

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des 7 UC (Unités Capitalisables). Chaque unité s'obtient de façon indépendante et est valide 5 ans.

La totalité des UC amène à l'obtention du diplôme.

UCG1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux

UCG2 : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle

UCP3 : Interagir avec son environnement social

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

UCP5 : Réaliser en sécurité des préparations de fabrication et de conditionnement

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

UCP7 : S'adapter à des enjeux professionnels locaux

Possibilité de poursuite d'études par un BP IA.

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.

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


ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE
DU VIVANT
LES MÉTIERS GRANDIR LA NATURE


Epl
agro
de la Meuse

FORMATION ADULTES

OPÉRATEUR EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE

Diplôme de niveau 3



805 heures de cours



329 heures en entreprise



Session d'octobre à juin



Alternance formation/entreprise



MÉTIERS PRÉPARÉS

Ouvrier qualifié de production en entreprises alimentaires;

Conducteur de machine automatisée en production ou en conditionnement dans les entreprises de l'Industrie Alimentaire de fabrication de produits alimentaires.

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 (en ou hors laboratoire)

CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé de 18 ans minimum.



DUREE DE LA FORMATION

Entrée en formation en octobre.

Durée totale de 1134 heures maximum en fonction du profil du candidat et des objectifs visés, soit une durée totale de 9 mois :

- 805 heures au CFPPA
- 329 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 €) et la rémunération peuvent être pris en charge par votre Compte Personnel de Formation, la Région, France Travail, l'AGEFIPH, votre Employeur. La rémunération éventuelle dépend de votre situation.

Se référer aux Conditions Générales de Vente.

FRAIS PÉDAGOGIQUES

Aucun frais spécifique n'est à prévoir.