

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation de 3 blocs de compétences du CAPa OIA si l'apprenant le souhaite. Chaque bloc s'obtient de façon indépendante et est valide 5 ans.

Ces blocs de compétences sont évalués sur poste de travail (en travaux pratiques). Il est possible de poursuivre la formation pour obtenir un CAPa Opérateur en Industrie Alimentaire qui est un diplôme de niveau 3 certifié par le Ministère.

**UCP4 :** Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication

**UCP5 :** Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits

**UCP6 :** Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail.

**Possibilité de poursuite d'études par un CAPa Opérateur en Industrie Alimentaire.**

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Une individualisation des parcours : La durée, les contenus et les modalités de la formation sont adaptés en fonction de vos acquis (formation et expérience) et de votre projet notamment la filière travaillée.

Possibilité de mixage des publics apprentis et adultes.

Travaux pratiques sur plateaux techniques et cours théoriques.


## EPL Agro de la Meuse


CFPPA - Formation adultes


CS 40249

55006 BAR-LE-DUC



 03.29.79.64.81

 cfppa.bar-le-duc@educagri.fr

 Référent Handicap  
(dans "contacts" sur le site internet)

  CFPPA Meuse

### Certification :

Ministère de l'Agriculture et de la  
Souveraineté Alimentaire  
RNCP 38876  
Publication du 22/04/24

**Epl  
agro**  
de la Meuse

**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE,  
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
LES MÉTIERS GRANDIEUR NATURE

**Epl  
agro**  
de la Meuse

## FORMATION ADULTES

## MÉTIERS LIÉS A L'ALIMENTATION

## FORMATION RÉGION GRAND-EST

### Formation qualifiante



**485 heures de cours  
dont 231 heures de travaux pratiques**



**140 heures en entreprise**



**Session de septembre à février**



**Alternance formation/entreprise**

imprimé par nos soins - ne pas jeter sur la voie publique



## MÉTIER PRÉPARÉ

Pour les entreprises de l'Industrie Alimentaire, les ateliers de transformation alimentaire de la grande distribution, les ateliers fermiers ou les cuisines collectives.

Ouvrier qualifié ou hautement qualifié de production en entreprises alimentaires.  
Conducteur de machine automatisée en production ou en conditionnement.

**Activités :** organiser son activité selon les consignes, réaliser des opérations de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits, utiliser les machines, participer à la qualité, entretenir le poste.

**Environnement :** activité physique, travail au froid ou au chaud, port d'objets, polyvalence.

## OBJECTIFS

Pouvoir évoluer tout au long du processus de transformation des produits alimentaires ;

- **Réceptionner la matière première et réaliser les premières transformations** (stockage, réfrigération, etc.) et participer aux autres opérations (élaboration de produits cuisinés, salage, affinage de fromage, conditionnement, etc.) pour aboutir au produit final transformé ;
- **Utiliser des équipements automatisés** (ou non) et pouvoir intervenir sur une ou plusieurs machines. **Assurer le nettoyage, l'entretien et le réglage des installations** utilisées, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans son domaine d'activité ;
- **Effectuer des contrôles** de la qualité de sa production.

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Être âgé de 18 ans minimum
- Aucun diplôme ou expérience professionnelle demandés



## DUREE DE LA FORMATION

Entrée en formation en octobre et sortie en février: 448 heures en centre dont 231 heures de travaux pratiques et 140 heures en entreprise.

## INSCRIPTION

Prendre contact avec le CFPPA qui réalisera un entretien de positionnement à la suite et vous enverra le dossier d'inscription le cas échéant. Les délais d'accès à l'action varient en fonction du financement.

## PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeurs d'emploi
- Salariés en reconversion
- Salariés en contrat aidé

## CONTENUS PRINCIPAUX

- Connaissances de la matière première ;
- Conservation
- Transformation
- Conditionnement
- Plan de Maîtrise Sanitaire
- Nettoyage et Désinfection
- Sécurité
- Développement Durable
- Contrôles
- Maintenance de Premier Niveau
- Fonctionnement des matériels

## FINANCEMENT & RÉMUNERATION

Le coût de la formation (jusqu'à 7575.68€) et la rémunération peuvent être pris en charge par la Région Grand-Est. La rémunération éventuelle dépend de votre situation.

Se référer aux Conditions Générales de Vente.

## FRAIS PÉDAGOGIQUES

Aucun frais spécifique n'est à prévoir.