CAPa Opérateur des Industries Agroalimentaires

Option : transformation des produits alimentaires

Certificat d'Aptitude Professionnelle - Diplôme de niveau III - Code RNCP25092

Saint Genis Laval
LYCÉE ANDRÉ PAILLOT
Entre science & nature

Formation professionnelle en apprentissage et formation continue

Devenez opérateurs qualifiés en productions et conditionnements des produits alimentaires grâce à une formation professionnelle par la voie de la formation par apprentissage ou la voie professionnelle continue.

LES + DE L'ALTERNANCE

En choisissant l'alternance, vous devenez salariés d'une entreprise et vous disposez d'une rémunération de 27% à 100% du SMIC en fonction de l'année d'alternance et de votre âge.

OBJECTIF DE LA FORMATION

Connaitre les matières premières de la filières alimentaires.
Réaliser les étapes de fabrication et de conditionnement manuelles ou automatisées.
Utiliser les machines et appareils de production.
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

100 % réussite en 2021

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Vous avez validé un Niveau 3ème / CAP - BEP
Admission soumise aux tests de positionnement (connaissances générales et techniques)

Apprentissage :
Vous avez entre 15 et 29 ans /Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
Possibilité de contrat de professionnalisation au delà de 30 ans.
L'admission est définitive à la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Nous pouvons vous accompagner dans votre recherche d'entreprise.

Formation continue : sur entretien de motivation organisé par le centre de formaton.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Formation sur deux ans (parcours en un an sur dossier) alternant en moyenne une semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise (soit 800h de formation).
Début de la formation : septembre /octobre
Les périodes en centre de formation sont composées de modules théoriques, de travaux pratiques (hall technologique) et de visites en entreprises.

CONTENU DE LA FORMATION

Fabrication d'un produit alimentaire	194 h
Conditionnement / préparation de commande / logistique	70 h
Hygiène et sécurité	140 h
Connaisance du monde professionnel	94 h
Projet professionnel	77 h
Citoyenneté et culture générale	85 h
Economie générale, mathématiques, informatique	102 h
Vente de produit alimentaire	16 h
Innovation alimentaire	22 h

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diplôme du ministère de l'agriculture,
Le référentiel de la formation compte 7 unités capitalisables (UC) évaluées en centre et en entreprise. L'obtention du diplôme est soumis à la validation de toutes les UC.
La validation de chaque UC est acquise à vie.

LES + DU LYCÉE

Le Lycée André Paillot dispose d'un internat et d'un service de restauration de qualité.
Vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé en entreprise et en centre de formation.
Apprentissage des techniques de production agroalimentaire dans notre atelier de transformation professionnel hautement équipé

Pour + d'informations

IFRIA Auvergne-Rhône-Alpes
Tél. : 04 78 95 40 44
e-mail : contact@ifria-ara.fr
site web: www.ifria-aura.fr

Miassa BEKHEDDA / CFA IFRIA
Chargée de mission emploi formation
07 88 99 09 58
m.bekhedda@ifria-ara.fr

ORIENTATION

A La suite de la formation, vous entrez dans la vie professionnelle ou vous continuez votre formation en BAC PRO Bio Industries de Transformation , BAC PRO Pilote de Ligne de Production, BP industries alimentaires…

EPLEFPA Lyon Saint Genis Laval - Lycée André PAILLOT 4, chemin des Grabelières 69230 SAINT GENIS LAVAL
Tél : 04 78 56 75 75 - Fax : 04 78 56 37 00 - epl.st-genis@educagri.fr - www.epl-saintgenislaval.fr

BY Créatives_atelier graphique_St Genis Laval- Ne pas jeter sur la voie publique - 01/2023