

CAPA OIA

CAP agricole
Opérateur en Industries

Option : transformation des produits alimentaires

NIVEAU 3

Code CPF	Code RNCP	Code Certifinfo	Formacode(s)
	38876	84985	21575



Acquérir des compétences pour devenir opérateur de fabrication et conditionnement en industries agroalimentaires dans les règles d'hygiène et de sécurité.

SUITE DE PARCOURS POSSIBLES

- Bac pro production en industries pharmaceutiques alimentaires et cosmétiques
- BP industries alimentaires

DEBOUCHES

Ouvrier(ère) / opérateur(trice) / Agent de fabrication des industries alimentaires ; ; employé(e) de conditionnement ; pétrisseur (euse) en industrie alimentaire

FINANCEMENTS POSSIBLES



Aide pour les demandeurs d'emploi



Aide individuelle à la formation pour les demandeurs d'emploi



FORMATION CONTINU

Pour les salariés et les demandeurs d'emploi



Pour abondement d'un CPF individuel ou CFP transition professionnelle pour les salariés



DEROULEMENT DE LA FORMATION

PPPB

MODE DE VALIDATION :
DIPLOMANT

Capacité d'accueil : 12 stagiaires minimum

Durée m<mark>oyenne totale : 1</mark>2 mois

• en centre: 800 heures

280 heures de stage en entreprise
 Période : De septembre à septembre
 Recrutement : A partir de juillet

COUT DE LA FORMATION

A partir de 10 euros TTC* de l'heure/stagiaire Activité non soumise à la TVA (Article 261 4-4a du CGI)

* Selon financement

PUBLIC CONCERNE

- Demandeur d'emploi qui désire se qualifier dans la fillère agroalimentaire
- Salarié d'autre secteur qui souhaite se reconvertir

PRE-REQUIS

Avoir au moins 18 ans Savoir lire et écrire

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Entretien et tests

CERTIFICATEUR

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

ACCES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, les conseillers sont à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifique et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.



CONTENU DE LA FORMATION 7 CAPACITES ÉVALUÉES EN BLOCS DE COMPETENCES

RNCP25092BC01

CG 1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux

- CG1.1 Prendre position dans une situation à caractère social et civique
- CG1.2 Utiliser des outils dans des situations de la vie courante

RNCP25092BC02

CG 2 : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle

- CG2.1 S'exprimer à travers une réalisation personnelle
- CG2.2 Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel

RNCP25092BC03

CG 3: Interagir avec son environnement social

- CG3.1 Adapter son langage et son comportement aux situations de communication
- CG3.2 S' Approprier les normes et cadres de référence d'un collectif

RNCP25092BC04

CP4: Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication

- CP4.1 Préparer le matériel
- CP4.2 Préparer les matières premières et emballages

RNCP25092BC05

CP5 : Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits

- CP5.1 Réaliser des opérations de fabrication
- CP5.2 Réaliser des opérations de conditionnement

RNCP25092BC06

CP6: Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail

- CP6.1 Appliquer les procédures d'hygiène des locaux, des matériels et des pers<mark>onnes</mark>
- CP.2 Réaliser des opérations de contrôle qualité du produit

Dont 1 unité capitalisable régionale à l'emploi obligatoire (UCARE) UCP7

Réaliser des activités de vente de produits agroalimentaires



MODALITES PEDAGOGIQUES

- **Exploitation agricole**
- Salle informatique
- Cuisine pédagogiqueSalle de cours

INDICATEURS 2022

- Taux de réussite : 11/11 Taux d'insertion professionnelle à 6mois : 23% dont NC % dans le domaine de l'agroalimentaire
- Taux d'appreciation : 100%

INFORMATIONS PRATIQUES

Évaluation à chaud de satisfaction en fin de formation

Horaires de formation en prés<mark>entiel :</mark> 7h30 -11h45 / 12h30-14h30, Par<mark>king visiteurs</mark> Restauration collective possib<mark>le uniquement</mark> sur le site du ROBERT (sauf pendant les congés sco<mark>laires) : tarif 4,35 € le repas</mark>

bénéfice des UC pendant 5 ans. Validation d'acquis académiques possible

Attestation d'obtention d'UC

Date enregistrement de la certification: 10/06/2015

CONTACTEZ LE SECRÉTARIAT

Site du Robert : Quartier four à chaux – 97231 LE ROBERT 05.96.65.40.98 / 06.96.22.83.08 cfppa.le-robert@educagri.fr

Site internet https://eplefpa-lerobert.educagri.fr/cfppa

Site du Lorrain: Cité Vallon - 97214 LORRAIN 05.96.53.41.09 / 06.96.24.01.79 cfppa.le-lorrain@educagri.fr