

CAPA

OPERATEUR INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

L'alimentaire, une découverte, une formation, un emploi !

FORMATION CONTINUE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ Développer des compétences professionnelles pour travailler dans une entreprise de produits alimentaires, dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.
- ✓ Industries agroalimentaires, laboratoires de grande ou moyennesurface, exploitation agricole...

PUBLIC CONCERNE

- ✓ **Adulte (+18ans), demandeurs d'emploi, salarié**
Le CFPPA-UFA de la Thiérache respecte les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap et/ou en difficulté d'apprentissage

Délai d'accès à la formation :
nous contacter

• DÉBOUCHÉS MÉTIERS :

PRE REQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- ✓ Niveau 3^{ème}
- ✓ L'admission se fera suite à des tests et d'un entretien individuel.

Opérateur de fabrication et de conditionnement

- En atelier alimentaire,
- Dans les cuisines de restauration collective
- Chez des artisans,
- Dans des laboratoires de grande surface
- Dans les industries

✓ Taux de réussite : 100%

✓ Taux d'insertion : 70%

✓ Taux de satisfaction : 67%

• POURSUITE D'ÉTUDES :

- En Baccalauréat Professionnel
- Bio Industrie de Transformation, Pilotage Ligne de Production, ...
- En Brevet Professionnel (BP IA) Industries Alimentaires

DUREE ET ORGANISATION DE LA FORMATION

ORGANISATION :

- La formation a lieu, du lundi au vendredi de 8h30 - 12h et de 13h30 - 17h.
- Elle comporte 11 semaines d'application en milieu professionnel.

DURÉE :

- 800 h en centre de formation (26 semaines).

FINANCEMENT :

- Le financement dépend du statut de la personne qui suit la formation. Dans le cadre de notre prestation, nous vous accompagnons

CONTENU DE LA FORMATION

- Des modules généraux :** Communication, Expression Orale, Formation Numérique, Mathématiques, Vie Socio-Professionnelle, Techniques de recherche d'Emploi, Equilibre Personnel, Connaissance de la Filière Agroalimentaire
- Des modules professionnels et/ou techniques :** Connaissance de l'entreprise, l'Atelier de Production, Connaissance des Aliments, Nutrition, Qualité d'un Produit Alimentaire, Procédés de Transformation, Hygiène et traçabilité, Sécurité au Travail, Automatisation, Développement Durable

MODALITES D'EVALUATION

- Formation diplômante de niveau 3
- Le diplôme CAPA OIA est constitué de 7 Unités Capitalisables (UC) correspondantes à différentes capacités. Ces UC sont évaluées sur des situations sociales et professionnelles permettant de valider les compétences.
- Le candidat conserve le bénéfice des UC acquises durant 5 années.

FINANCEMENT

- TARIFS** Coût moyen France Compétence ou CNFPT. Nous consulter.
- FINANCEMENT** Conseil Régional, PTP (Projet de Transition Professionnelle), OPCO, Contrat de professionnalisation, CPF (Compte Personnel de Formation), Personnel



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/>

