
CAPa Opérateur en Industries alimentaires Transformation des produits alimentaires

Option Transformation de Produits alimentaires

• Durée:

-490 heures au cdfaa pour les personnes obtenant des résultats satisfaisants aux tests de positionnement et ayant acquis des compétences professionnelles dans le métier opérateur des industries alimentaires

- ou 420 heures pour les personnes possédant à minima un CAP

• 70 % du temps de formation en entreprise

OBJECTIFS

- Posséder les connaissances de base sur les matières premières, les additifs, les micro organismes ...
- Comprendre les principes technologiques des process en industries de la viande
- Maîtriser les gestes professionnels tout en adaptant son travail pour respecter la productivité, le rendement matière et les objectifs de qualité.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité nécessaires.
- Contrôler le résultat de son travail.

ADMISSION

• Parcours individualisé au vue des résultats aux tests de positionnement Maths et Français

- Etre déclaré admissible à la suite d'un entretien de motivation.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation avec une entreprise d'accueil.

DUREE : 420 h ou 490 h

L'admission n'est définitive qu'après la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Date d'ouverture :

La formation en centre débute en octobre et se termine fin août de l'année suivante

L'ORIGINALITÉ DE LA FORMATION

- Des promotions à taille humaine (15 apprentis maximum).
- Un accompagnement individualisé avec des coordonnateurs en centre de formation et en entreprise.
- Des enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises : travaux pratiques, visites d'installations et d'ateliers...
- Un centre de formation avec une hall technologique (au CFAA de l'EPLEFPA du Périgord)
- La formation a lieu au CFAA Avenue Churchill 24 660 Coulounieix Chamiers .

OBTENTION DU DIPLÔME

- Des contrôles continus sont effectués tout au long du cursus de formation.
- Cette formation est sanctionnée par le diplôme du CAPa Opérateur Industries Agro-alimentaire délivré par le Ministère de l'Agriculture et reconnu par les professionnels.

Organisation de la formation en centre : 490 h

Enseignement Général : 70 h

Enseignement Technologique et professionnel 420 h

Techniques de transformation et d'élaboration des produits alimentaires et plus particulièrement à base de viande, Sciences et technologies des aliments et technologie des viandes

Hygiène, sécurité, qualité, ergonomie

Organisation économique de l'entreprise

Accompagnement au projet personnel et professionnel & phases d'échanges sur l'activité en entreprise

Le CAPa Opérateur en Industrie Alimentaire est obtenu lorsque l'ensemble des UC sont validées (Une UC est acquise pendant cinq ans, c'est – à – dire qu'un candidat a cinq ans pour obtenir l'ensemble de son CAP).

Parcours individualisé : 490 heures

Unités Capitalisables	Thèmes et contenus	Durée
UCG1	Agir dans les situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux (maths)	25 h
UC2	Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle (Français)	25 h
UCG 3	Interagir avec son environnement social	20 h
UC P1	Connaissances scientifiques des matières premières, additifs, du fonctionnement des outils et des machines, les différentes étapes du ou des process, lecture et interprétation des programmes de production, conformité des matières premières	129 h
UC P2	Conduire des activités Prise de poste, conduite du poste, régulation d'activité : respect des modes opératoires, maîtrise des gestes professionnels en poste de travail rendre compte de son activité, savoir gérer les aléas, Conséquences de son activité sur la productivité de la ligne : notion de coût de revient, de marge, rentabilité	159 h
UC P3	Hygiène, qualité, sécurité au poste de travail, certification de l'entreprise Ergonomie, contrôles et traçabilité au poste de travail	72 h
UCARE	Le secteur agro alimentaire, description de l'entreprise, de ses activités de son environnement et organisation	60 h
Total		490 h