

En sortie de 2^{nde}, 1^{ère} ou terminale Après un CAP ou un BEP

BAC PRO Bio-Industries de Transformation (BIT)

Le Bac Pro BIT est destiné à former des opérateurs de fabrication pour les industries alimentaires. Placés sous la responsabilité du chef de fabrication, ces opérateurs effectuent les tâches nécessaires à la mise en marche et au bon fonctionnement des machines qu'ils utilisent, afin de réaliser des produits conformes aux exigences spécifiques de ces industries. Ils surveillent la transformation du produit dans les machines, contrôlent les réglages et l'approvisionnement en matières premières.

EN BREF...

- Centre de formation : EPLEFPA Félix-KIR à Plombières-lès-Dijon (21)
- Durée 2 ans
- Ouvert aux jeunes en sortie de 2^{nde}, 1^{ère} ou terminale, ou titulaires d'un CAP ou un BEP
- Formation rémunérée en alternance : 64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation
- Aide à la prise en charge des frais d'hébergement, de restauration et de déplacement



LE MÉTIER

Ce que les entreprises attendent des diplômés :

- utiliser une ou plusieurs machines dans une ligne de fabrication ou de conditionnement.
- effectuer les opérations nécessaires à la mise en marche et au bon fonctionnement de ces machines en respectant les règles de production (modes opératoires)
- contrôler les réglages, l'approvisionnement en matières premières, surveiller régulièrement les paramètres
- prendre en compte les impératifs tels que la qualité, les délais, la cadence de production, le coût
- réaliser les opérations de révision, d'entretien courant ou de dépannages simples
- en cas de panne, procéder à un premier diagnostic, intervenir soi-même ou faire appel au service maintenance.

LA FORMATION

Loin des formations théoriques assorties de brefs stages en entreprise, la formation se déroule sur le principe de l'alternance, avec 64 semaines en entreprise et 40 semaines en centre de formation. Cette alternance vous permet d'acquérir une expérience professionnelle concrète au sein de l'entreprise qui vous accueille. Votre statut de salarié vous permet d'être rémunéré, ce qui vous aide à financer vos études et à acquérir une autonomie financière.

Le contenu de la formation (1450H)

Enseignements généraux

Français	140H
Histoire Géographie	90H
Langue vivante	90H
Education socioculturelle	80H
Education physique et sportive	130H

Enseignements technologiques et professionnels

Biochimie, microbiologie, biologie	140H
Génie industriel, génie des procédés	280H
Science et technologie des bio-industries	230H
Mathématiques et sciences physiques	180H
Economie et gestion	90H

TÉMOIGNAGE



Aurélie, 23 ans - Bac Pro Bio-industries de transformation pour l'industrie agroalimentaire (BIT)

Entreprise : Beaune Brioches – La Boulangère à Beaune (Côte-d'Or) - Activité : production et commercialisation de viennoiseries fraîches emballées.

« Après un BEP Bio-services, on m'a orienté vers le Bac Pro BIT, et j'ai fait une première année en formation continue. Ça me plaisait bien, mais j'avais envie de travailler, et j'ai trouvé la possibilité de faire le Bac Pro BIT en alternance. Ce diplôme prépare à être conducteur de machine ou conducteur de ligne. On fait de la surveillance des lignes de production, de l'approvisionnement en matières, en cartons, en étuis. On fait aussi beaucoup de contrôle, des matières premières et des produits finis. On a beaucoup de responsabilités. Il faut que le produit soit aux normes, qu'il ait le bon poids, la bonne taille, avec le bon goût aussi ! C'est à nous de savoir conduire la ligne. Dès qu'il y a un souci ou une panne, il faut savoir réagir au plus vite. Il faut être vif. Il faut aimer avoir des responsabilités. Il faut comprendre vite les choses.

J'ai choisi l'apprentissage pour avoir un diplôme et en plus avoir une expérience professionnelle. Je l'ai vu quand j'étais en formation continue. Si j'avais continué, après mon Bac Pro, je me serais retrouvée sans expérience professionnelle.

Les industries alimentaires sont assez mal vues auprès des jeunes, parce que les gens pensent que c'est un travail à la chaîne et que c'est pas tellement intéressant. C'est vrai qu'il faut être motivé, parce que travailler en équipe en 2/8 ou 3/8, c'est parfois difficile. Moi, je pense plutôt que c'est un domaine très intéressant où il y a plein de possibilités d'évolution. Après mon Bac Pro, j'ai arrêté mes études pendant 2 ans pour travailler. L'an dernier, j'ai décidé de reprendre et je prépare un BTS en apprentissage dans une chocolaterie, où j'encadre une équipe en fabrication. C'est vraiment très intéressant, j'apprend plein de choses au niveau technique et au niveau humain. Je suis très contente d'avoir fait ces choix ! »



VOTRE CONTACT :

IFRIA Bourgogne Franche-Comté

Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires de Bourgogne et de Franche-Comté

Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne
4, boulevard Docteur Jean Veillet – BP 46524 – 21065 DIJON CEDEX
Tél. 03 80 70 27 31 – Fax 03 80 70 27 28 – Courriel : ifria@bourgogne.cci.fr

Vous n'imaginez pas
tout ce que l'industrie alimentaire peut vous offrir...