



CAP Opérateur des Industries Alimentaires Option « Transformation de produits alimentaires » ou option « Conduite de machines ».

OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/ POURSUITE D'ÉTUDES

Objectifs : acquérir les compétences pour devenir opérateur ou conducteur de machines de fabrication et de conditionnement de produits alimentaires.

Environnement et activités du métier : l'opérateur(trice) de production en industries alimentaires exerce principalement ses activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement. Il/Elle peut par ailleurs intervenir dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis. En dehors des industries, l'opérateur(trice) de production peut aussi être employé(e) à la préparation, transformation ou conditionnement de produits alimentaires dans une exploitation agricole ou dans un atelier intégré à une grande ou moyenne surface (GMS) ou par une société de restauration collective hors foyer.

L'activité s'effectue principalement en atelier auprès de machines mais aussi en unité de contrôle ou de pilotage d'installations automatisées. Elle peut s'exercer en zone à température élevée, frigorifique ou humide ou en zone à atmosphère contrôlée. Le port d'équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité, protections auditives, ...) et d'équipements d'hygiène (charlotte, masque, ...) est requis. Le/La salarié(e) est généralement soumis à un travail posté éventuellement le week-end et soumis à des fluctuations saisonnières.

Débouchés/poursuite d'études : Le CAP OIA conduit vers la vie active mais il est possible à certaines conditions de continuer à se former en préparant un Baccalauréat Professionnel Bio Industrie de Transformation (BAC PRO BIT) ou un Brevet Professionnel (BP IA) Industries Alimentaires.

Après avoir acquis une expérience professionnelle, l'opérateur(trice) peut évoluer vers des postes plus spécialisés. Il/Elle peut aussi, via une formation le plus souvent interne, devenir conducteur(trice) de machines ou d'installations ou s'il/elle est apte à manager ses collègues, il/elle pourra aussi évoluer vers des postes de chef(fe) d'équipe ou de conducteur(trice) de ligne.

DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole de niveau 3.

Validation : délivrance de 7 Unités Capitalisables (UC) correspondant à des blocs de compétences validées indépendamment.

Le diplôme peut également être préparé en formation continue / contacter le CFPPA (T.03 27 99 75 54).

Délai d'accès à la formation : dans les 3 mois maximum qui suivent le début de contrat.

CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

Public ciblé : être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus (entrée possible à partir de 15 ans si sortie d'une classe de 3^{ème}), pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

Pré-requis : sans condition de diplôme / maîtrise des savoirs de base.

Procédure d'admission : entretien de motivation et vérification des pré-requis / nécessité de conclure un contrat d'apprentissage avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche d'une entreprise par l'UFA).

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de formation 2 ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation / 800 h de cours (13 semaines / an)/

Le rythme de l'alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation avec aménagement de l'emploi du temps de façon à prendre en compte les périodes de forte activité de l'entreprise.

35h/ semaine au centre de formation.

Modalités d'évaluation : l'évaluation se déroule entièrement en contrôle continu. Les épreuves prennent la forme d'un entretien d'explicitation effectué à partir de situations professionnelles caractéristiques du métier préparé. Sont délivrés, sous le contrôle d'un jury, un diplôme (en cas de validation totale) ou des Unités Capitalisables / blocs de compétences (en cas de validation partielle).

Modalités d'adaptation à la formation : suite au positionnement réalisé à l'entrée de la formation, réduction de parcours en cas de VAA-Validation d'Acquis Académiques/parcours adapté au regard des tests ou du projet individuel du candidat. Candidats RQTH : allongement du parcours, soutien individualisé selon besoins (PAPICATH).

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement:

-Cours théoriques .Echanges d'expériences. Travaux pratiques dans le hall de transformation de produits alimentaires et dans la brasserie de l'établissement.

- Mise à disposition pour la formation :

- de salles de cours, d'un Centre de Documentation et d'Information (CDI), d'un Centre de Ressources (pour remise à niveau, autoformation accompagnée), de salle informatique.

- de plateaux techniques :

-Hall de technologie alimentaire :1175 m2 comprenant divers matériels, permettant de réaliser les principales opérations unitaires de transformation et de stabilisation des produits alimentaires (pasteurisation, stérilisation, atomisation, concentration, cuisson, levée des pâtes, surgélation et congélation, filtration et ultrafiltration, broyage, distillation, etc..) ainsi que des équipements spécifiques à l'emballage. Différentes salles correspondant chacune à un type de production (légumière, travail de la viande, panification, salle froide, boissons, conditionnement à chaud, etc.) et équipée chacune de matériels professionnels adaptés

-Laboratoires annexés : génie industriel, chimie, biochimie,biotechnologies ,microbiologie ,analyse sensorielle,

-Brasserie : outil pédagogique permettant une production maximale de 1000hl, dotée de tout le matériel nécessaire à l'activité brassicole: concasseur à malt, cuves de fabrication et de fermentation, rinceuse de bouteilles soutireuse et étiqueteuse

-Formateurs techniques spécialisés dans la transformation des aliments, titulaires de BTS, de licences, de diplômes d'ingénieurs agro alimentaires. Intervenants formés aux modalités de formation et d'évaluation par UC.

CONTENU DE LA FORMATION

Capacités et Unités capitalisables générales : français et mathématiques en lien avec des situations de la vie courante - vie sociale

UCG1 - Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux : Prendre position dans une situation à caractère social et civique- Utiliser des outils dans des situations de la vie courante.

UCG2 - Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle : S'exprimer à travers une réalisation personnelle- Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel.

UCG3 - Interagir avec son environnement social : Adapter son langage et son comportement aux communication- S'approprier les normes et cadres de référence d'un collectif.

Capacités et Unités Capitalisables professionnelles évaluées en situation professionnelle

Option Transformation de produits alimentaires

UCP1. Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication. : Préparation du matériel et des matières premières et emballages.

UCP2. Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits.

UCP3. Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail : Procédures d'hygiène des locaux, des matériels et des personnes Opérations de contrôle qualité du produit.

UCARE (Unité Capitalisable Régionale à l'Emploi): technique brassicole

Option Conduite de machines

UCP1. Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication.

UCP2. Conduire en sécurité des machines ou des installations spécialisées Réalisation d'opérations automatisées ou mécanisées de fabrication, de conditionnement.

UCP3. Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail : Procédures d'hygiène des locaux, des matériels et des personnes. Opérations de contrôle qualité du produit.

UCARE (Unité Capitalisable Régionale à l'Emploi): technique brassicole

STATUT/RÉMUNÉRATION/ FINANCEMENT DE LA FORMATION/AIDES FINANCIÈRES

L'apprenti(e) est salarié(e) d'une entreprise / Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti(e). le CFPPA-UFA du Nord bénéficie de sources de financements pour le coût du contrat / aides aux apprenti(e)s. Se reporter à la fiche descriptive «statut/rémunération/financement de la formation/aides financières».

PARTENARIATS

Un partenariat privilégié est mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage et maîtres de stage de l'organisme de formation, organismes professionnels, intervenants en formation...).

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au sein de l'Unité de Formation par Apprentissage située dans le lycée Douai-Biotech du Campus-Wagnonville.

- Accès : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.

- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site (nous consulter pour les tarifs).

- Places de parking devant l'établissement.

Site de formation accessible aux personnes en situation de handicap

CFPPA-UFA du Nord - site de Douai



458, rue de La Motte Julien
BP 90730 59507 Douai cedex
contact : Isabelle Domingues

☎ 03 27 99 75 68



cfa.douai@educagri.fr
www.wagnonville.fr

