

Après un B&P technique, professionnel ou technologique, ou une 1ère scientifique ou technique

BAC PRO - Pilotage des Systèmes de Production Automatisée (PSPA)

Le Bac Pro PSPA forme des opérateurs responsables d'une ligne de fabrication ou de conditionnement automatisée. Ils gèrent l'activité de production en s'assurant du bon déroulement des différentes étapes : approvisionnement en matières premières et en emballages ; fonctionnement des équipements ; respect des normes de productivité et de qualité ; contrôles et diagnostic des pannes ; sécurité des biens et des personnes.

EN BREF...

- Centres de formation :
CFAI de Côte-d'Or à Dijon (21) et
CFAI de l'Yonne à Auxerre (89)
- Durée 2 ans
- Ouvert aux titulaires de **BEP technique, professionnel ou technologique, ou en sortie de 1ère scientifique ou technique**
- 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 :

- conduire, régler, contrôler et gérer des flux de production
- assurer la maintenance de 1^{er} niveau, le suivi et le contrôle de la qualité
- appliquer les règles et les consignes de sécurité
- assurer l'animation technique d'une équipe
- assurer la communication avec les autres secteurs de l'entreprise

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 (1440H)

Enseignements généraux

Mathématiques	240H
Français	120H
Anglais	120H
Histoire Géographie	80H
Education physique et sportive	76H
Education artistique - arts appliqués	80H
Economie et Gestion	60H

Enseignements technologiques et professionnels

STI – Pneumatique	180H
Gestion de production	180H
Automatismes	120H
Conduite Réglage	64H
Hydraulique	40H
Electrotechnique	40H
Maintenance	40H

Spécialisation agroalimentaire

Process - Produit - Hygiène	75H
-----------------------------	-----



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...