

THIERA'NATURA

CFPPA - UFA

CAPA OPERateur en Industries Agroalimentaires

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

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 moyenne surface, exploitation agricole...

PUBLIC CONCERNE

- ✓ 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

PRE REQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

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

• DÉBOUCHÉS MÉTIERS :

Opérateur de fabrication et de conditionnement

- en atelier alimentaire,
- dans les cuisines de restauration collective
- chez des artisans,
- dans des laboratoires de grandes surfaces,
- dans les industries.

• POURSUITE D'ÉTUDES :

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



Et après le CAPA OIA ?

CFPPA-UFA DE THIERACHE

Rue Porte des Champs 02140 Vervins - Tél : 03 23 91 31 50 - mail : cfppa.la-thierache@educagri.fr

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 également dans votre démarche de financement.

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
- UCARE Valorisation et commercialisation de denrées alimentaires**

Certification SST

- Taux de réussite : NC
- Taux d'insertion : NC
- Taux de satisfaction : NC

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.



Thiera'Natura Legta Cfppa Ufa



Legta.cfppa.ufa.de.thierache

<https://www.lycee-thierache.educagri.fr>

