



Certificat d'aptitude professionnelle

Opérateur en Industries Agroalimentaires en Apprentissage

Publics concernés

- Toute personne ayant entre 16 et 29 ans révolus à la signature du contrat d'apprentissage.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

Objectif de la formation

Débouchés

- Le CAPa transformation alimentaire permet d'exercer le métier d'opérateur qualifié en fabrication et/ou conditionnement de produits alimentaires.

Niveau d'entrée et pré-requis

- Niveau fin de 3ème ou titulaire d'un CAP

Modalité d'entrée

- Entretien individuel
- Test de positionnement

Modalités d'organisation en CFA

Période : De septembre 2021 à mars 2022

Durée et rythme : De 12 à 18 mois en fonction du profil du candidat (diplôme, expérience professionnelle, positionnement)

Rythme : 35 heures/semaines en centre et en entreprise

Lieu : CFAA de la Dordogne : Antenne Périgueux. Formation gratuite

Contenu de la formation : CAPa OIA

Domaines	Intitulé des UC
Connaissance Générales	UGC 1 : Agir dans les situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
	UGC 2 : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
	UGC 3 : Interagir avec son environnement social
Connaissances de la matière première, des opérations unitaires, des règles de l'hygiène et de sécurité, des principes de la qualité et traçabilité.	UCP 1 : Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
	UCP 2 : Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits
	UCP 3 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail
Connaissance de la filière, de l'organisation et fonctionnement de l'entreprise ou Connaissance des différents étapes de transformation du FG (tri, parage, éveinage...) Ou Connaissance de la filière, de l'anatomie de la volaille grasse, des différents étapes de découpe.	UCARE 1 : Connaître l'entreprise et la notion de rentabilité Ou UCARE 2 : Foie gras Ou UCARE 3 : Découper les volailles grasses

Méthodes pédagogiques

- Intervenants extérieurs et visites d'entreprises
- Formation en face à face et formation en situation professionnelle
- Équipe de formateurs qualifiés et expérimentés

Plateaux Techniques et locaux spécifiques

- Les locaux sont accessibles PMR
- Atelier agroalimentaire, salle informatique, centre d'auto formation, CDI

Modalités d'évaluation

Le diplôme s'obtient par unités capitalisables.

Poursuite de parcours

BP Industries Agroalimentaires, Bac Pro Bio Industries de transformation

Modalités pratiques

- Le CFA est ouvert du Lundi au jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30 et le Vendredi de 8h00 à 16h00
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation

Aides

Aides pour l'entreprise pour tout contrat signé avant le 30/06/2022 :

Aides financières pour les entreprises du secteur privé de moins de 250 salariés :

- 5000 € maximum la première année d'exécution du contrat pour les moins de 18 ans ou 8000 € pour les plus de 18 ans et jusqu'à 29 ans révolu.
 - 2000 € maximum la 2ème année d'exécution du contrat.
- Pour toute informations complémentaires contacter le CFA Dordogne.
Aides spécifiques pour l'emploi d'un apprenti en situation de handicap.
Aides pour l'apprenti :
- Aide au permis (Conseil Régional Nouvelle Aquitaine et Etat)
 - Aide à la restauration et à l'hébergement (OPCO)

Rémunération à titre indicatif

Rémunération	1ère année	2ème année
De 16 à 17 ans	27%	39%
De 18 à 21 ans	43%	51%
De 21 à 25 ans	53%	61%
26 ans et plus	100 % du SMIC	

Informations et inscriptions :

CFAA DE LA DORDOGNE
Antenne Périgueux
Avenue Churchill
24660 COULOUNIEUX-CHAMIER
Contact : Laura TRICOT
05.53.02.61.35
Site de Monbazillac
Domaine de la Brie
24240 MONBAZILLAC
cfa.dordogne@educagri.fr
www.perigord.educagri.fr
Plan d'accès et indicateurs de résultats
sur le site internet

Mise à jour le 21/02/2022

