



OBJECTIFS

Former les futur-e-s opérateurs chargé-e-s de transformer des matières premières, appliquer une recette et suivre un process 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 :

- Respecter les conditions d'hygiène pour garantir la qualité sanitaire des produits réalisés
- Réaliser les opérations de transformation et de conditionnement des produits
- S'organiser dans son travail afin de conduire le process de façon optimale
- Travailler en sécurité
- Maîtrise des procédés et du matériel (cuisson, pasteurisation, stérilisation)



FORMATION

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

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 heures sur 2 ans**.

Unités Capitalisables Générales :

- 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

Unités Capitalisables 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.

Unités Capitalisables d'Adaptation Régionales et à 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.*

LES + DE LA FORMATION

- Un 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 agroalimentaire "VALIAA", exploitation agricole, ressources numériques de formation en ligne (Webalim), point de vente collectif "La Musette de Valentine"...
- Etudier et travailler en même temps : c'est un bon moyen de combiner formation et milieu professionnel. L'apprentissage est un excellent tremplin vers l'emploi grâce à une première expérience en entreprise.

90 %

Satisfaction des apprentis 2021-2023

100 %

Réussite à l'examen 2023 (100% de présentation)

92 %

Insertion professionnelle globale 2020-2022

92 %

Insertion pro dans les métiers visés 2020-2022

17 %

Poursuite d'études 2021-2023

17 %

Rupture des contrats d'apprentissage 2021-2023

33 %

Interruption en cours de formation 2021-2023



L'ALTERNANCE

La formation, débute en septembre avec des alternances de 1 à 2 semaines en centre et 3 à 10 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**

Consultez notre site internet pour plus d'informations : <https://levalentin.education/apprentissage/presentation-apprentissage/>

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



CONDITIONS D'ADMISSION

Répondre aux conditions d'accès au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

Plus d'informations sur notre site internet :

<https://levalentin.education/apprentissage/presentation-apprentissage/le-contrat-dapprentissage/>

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

PROCÉDURE D'INSCRIPTION : L'apprenant prend contact avec l'IFRIA pour passer un entretien et des tests de positionnement. En prenant en compte ces tests, votre parcours et votre motivation, nous vous confirmerons votre capacité à suivre cette formation. **Le dossier d'inscription est à retirer auprès de l'OFA du Valentin.** Un appui et un suivi individuel vous seront proposés par le CFA de l'IFRIA pour vous accompagner dans vos recherches jusqu'à la signature du contrat. **Votre admission sera définitive dès que vous aurez signé un contrat d'apprentissage.**



DÉBOUCHÉS ET POURSUITES

- **Métiers visés :** 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
- **Poursuites d'études :** 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.



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 Unité Capitalisable 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 NOTER

- **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 du CFPPA-OFA et enseignants du lycée
- **Accessibilité :** Voir site internet du lycée

CONTACT



CFPPA-OFA Bourg-lès-Valence
cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr – 04 75 83 23 10

Nathalie CLAVEL
nathalie.clavel@educagri.fr – 04 75 53 23 10

Fannie GHENI
f.gheni@ifria-ara.fr – 06.49.72.42.41

Emilie SAVIN
emilie.savin@educagri.fr – 04 75 83 32 35