

CAPA - Opérateur en Industries Agroalimentaires

Option : transformation des produits alimentaires

Certificat d'Aptitude Professionnelle - Diplôme de niveau 3 - Code RNCP 38876

Certifié par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

Date d'enregistrement : Arrêté du 10 juin 2015 – échéance d'enregistrement le 31 décembre 2028



Formation professionnelle en apprentissage et formation continue

Devenez opérateur qualifié en productions et conditionnements des produits alimentaires grâce à une formation professionnelle par la voie de l'apprentissage ou la voie professionnelle continue.

LES + DE L'ALTERNANCE

En choisissant l'alternance, vous devenez salarié 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.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les matières premières de la filière 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.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

Vous avez validé un Niveau 3ème / CAP - BEP.

Admission soumise aux tests de pré-requis (connaissances générales et techniques).

⇒ **Contrat d'apprentissage :**

Vous avez entre 15 et 29 ans.

Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

⇒ **Contrat de professionnalisation :** au-delà de 30 ans.

⇒ **Stagiaire de la formation continue :** sur entretien de motivation organisé par le centre de formation.

L'admission est définitive à la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation ou d'une convention de formation continue. Nous pouvons vous accompagner dans votre recherche d'entreprise.

Accès aux inscriptions : de mi mai à mi novembre.



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

800 heures de formation sur 2 ans (parcours en un an sur dossier) alternant en moyenne **1 semaine en centre de formation** et **3 semaines en entreprise** (soit 13 semaines en centre 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	63 h
Hygiène	58 h
Sécurité et intégrité physique et environnementale	104 h
Connaissance du monde professionnel pour mieux s'y intégrer	84h
Défendre son projet et/ou son idée	71h
S'épanouir en tant que citoyen	77h
Gestion d'un budget	99h
Vente de produits alimentaires	20h
Innovation alimentaire	30h

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 soumise 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 sur place privilégiant des **produits locaux et bio**. Vous bénéficiez d'un **accompagnement personnalisé** en entreprise et en centre de formation. Apprentissage des techniques de production agroalimentaire dans notre **atelier technologique rénové**.



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



ORIENTATION

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



Pour une situation de handicap, la référente H+ vous accompagne :
joelle.ruchti@educagri.fr