



CAP OPÉRATEUR DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES OPTION «TRANSFORMATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES» OU OPTION « CONDUITE DE MACHINES ».

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

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 de niveau 3.

Validation : la formation comprend des Unités Capitalisables correspondant à des capacités professionnelles ou blocs de compétences et pouvant être évalués indépendamment.

La validation des 7 unités capitalisables permet l'obtention du diplôme CAPA avec l'option « transformation des produits alimentaires » ou « conducteur de machines » selon le parcours suivi par le/la stagiaire. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Le diplôme peut aussi être préparé en apprentissage (T. 03 27 99 75 68).

CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

Public ciblé : demandeurs (euses) d'emploi inscrit(e)s à Pôle Emploi ou salarié(e)s en poste souhaitant une montée en qualification ou en reconversion professionnelle.

Pré-requis : sans condition de diplôme, la maîtrise des savoirs de base en écriture, lecture et calcul est requise.

Procédure d'admission : les candidat(e)s sont reçus individuellement par le centre pour :

- Une évaluation des pré-requis : test spécifique au secteur.
- Un entretien de motivation (formation, expérience professionnelle/projet du candidat sont abordés).
- La constitution du dossier administratif (en fonction du financement).

Délai d'accès à la formation: Nous consulter. Une session par an à dates fixes avec entrées différées possibles sous certaines conditions.

STATUTS / INDEMNISATION/FINANCEMENT DE LA FORMATION/ FRAIS PÉDAGOGIQUES ÉVENTUELS

- Les Demandeurs d'Emploi et certaines catégories de salariés bénéficient d'une formation financée par le Conseil Régional. Ils/Elles sont stagiaires de la formation professionnelle et sont indemnisé(e)s par le Pôle Emploi (AREF) ou par le Conseil Régional (versement par l'ASP). Les stagiaires ne supportent aucuns frais pédagogiques.

- La formation est également accessible à l'ensemble des salariés, aux chefs d'entreprise et particuliers dans le cadre d'une professionnalisation en vue d'une réorientation professionnelle ou d'un projet personnel. Les financements mobilisables (dont CPF-Compte Personnel de Formation, Projet de Transition Professionnelle) sont liés au statut du /de la candidat(e). Un devis adapté à chaque situation est fourni à la demande.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de formation : la formation peut être suivie intégralement (validation du diplôme) ou partiellement (validation d'UC/blocs de compétences).

Le cursus alterne formation en centre et stage en entreprise.

Pour la formation complète : 800 h en centre et 385 h de stage en entreprise sont prévus.

Dans le cas d'un suivi partiel : durées en centre et en entreprise liés au parcours suivi (nous consulter).

Date prévisionnelle de démarrage de la formation intégrale : nous consulter.

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 : le parcours de formation est adapté suite au positionnement réalisé préalablement à l'entrée en formation : réduction de parcours en cas de Validations d'Acquis Académiques (VAA) ou suite aux épreuves de certification proposées en début d'action, adaptation de parcours au vu des résultats aux tests ou du projet individuel du candidat.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- 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 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 : 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 et 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.

ACCOMPAGNEMENT EN FORMATION

Pendant toute leur formation les stagiaires bénéficient d'un accompagnement individuel (accompagnement administratif, social, pour la recherche de stage et d'emploi). Les personnes relevant de handicap (Reconnaissance en qualité de travailleur(se) handicapé(e)) se voient proposer un service renforcé (en particulier, démarches en vue d'adaptation d'épreuves,...). Pour toute demande d'aide, contacter la référente handicap: Dominique Baras.

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 CFPPA situé dans le lycée Douai-Biotech à Douai.
 - Accès en bus : au départ du centre ville (4 km de la gare) : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.
 - Possibilité de restauration sur place :
- tarifs 2021 : demandeurs d'emploi : 4,40 € le déjeuner, autres statuts : 7,80 €.
- Possibilité d'hébergement sur place en chambre individuelle (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 : Thierry Corseaux

☎ 03 27 99 75 68

✉ cfppa.douai@educagri.fr



www.wagnonville.fr



WAGNONVILLE

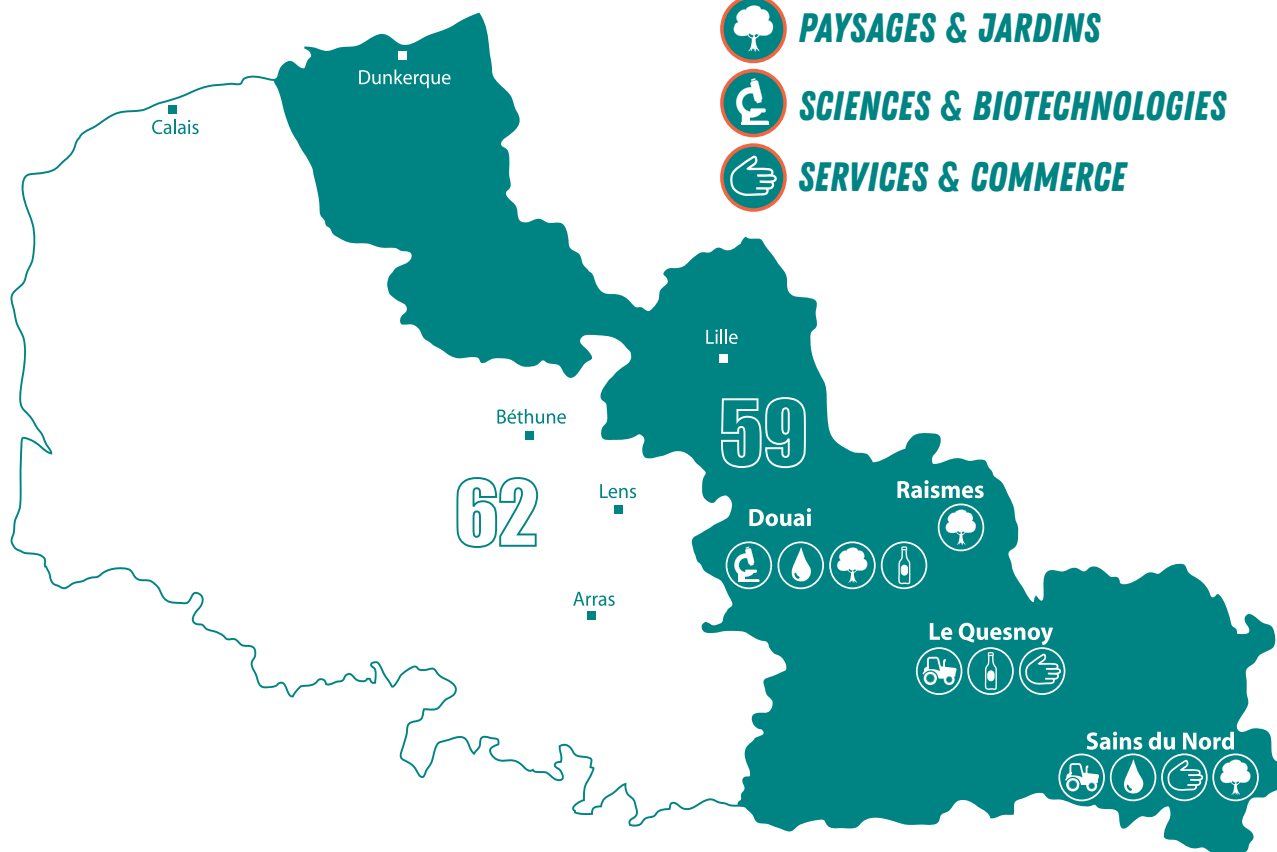
Campus Sciences Terre et Vie



WAGNONVILLE

CAMPUS SCIENCES TERRE & VIE

-  **AGRICULTURE & ÉLEVAGE**
-  **ALIMENTATION & BOISSONS**
-  **ENVIRONNEMENT & EAU**
-  **PAYSAGES & JARDINS**
-  **SCIENCES & BIOTECHNOLOGIES**
-  **SERVICES & COMMERCE**



DOUAI Lycée Biotech / CFPPA-UFA du Nord

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai - Tel 03 27 99 75 55

Formations scolaires, formation continue, apprentissage

LE QUESNOY Lycée des 3 Chênes / CFPPA-UFA du Nord

17 rue des tilleuls - 59530 Le Quesnoy - Tel 03 27 20 07 40

Formations scolaires, formation continue, apprentissage

RAISMES CFPPA du Nord (Contact siège DOUAI)

Avenue du château - 59590 Raismes - Tel 03 27 99 75 54

Formation continue

SAINS DU NORD Lycée Charles Naveau / CFPPA-UFA du Nord

52 Rue Jean-Baptiste Lebas - 59177 Sains du Nord - Tel 03 27 59 15 54

Formations scolaires, formation continue, apprentissage

Contact/Renseignements :

www.wagnonville.fr