

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Opérateur en Industries Alimentaires-- TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

par apprentissage

N° de fiche

RNCP25092

OBJECTIFS

Former les futur-e-s opérateurs chargé-e-s de transformer des matières premières, appliquer une recette et suivre un processus de fabrication dans le respect des règles d'hygiène, sécurité et des consignes afin de répondre aux objectifs quantitatifs et qualitatifs attendus.

Objectifs opérationnels : A l'issue de la formation, l'apprenti(e) devra disposer des capacités générales d'un opérateur de transformation alimentaire, mais aussi des capacités professionnelles suivantes :

- Travailler en industries alimentaires dans des entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires
- Fabriquer des produits alimentaires
- Travailler zone de suivi-contrôle sur écran et dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis
- Travailler en sécurité
- Maîtriser les procédés et le matériel (cuisson, pasteurisation, stérilisation)

Pour plus d'informations : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/25092/>

LeValentin
UFA Unité de Formation
par Apprentissage



CONDITIONS D'ADMISSION

- Répondre aux conditions d'accès au contrat D'apprentissage ou au contrat de professionnalisation.
Plus d'infos en scannant le QR code ci-contre :



- Accessible à **tout candidat ayant un niveau 3^{ème}** ou **ayant suivi des formations de remise à niveau.**

PROCEDURE D'INSCRIPTION :

- Prendre contact avec IFRIA pour passer un entretien et les tests de positionnement
- Au vu de test de positionnement, de votre parcours, et de votre motivation (entretien), vous confirmerons votre capacité à suivre cette formation.
- **Le dossier d'inscription est à retirer auprès de l'UFA du Valentin**
- Un appui et un suivi individuel vous seront proposés par le **CFA de l'IFRIA** pour accompagner dans vos recherches jusqu'à la signature du contrat.

Votre admission sera définitive dès que vous aurez signé un contrat d'apprentissage.

L'ALTERNANCE

Etudier et travailler en même temps : c'est un bon moyen de combiner formation professionnelle. L'apprentissage est un excellent tremplin vers l'emploi grâce à une expérience en entreprise.

La formation, débute en septembre avec des alternances de **1 à 2 semaines** en centre **semaines** en entreprise.

12 semaines de formation en centre par an

35 semaines d'apprentissage en entreprise par an

5 semaines de congés payés par an

Vous avez un statut d'apprenti. Vous signez un contrat d'apprentissage de 2 ans et vous percevez un salaire mensuel.

Pour plus d'information sur l'alternance scanner le QR code ci-contre :



Indicateurs	Résultats
Satisfaction des apprentis 2021-2023	90%
Réussite à l'examen 2023 (100% de présentation)	100%
Insertion professionnelle globale 2020-22	92%
Insertion professionnelle dans les métiers visés 2020-22 (obale 2020-22)	92%
Poursuite d'étude 2021-23	17%
Rupture des contrats d'apprentissage 2021-23	17%
Interruption en cours de formation 2021-23	33%
Valeur ajoutée de l'établissement : https://levalentin.education/présentation-lycee/atelieragroalimentaire/	

Effectifs

Mini : 5 / Maxi : 25

Votre maître d'apprentissage encadre votre formation pratique dans l'entreprise en coordination avec le centre de formation.

Les formateurs organisent un suivi de l'intégration, des missions confiées et de la progression en entreprise (livret de suivi, visites et entretiens avec le maître d'apprentissage). Une réunion annuelle des maîtres d'apprentissage, formateurs et apprentis est organisée.

LES DEBOUCHES

Ouvrier(ère) / opérateur (trice) / Agent de fabrication des industries alimentaires ; Opérateur (trice) en salle de commande en industrie alimentaire ; Opérateur (trice) de conduite et de surveillance d'installation automatisée de fabrication alimentaire

Site Inserjeunes : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

POURSUITE D'ETUDES

Le titulaire du CAPA OIA a la possibilité sous réserve d'acceptation de poursuivre sur un Brevet Professionnel en Industries Alimentaires (niveau Bac) sur un poste de conducteur de machines de fabrication ou conditionnement, ou opérateur polyvalent qualifié.

CONTENU DE LA FORMATION

La formation est organisée en modules regroupant plusieurs disciplines. Les volumes horaires par module sont établis pour les deux années de formation avec **un total de 800 h sur 2 ans.**

UNITES CAPITABILISABLES GENERALES
C G1: Mathématiques et informatique, éducation socioculturelle, économie, vie sociale et professionnelle
C G2 : Expression et communication, éducation physique et sportive
C G3 : Expression et communication, prévention – santé - environnement
UNITES CAPITABILISABLES PROFESSIONNELLES
C P4 : Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication.
C P5 : Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement de produits
C P6 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail.
UNITES CAPITALISABLES D'ADAPTATION REGIONALES ET A L'EMPLOI °
UCARE * : Vente et commercialisation de denrées alimentaires

**Elle permet une sensibilisation aux techniques de vente des produits fabriqués et une approche professionnelle du contact avec la clientèle.*

EVALUATION/VALIDATION

Le CAPA OIA est un **diplôme national de niveau 3** délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire. Le diplôme est obtenu :

Par 6 Unités Capitalisables (**UC**) réparties entre plusieurs domaines d'enseignements et 1 Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale et à l'Emploi (**UCARE**).

Les blocs de compétences acquis sont valables à vie. Les candidats peuvent être dispensés d'un ou plusieurs blocs de compétences (notamment du tronc commun) selon les modalités générales de dispenses. Les apprenants concernés peuvent suivre un parcours personnalisé de formation. **Les capacités peuvent être validées par équivalence académique selon les diplômes obtenus précédemment.**

Possibilité de valider un/des blocs de compétences seulement

A RETENIR

Horaires	35h / semaine (horaires habituels: 8h30 à 17h00 , pause de 1 h 30 le midi)
Lieu de formation	Lycée le Valentin
Début de la formation	Septembre
Intervenants	Formateurs UFA/CFPPA, Enseignants du lycée
Accessibilité	Voir site Internet du Lycée

Contacts :
Nathalie Clavel : nathalie.clavel@educagri.fr – Ligne directe : 04 75 53 23 10
Fannie GHENI : f.gheni@ifria-ara.fr – 06.49.72.42.41
Emilie SAVIN : emilie.savin@educagri.fr - Ligne directe : 04 75 83 32 35



CFPPA/UFA de Bourg les Valence
Avenue de Lyon – 26500 Bourg-Lès-Valence
Tél : 04 75 83 23 10
cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr
Site internet : <https://levalentin.education>



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

F07A MAJ 19-02-24

Nos atouts

- Suivi personnalisé
- Equipes pédagogiques d'expérience –Réseau avec les entreprises du secteur



Modalités pédagogiques

- ☞ Travaux dirigés/pratiques
- ☞ Cours théoriques
- ☞ Travaux individuels/de groupes
- ☞ Visites
- ☞ Rencontres avec des professionnels

Moyens techniques

- ☞ Atelier agro alimentaire Valiaa
- ☞ Exploitation agricole
- ☞ Ressources numériques de formation en ligne (Webalim)
- ☞ Point de vente collectif