

# CAPa Opérateur en industries agroalimentaires

## OPTION TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

### Objectifs de la formation

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



### MODALITÉS

#### Public ciblé

- Demandeurs d'emploi, salariés

#### Niveau d'entrée et prérequis

- Être âgé de plus de 18 ans,
- Maîtriser les bases de la langue française à l'oral et à l'écrit
- Justifier :
  - De l'équivalent d'une année d'activité professionnelle à temps plein à l'entrée en formation, en rapport avec la spécialité ;
  - **ou** d'un niveau initial de formation de fin de cycle de détermination des lycées ;
  - **ou** d'un certificat d'aptitude professionnelle, d'un certificat d'aptitude professionnelle agricole, d'un brevet d'études professionnelles, d'un brevet d'études professionnelles agricole ou d'un diplôme de niveau supérieur
- Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes RQTH.

#### Pièces administratives

- Demandeur d'emploi : Prescription France Travail, Mission locale, PLIE ou Cap emploi, autositionnement
- Salarié : nous contacter pour étude du projet de formation

#### Modalités financières

- Demandeur d'emploi : coût pédagogique pris en charge par la Région Nouvelle-Aquitaine
- Salarié : CPF, dispositifs Transition Pro, Congé de transition professionnelle. Nous contacter.
- Selon votre situation, indemnisation France Travail ou Région Nouvelle Aquitaine.

**CFPPA des Pyrénées-Atlantiques**

### ORGANISATION DE LA FORMATION

#### Période d'entrée en formation

Janvier à juin

#### Durée du parcours moyen

504h en centre, 301h en entreprise  
35h par semaine

#### Voie de formation

Formation professionnelle continue

#### Modalités d'alternance

Stage en entreprise

#### Lieu

CFPPA 64  
Route du lycée Agricole  
64121 Montardon

Lycée St Cricq  
Pau



#### Nombre de places ouvertes

Minimum : 7                      Maximum : 8

### CONTACT

#### CFPPA des Pyrénées-Atlantiques

05.59.33.15.20

[cfppa.montardon@educagri.fr](mailto:cfppa.montardon@educagri.fr)

#### Responsable de la formation

Candy ATALLAH

[candy.atallah@educagri.fr](mailto:candy.atallah@educagri.fr)



**CFPPA des Pyrénées Atlantiques,**

Route du lycée agricole – 64121 MONTARDON

Tél. +33 (0)5 59 33 15 20

# CONTENU DE LA FORMATION

## La formation est organisée autour de modules (Unités Capitalisables) :

- Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
  - Préparer le matériel
  - Préparer les matières premières et emballages
- Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits
  - Réaliser des opérations de fabrication
  - Réaliser des opérations de conditionnement
- Conduire en sécurité des machines ou des installations mécanisées ou automatisées
- Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail
  - Appliquer les procédures d'hygiène des locaux, des matériels et des personnes (HACCP, traçabilité)
  - Réaliser des opérations de contrôle qualité du produit
- 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
- Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
  - Prendre position dans une situation à caractère social et civique
  - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante
- Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
  - S'exprimer à travers une réalisation personnelle
  - Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel
- 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'approprier les normes et cadres de références d'un collectif
- Module complémentaire : pilotage de ligne automatisée (Greta Sud Aquitaine)
  - Préparer, approvisionner, régler et réaliser les essais de l'outil
  - Produire, contrôler et ajuster les paramètres
  - Réaliser les opérations de changement d'outillage et de maintenance de premier niveau

## Modalités pédagogiques

Cours théoriques, travaux pratiques, visites, mises en situation, immersion entreprise

## Modalités d'évaluation et validation

Le CAPa Opérateur en industries agroalimentaires est délivré selon la modalité des unités capitalisables (UC). Les unités capitalisables sont évaluées lors de mises en situation professionnelle et peuvent être obtenues indépendamment. Le diplôme est obtenu lorsque toutes les UC sont validées.

## Accessibilité de la formation par la VAE

La formation est accessible par la VAE en application des dispositions du code du travail.

# MÉTIERS VISÉS

- Ouvrier, opérateur, agent de fabrication des industries alimentaires
- Lieux d'activité : industries (approvisionnement, fabrication ou conditionnement), GMS (préparation, transformation ou conditionnement), restauration collective, PME, atelier de transformation en exploitation agricole...



Retrouvez ici toutes les infos : statistiques, rémunérations, aides, taux de satisfaction...

