CAPa Opérateur des Industries Agroalimentaires

Option : transformation des produits alimentaires

Certificat d'Aptitude Professionnelle - Diplôme de niveau 3 - Code RNCP 25092
(enregistrement : 10/06/2015 - échéance enregistrement : 01/01/2025)

Saint Genis Laval
LYCÉE ANDRÉ PAILLOT
Entre science & nature

Formation professionnelle en apprentissage et formation continue

Devenez opérateur qualifié en productions et conditionnements des produits alimentaires grâce à une formation professionnelle par la voie de l'apprentissage ou la voie professionnelle continue.

LES + DE L'ALTERNANCE

En choisissant l'alternance, vous devenez salarié d'une entreprise et vous disposez d'une rémunération de 27% à 100% du SMIC en fonction de l'année d'alternance et de votre âge.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les matières premières de la filières alimentaires.
- Réaliser les étapes de fabrication et de conditionnement manuelles ou automatisées.
- Utiliser les machines et appareils de production.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Vous avez validé un Niveau 3ème / CAP - BEP.
Admission soumise aux tests de pré-requis (connaissances générales et techniques.

⇨ **Contrat d'apprentissage :**
Vous avez entre 15 et 29 ans.
Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

⇨ **Contrat de professionnalisation** : au-delà de 30 ans.

⇨ **Stagiaire de la formation continue** : sur entretien de motivation organisé par le centre de formation.

L'admission est définitive à la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation ou d'une convention de formation continue. Nous pouvons vous accompagner dans votre recherche d'entreprise.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

800 heures de formation sur 2 ans (parcours en un an sur dossier) alternant en moyenne **1 semaine en centre de formation** et **3 semaines en entreprise** (soit 13 semaines en centre de formation).
Début de la formation : septembre / octobre.

Les périodes en centre de formation sont composées de modules théoriques, de travaux pratiques (hall technologique) et de visites en entreprises.





CONTENU DE LA FORMATION

Fabrication d'un produit alimentaire	194 h
Conditionnement / préparation de commande / logistique	63 h
Hygiène	58 h
Sécurité et intégrité physique et environnementale	104 h
Connaissance du monde professionnel pour mieux s'y intégrer	84h
Défendre son projet et/ou son idée	71h
S'épanouir en tant que citoyen	77h
Gestion d'un budget	99h
Vente de produits alimentaires	20h
Innovation alimentaire	30h

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diplôme du ministère de l'agriculture.
Le référentiel de la formation compte **7 unités capitalisables (UC)** évaluées **en centre** et **en entreprise**. L'obtention du diplôme est soumis à la validation de toutes les UC.
La validation de chaque UC est acquise à vie.

LES + DU LYCÉE

Le lycée André Paillot dispose d'un **internat** et d'un service de restauration sur place privilégiant des **produits locaux et bio.**
Vous bénéficiez d'un **accompagnement personnalisé** en entreprise et en centre de formation.
Apprentissage des techniques de production agroalimentaire dans notre **atelier technologique rénové.**



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Pour + d'informations

IFRIA Auvergne-Rhône-Alpes
Tél. : 04 78 95 40 44
e-mail : contact@ifria-ara.fr
site web: www.ifria-aura.fr

La Région Auvergne-Rhône-Alpes
La Région se mobilise pour le handicap

Pour une situation de handicap, la référente H+ vous accompagne :
joelle.ruchti@educagri.fr

ORIENTATION

A La suite de la formation, vous entrez dans la vie professionnelle ou vous continuez votre formation en BAC PRO PIPAC, BAC PRO Pilote de Ligne de Production, BP industries alimentaires…

EPLEFPA Lyon Saint Genis Laval - Lycée André PAILLOT 4, chemin des Grabelières 69230 SAINT GENIS LAVAL
Tél : 04 78 56 75 75 - Fax : 04 78 56 37 00 - epl.st-genis@educagri.fr - www.epl-saintgenislaval.fr

BY Créatives_atelier graphique_St Genis Laval- Ne pas jeter sur la voie publique - 01/2024