

CAPa industrie agroalimentaire

Spécialité Ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires

Objectifs de la formation

- Acquérir une qualification dans les métiers de l'agroalimentaire
- Acquérir les techniques de transformation et conservation des aliments
- Acquérir les règles d'hygiène alimentaire, de prévention des risques et des normes de qualité
- Obtenir un CQP « Conducteur de ligne »



Public ciblé

Demandeurs d'emploi sans qualification ou en reconversion, inscrits dans une démarche de parcours visant une certification.

Niveau d'entrée et prérequis

Etre âgé de plus de 18 ans et avoir une aptitude physique à exercer dans les métiers de la production agroalimentaire (températures extrêmes, horaires décalés).

Modalités d'inscription

- Contactez votre conseiller pôle emploi, mission locale ou Cap Emploi
- Pour les salariés, nous renvoyer le dossier de candidature

Nombre de places ouvertes

Minimum : 8 Maximum : 11

Prix selon parcours de formation

Modalités de financement

Financement possible suivant votre statut

Organisation de la formation

- **Période** : du 07 janvier au 04 juillet 2019
- **Durée** :
 - Formation à temps plein, continue (539h)
 - Stage en entreprises de 10 semaines réparties en 2 périodes
- **Rythme** : 35h par semaine
- **Lieu** : CFPPA de Montardon

Responsable de la formation :

Emmanuelle ROUCHOU
emmanuelle.rouchou@educagri.fr

Contenu de la formation

- **Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication**
 - Préparer le matériel
 - Préparer les matières premières et emballages
- **Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits**
 - Réaliser les opérations de fabrication et de conditionnement automatisées ou mécanisées
 - Acquérir la certification Sauveteur Secouriste du Travail
- **Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail**
 - Appliquer les procédures d'hygiène des locaux, des matériels et des personnes
 - Appliquer les normes de qualité en vigueur
 - Réaliser des opérations de contrôle qualité du produit
- **Pilotage de ligne automatisée**
 - Préparer, approvisionner, régler et réaliser les essais de l'outil
 - Conduire en mode normal et en mode dégradé
 - Produire, contrôler et ajuster les paramètres
 - Réaliser les opérations de contrôle
 - Réagir en cas de dérive anormale
 - Réaliser un changement d'outillage
 - Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau
 - Contribuer au diagnostic en cas de panne
 - Transmettre les consignes
- **Valoriser un produit du terroir, commercialisation**
 - Réaliser une étude économique
 - Connaître et définir le circuit de vente le plus adapté au produit
 - Réaliser une action de vente
- **Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux**
 - Mathématiques
 - Environnement technico-économique et enjeux du développement durable
- **Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle**
 - Améliorer son expression orale et écrite : vocabulaire, syntaxe
 - Adapter des comportements favorisant son équilibre personnel
- **Interagir avec son environnement social**
 - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication
 - S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif

Les cours sont dispensés en français.

Les états de présence et l'exécution de la formation sont renseignés par demi-journée.

Méthodes pédagogiques

Cours théoriques, mise en situation, travaux pratiques, visites, stages en entreprise.

Moyens pédagogiques

Formateurs diplômés de l'Enseignement Supérieur Général ou Agricole.

Modalités d'évaluation

L'évaluation se fait en situation professionnelle, plusieurs modules évalués.

Validation

Diplôme de niveau V, formation inscrite au RNCP :

- 25092
- 1822

Vous retrouverez toutes les informations légales relatives au CFPPA et notre offre de formation sur le site Internet.