

CAPA « OPERATEUR INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE »

Niveau 3

Code RNCP : 25092



La formation et ses objectifs

Le CAPA OIA permet de développer des compétences professionnelles pour travailler dans une entreprise de produits alimentaires, dans le respect des règles d'hygiène de qualité et sécurité.

Acquérir des compétences dans le domaine agroalimentaire. Obtenir un diplôme de niveau 3.

Conditions d'admission

- Adulte (+18 ans)
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise en agroalimentaire (prérequis sortie de 3^{ème})
- Conditions d'inscription : Entretien et test de positionnement

Durée de la formation

- Formation en présentiel : 2 ans - 800 heures en centre
- Cycle de l'apprentissage : environ 1 semaine par mois au centre de formation

PUBLIC
CONCERNÉ



18 A 29 ANS EN
FORMATION PAR
APPRENTISSAGE

ACCES
HANDICAPE

INTERNAT / EXTERNAT /DEMI-PENSION

Résultats

Taux de réussite : NC

Taux d'insertion : NC

Taux de Satisfaction : NC



CONTRAT

Par apprentissage à
durée déterminée de 2
ans



QUALIFICATION

Ouvrier qualifié en
agroalimentaire



DÉBOUCHÉS

Opérateur de
fabrication et de
conditionnement en
atelier
alimentaire/dans les
cuisines de
restauration collective/
chez les artisans / dans
les laboratoires de
grandes surfaces /
dans les industries

POURSUITE
D'ETUDES

-BP Industries
agroalimentaires

La rémunération

Salaire d'un apprenti	Moins de 18 ans	18 à 21 ans	22 à 25 ans
	Base de calcul	Base de calcul	Base de calcul
1ère année d'alternance	27% SMIC	50% SMIC	53% SMIC
2ème année d'alternance	39% SMIC	57% SMIC	61% SMIC
Salaire d'un apprenti	26 ans et plus		
	Base de calcul		
	100% SMIC		

Aucun frais d'accès à la formation*

Contenu de la formation

Modules généraux : Communication, Expression orale, formation numérique, mathématiques, vie socio-professionnelle, techniques de recherche d'emploi, équilibre personnel, connaissance de la filière agroalimentaire.

Modules professionnels et ou techniques : Connaissance de l'entreprise, l'atelier de production, connaissance des aliments, nutrition, qualité d'un produit alimentaire, procédé de transformation, hygiène et traçabilité, sécurité au travail, automatisme, développement durable.

Moyens pédagogiques

L'unité de découpe et de transformation est le support pédagogique, l'exploitation du lycée est composée de plusieurs ateliers d'élevage comme par exemple l'atelier bovin laitier. Des visites en entreprises sont prévues tout le long de l'année.

Modalités d'évaluation

Le CAPA OIA est composé de 7 unités capitalisables (UC) correspondantes à différentes capacités. Ces unités sont évaluées sur des situations sociales et professionnelles ou personnelles.

Le candidat conserve le bénéfice des UC acquises durant 5 années.



<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Nous contacter :



Thiera'Natura Legta Cfppa Ufa



Legta.cfppa.ufa.de.thierache



CFPPA - UFA DE THIERACHE Rue Porte des Champs – 02140

VERVINS Tél:0323913150 Fax:0323913159

Mail : cfppa.la-thierache@educagri.fr

Site web : <https://lycee-thierache.educagri.fr/>

Mise à jour le 05/03/2024