CAPA OIA APPRENTISSAGE

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 fabrication et de conditionnement de produits alimentaires, dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.
- Il permet d'acquérir des compétences et de travailler dans de nombreuses filières de l'agroalimentaire : produits laitiers, viandes, céréales, fruits et légumes, aliments et plats élaborés, boissons....
- Obtenir un diplôme de niveau 3

Conditions d'admission

- A partir de 16 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



16 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



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

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



CFPPA - UFA DE THIERACHE

Rue Porte des Champs – 02140 VERVINS Mail: cfppa.la-thierache@educagri.fr Site web: https://lycee-thierache.educagri.fr/

Tél:03-23-91-31-50



Site internet