

Transformations alimentaires

RNCP7580 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	BPA — Brevet professionnel agricole
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21554, 21524, 21577
Code(s) ROME	H2101, H2102, D1101, D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2025

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

6 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 6 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES	19971804000017	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE DIGNE - CARMEJANE	19040056400018	Former et organiser l'évaluation
LEGTA DE BRESSUIRE	19790706600017	Former et organiser l'évaluation
LEGTA LOUIS GIRAUD	19840607600010	Former et organiser l'évaluation
LEGTPA DE BAR LE DUC	19550752000011	Former et organiser l'évaluation
LYCEE PROFESSIONNEL AGRICOLE HORTICOLE	19974097800010	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme peut intervenir tout au long du processus de transformations des produits alimentaires.

Il réceptionne la matière première (animaux, laits, denrées brutes) et réalise les premières transformations (abattage, stockage, réfrigération...) et est susceptible de participer ensuite aux autres opérations (élaboration de produits cuisinés, salage, affinage de fromage, conditionnement) ... pour aboutir au produit final transformé.

Il utilise pour cela des équipements automatisés (ou non) et doit pouvoir intervenir sur une ou plusieurs machines. Il assure le nettoyage, l'entretien et le réglage des installations qu'il utilise, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans son domaine d'activité.

Il peut être amené à effectuer des contrôles de la qualité de sa production (en ou hors laboratoire) et vendre les produits s'il exerce son activité en exploitation agricole (vente directe à la ferme) ou en GMS.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Unités capitalisables générales

UCG 1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale

UCG 2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique

UCG 3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable

Unités capitalisables d'option

UCO 1 : Rappeler, en vue de sa pratique professionnelle, des connaissances scientifiques et techniques relatives aux transformations alimentaires et à la maîtrise de la qualité du produit

UCO 2 : Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux machines, matériels et installations utilisés pour les opérations de transformation d'un produit

Unités capitalisables spécialité Transformation des viandes

UCS 1 TV : Préparer son activité dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 2 TV : Conduire une activité de transformation des viandes dans le respect des objectifs qualité, rendement matière et des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 3 TV : Appliquer les procédures nécessaires au contrôle qualité, à la traçabilité et au suivi de production

Unités capitalisables spécialité Transformation du lait

UCS 1 TL : Mettre en œuvre une opération de réception, prétraitement du lait dans le respect des objectifs qualité, des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 2 TL : Mettre en œuvre une opération de transformation d'un produit laitier dans le respect des objectifs qualité, des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 3 TL : Mettre en œuvre des opérations de nettoyage et de désinfection dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Unités capitalisables spécialité Transformation de produits alimentaires

UCS 1 TPA : Préparer son activité dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 2 TPA : Conduire une activité de fabrication ou conditionnement d'un produit alimentaire dans le respect des objectifs qualité, rendement matière et des règles d'hygiène et de sécurité

UCS 3 TPA : Appliquer les procédures nécessaires au contrôle qualité et à la sécurité alimentaire sur un poste de production

Unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi

UCARE 1 et 2 : Objectifs à élaborer par le centre de formation habilité

Blocs de compétences

RNCP7580BC01 — UCG1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Communiquer oralement et à l'écrit dans les situations de la vie professionnelle et sociale
- Utiliser des techniques de collecte et de traitement de l'information
- Traiter des données mathématiques simples pour résoudre des situations ou problèmes de la vie professionnelle
- Utiliser les outils informatiques et de télécommunication courants de la vie professionnelle et sociale

RNCP7580BC02 — UCG3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en oeuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est

valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Mobiliser des connaissances pour appréhender l'impact environnemental des pratiques professionnelles
- Mobiliser des connaissances pour prévenir les risques et préserver la santé humaine

RNCP7580BC03 — UCP4 : Rappeler, en vue de sa pratique professionnelle, des connaissances scientifiques et techniques relatives aux transformations alimentaires et à la maîtrise de la qualité du produit

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux matières premières, ingrédients, additifs ou auxiliaires utilisés
- Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives à la qualité sanitaire des produits
- Rappeler des connaissances techniques relatives aux opérations de transformations des produits

RNCP7580BC04 — UCP5 : Rappeler des connaissances scientifiques et techniques relatives aux machines, matériels et installations utilisés pour les opérations de transformations d'un produit

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Rappeler des connaissances scientifiques relatives au fonctionnement des machines, matériels ou installations utilisés dans les ateliers de transformation
- Rappeler des connaissances techniques relatives aux machines, matériels ou installations utilisées en atelier de transformation
- Rappeler des connaissances techniques relatives aux opérations de nettoyage et désinfection

RNCP7580BC05 — UCP6 : Préparer son activité OU Mettre en œuvre une opération de réception, prétraitement du lait dans le respect des objectifs et des règles d'hygiène et de sécurité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc diffère suivant le projet professionnel.

En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation des viandes OU d'ouvrier qualifié en transformation de produits alimentaires.

Il vise à :

- Réaliser les opérations nécessaires avant la prise de poste
- Réaliser les opérations de préparation des matériels et des matières nécessaires à la conduite de l'activité

En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation du lait.

Il vise à :

- Préparer le poste de travail
- Conduire le poste
- Réaliser les contrôles de process

RNCP7580BC06 — UCP7 : Conduire une activité de transfo viandes OU Conduire une activité fabric ou conditionnt d'un produit alimentaire OU Mettre en œuvre une opération de transfo produit laitier ds le respect des objectifs qualité et des règles d'hygiène et de sécurité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est

valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc diffère suivant le projet professionnel.

En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation des viandes.

Il vise à :

- Réaliser l'activité de transformation des viandes
- Utiliser le matériel nécessaire à la transformation des viandes

En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation du lait.

Il vise à :

- Préparer le poste de travail
- Conduire le poste
- Réaliser les contrôles de process

En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation de produits alimentaires.

Il vise à :

- Réaliser une activité de fabrication ou conditionnement
- Utiliser le matériel nécessaire à la transformation

RNCP7580BC07 — UCP8 : Appliquer les procédures contrôle qualité, traçabilité et suivi de production OU Mettre en œuvre des opérations de nettoyage et de désinfection OU Appliquer des procédures contrôle qualité et sécurité alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc diffère suivant le projet professionnel.

En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation des viandes.

Il vise à :

- Contrôler le résultat du travail de production réalisé
- Transmettre les informations relatives à la traçabilité, à la qualité et au suivi de production

En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation du lait.

Il vise à :

- Préparer l'activité
- Réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection

En cas de projet professionnel d'ouvrier qualifié en transformation de produits alimentaires.

Il vise à :

- Contrôler le résultat du travail de production réalisé
- Transmettre les informations relatives à la traçabilité, à la qualité et au suivi de production

RNCP7580BC08 — UCARE1 : Unité capitalisable d'adaptation régionale et à l'emploi

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

L'UCARE correspond à des capacités professionnelles supplémentaires, relatives à un savoir faire particulier, permettant l'adaptation régionale ou l'adaptation à l'emploi.

RNCP7580BC09 — UCARE2 : Unité capitalisable d'adaptation régionale et à l'emploi

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

L'UCARE correspond à des capacités professionnelles supplémentaires, relatives à un savoir faire particulier, permettant l'adaptation régionale ou l'adaptation à l'emploi.

RNCP7580BC10 — UCG2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Mobiliser des règles de droit du travail pour en garantir leur respect
- Mobiliser des connaissances relatives à la protection sociale pour garantir ses droits
- Mobiliser des connaissances élémentaires de gestion pour une meilleure compréhension de son activité professionnelle
- Identifier les principaux acteurs et leurs attentes pour situer son activité dans son environnement économique, social et territorial

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité professionnelle au sein d'une entreprise ou industrie agroalimentaire, d'une exploitation agricole (élevage, polyculture/élevage) ou de la grande distribution (commerce).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Opérateur de transformation des viandes, préparateur en produits carnés / en produits de boulangerie- viennoiserie / en produits de pâtisserie-confiserie, opérateur sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires, opérateur de fermentation artisanale, opérateur sur machines de finition, contrôle et conditionnement, exploitant ou ouvrier/agent qualifié en exploitation agricole laitière...

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	1 990 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée) S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	49 784
Jugés difficiles à recruter	48 %
Emplois saisonniers	33 %

Familles professionnelles (FAP)

E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires
E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires
E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process
S0X40 — Bouchers
S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Le jury est présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, il peut s'adjoindre à titre consultatif des experts spécialisés. Les membres du jury et leurs suppléants sont choisis paritairment parmi :

- des membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont la moitié au moins doit relever de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ;
- des professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du brevet professionnel agricole, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 628 €
Selon la branche	6 600 € – 8 937 €
Prise en charge	Branches concernées
7 628 €	Valeur par défaut · 204 branches
8 937 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés, CPNEFP des industries charcutières
7 649 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP des commerces de gros
6 600 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
7 667 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2025
Date de dernière délivrance possible	01/01/2027

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/7580/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	14
Parcours menés à terme	13
Taux d'achèvement	93 %
Période	06/2022 – 06/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	19
Montant total engagé	20 665 €
Coût moyen par dossier	1 088 €
Durée moyenne	41 h
Période	06/2022 – 05/2024
France compétences	84 %
France Travail	15 %
Reste à charge titulaire	1 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.