, nous contacter

CONTENU DE FORMATION

Blocs de compétences

(La validation de l'ensemble des modules permet l'obtention du diplôme)

Le BP CLPA est délivré après obtention des unités capitalisables

MODULES	CONTENUS	VOLUME HORAIRE
C 1	Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire	210 H
C 2	Organiser les travaux de la ligne de production alimentaire	180 H
C 3	Conduire une ligne de production alimentaire	225 H
C 4	Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire	120 H
C 5 - UCARE	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale	105 H
CACES	Permis conduite de chariot. CACES R489 Cat. 1 et 3	35 H

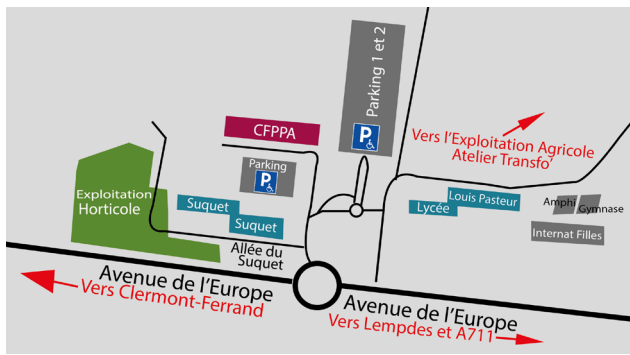
LE CENTRE

Situé à proximité de Clermont-Ferrand le CFPPA de Marmilhat, regroupe depuis 2019 la formation professionnelle continue et la formation par apprentissage.

Il prépare aux différents métiers de la filière agroalimentaire, paysage, agricole, fleuriste, plantes aromatiques et médicinales, commerce et animalier. Il est également possible de se former à certaines réglementations comme le Certiphyto et l'HACCP.

Le CFPPA peut également vous accompagner dans vos démarches de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).





Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite conformément à la réglementation en vigueur.

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole



Allée du Suquet - BP 70024
63370 Lempdes



cfppa.marmilhat@educagri.fr
www.marmilhat.fr



Tel : 04 73 91 63 04

Resp. filière : Aurore VERMASSEN
aurore.vermassen@educagri.fr

Suivez-nous sur :



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



SITE
ACCESSIBLE

Actualisé le : 07/05/2026