

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 Meuse

 CFPPA de la Meuse

 cfppa.bar-le-duc@educagri.fr

Certification :

Ministère de l'Agriculture et de la
Souveraineté Alimentaire

RNCP 38876

Publication du 22/04/24



APPRENTISSAGE

OPÉRATEUR EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE

Diplôme de niveau 3



805 heures de cours



Contrat d'apprentissage de deux ans



Cours d'octobre à juin



Alternance formation/entreprise



MÉTIER PRÉPARÉ

- 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

Formation soumise à la signature d'un contrat dans une entreprise du secteur de l'Industrie Alimentaire ou de la grande distribution.

Nous pouvons vous aider dans vos recherches.



FINANCEMENT & RÉMUNÉRATION

Le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO) au travers du CFA pour les apprentis.

Selon l'âge et l'année de formation, la rémunération minimum versée par l'entreprise est de 27 % à 100% du SMIC.

Plus d'informations sur : www.alternance.emploi.gouv.fr

Se référer aux Conditions Générales de Vente.

FRAIS PÉDAGOGIQUES

Aucun frais spécifique n'est à prévoir.

PUBLIC CONCERNÉ

- demandeurs d'emploi
- salariés en reconversion
- salariés en contrat aidé

Un référent handicap est à votre disposition

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

DURÉE DE LA FORMATION

Sur 2 ans en contrat d'apprentissage.

23 semaines de formation en centre = 805 heures.

Alternance Formation/Entreprise au rythme moyen de 2 semaines par mois au CFA.

INSCRIPTION

Prendre contact avec le CFPPA qui réalisera un entretien et vous enverra le dossier d'inscription.