

CAPa Opérateur Industrie Agroalimentaire

Spécialité Ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires

Objectifs de la formation

- Acquérir une qualification dans les métiers de l'agroalimentaire
- Acquérir les techniques de transformation et conservation des aliments
- Acquérir les règles d'hygiène alimentaire, de prévention des risques et des normes de qualité



ORGANISATION DE LA FORMATION

➤ Période

Du 09 Janvier à 25 juin 2024

➤ Durée

490h (14 semaines) en centre et
315h (9 semaines) de stage en
entreprise

➤ Lieu

CFPPA des Pyrénées Atlantiques,
Montardon
Lycée Saint Cricq de Pau
+ lieux de stage



MODALITES D'INSCRIPTION

➤ Public ciblé

Demandeurs d'emploi sans qualification ou en reconversion, inscrits dans une démarche de parcours visant une certification.

➤ Niveau d'entrée et prérequis

Avoir au moins 18 ans

Aptitude physique à exercer dans les métiers de la production agro-alimentaire (horaires décalés, températures extrêmes...)

➤ Pièces administratives

- Se procurer une prescription auprès du Pôle Emploi, de la Mission Locale et de Cap Emploi
- Pour les salariés, nous contacter

➤ Modalités financières

Prix selon parcours de formation, financement possible suivant votre statut

CONTACT

➤ Responsable de la formation

Emmanuelle ROUCHOU

➤ Contact

CFPPA des Pyrénées-Atlantiques
05.59.33.15.20

Cfppa.montardon@educagri.fr



CFPPA des Pyrénées Atlantiques

Route du lycée agricole – 64121 MONTARDON
www.agrocampus64.fr
Tél. +33 (0)5 59 33 15 20

- **Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux**
 - Prendre conscience des enjeux du développement durable
 - Prendre position dans une situation à caractère social et civique en étant capable de situer un atelier de production dans son environnement technico-économique
 - Utiliser des outils mathématiques dans des situations de la vie courante
- **Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication**
 - Préparer le matériel
 - Préparer les matières premières et emballages
- **Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail**
 - Appliquer les procédures d'hygiène des locaux, des matériels et des personnes
 - Connaître la méthode HACCP et les procédures de traçabilité
 - Réaliser des opérations de contrôle qualité du produit
 - Appréhender la sécurité au travail et assurer la prévention des risques professionnels
 - Acquérir la certification Sauveteur Secouriste du Travail
- **Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits**
 - Réaliser les opérations de fabrication automatisées ou mécanisées
 - Réaliser les opérations de conditionnement automatisées ou mécanisées
- **Pilotage de ligne automatisée**
 - Préparer, approvisionner, régler et réaliser les essais de l'outil
 - Conduire en mode normal et en mode dégradé
 - Produire, contrôler et ajuster les paramètres
 - Réaliser les opérations de contrôle
 - Réagir en cas de dérive anormale
 - Réaliser un changement d'outillage
 - Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau
 - Contribuer au diagnostic en cas de panne
 - Transmettre les consignes
 - Acquérir l'habilitation électrique de premier niveau
- **Valoriser un produit du terroir, commercialisation**
 - Réaliser une étude économique
 - Connaître et définir le circuit de vente le plus adapté au produit
 - Réaliser une action de vente
- **Interagir avec son environnement social**
 - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication (situations de la vie professionnelle et personnelle ex : entretien d'embauche, exercice de vente)
 - S'appropriier les normes et cadres de références d'un collectif
- **Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle**
 - S'exprimer à travers une réalisation personnelle en rédigeant et en alimentant un carnet de bord tout au long de la formation
 - Adapter des comportements favorisant son équilibre personnel

Les cours sont dispensés en français.

Les états de présence et l'exécution de la formation sont renseignés par demi-journée.

➤ Modalités pédagogiques

Cours théoriques, travaux pratiques, mise en situation, visites, stages en entreprise

➤ Moyens humains

Formateurs diplômés de l'Enseignement Supérieur Général ou Agricole.

➤ Modalités d'évaluation

Mises en situation professionnelle d'évaluation : le stagiaire est placé dans des situations de travail au cours desquelles ses compétences sont évaluées lors d'épreuves pratiques, de présentation de dossier ou d'explicitation orale.

➤ Validation

Le CAPa OIA est un diplôme de niveau 3 du ministère en charge de l'Agriculture délivré par unités capitalisables (UC).

Les Unités Capitalisables peuvent être obtenues indépendamment, donc progressivement. Le diplôme est obtenu lorsque toutes les UC ont été passées avec succès.

RNCP : 25 092

Retrouvez ici toutes les infos : statistiques, rémunérations, aides,...

www.agrocampus64.fr

