

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Opérateur en Industries Alimentaires--

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

par apprentissage

OBJECTIFS

Former les futur-e-s opérateurs chargé-e-s de transformer des matières premières, appliquer une recette et suivre un process de fabrication dans le respect des règles d'hygiène, sécurité et des consignes afin de répondre aux objectifs quantitatifs et qualitatifs attendus.

Objectifs opérationnels : A l'issue de la formation, l'apprenti(e) devra disposer des capacités générales d'un opérateur de transformation alimentaire, mais aussi des capacités professionnelles suivantes :

- Respecter les conditions d'hygiène pour garantir la qualité sanitaire des produits réalisés
- Réaliser les opérations de transformation et de conditionnement des produits
- S'organiser dans son travail afin de conduire le process de façon optimale
- Travailler en sécurité
- Maîtriser des procédés et du matériel (cuisson, pasteurisation, stérilisation)

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 16 et 29 ans (et au delà sous dérogation ou pour les personnes en situation de handicap)
- Accessible à **tout candidat ayant un niveau 3^{ème} ou ayant suivi des formations de remise à niveau.**

Au vu de test de positionnement, de votre parcours, et de votre motivation (entretien), nous vous confirmerons votre capacité à suivre cette formation.

Le dossier d'inscription est à retirer auprès de l'UFA du Valentin ou du CFA de L'IFRIA.

Un appui et un suivi individuel vous seront proposés par le **CFA de L'IFRIA** pour vous accompagner dans vos recherches jusqu'à la signature du contrat.

Votre admission sera définitive dès que vous aurez signé un contrat d'apprentissage.

L'ALTERNANCE

Etudier et travailler en même temps : c'est un bon moyen de combiner formation et milieu professionnel. L'apprentissage est un excellent tremplin vers l'emploi grâce à une première expérience en entreprise.

La formation, débute en septembre avec des alternances de **1 à 2 semaines** en centre et **3 à 10 semaines** en entreprise.

12 semaines de formation en centre par an

35 semaines d'apprentissage en entreprise par an

5 semaines de congés payés par an

Vous avez un statut d'apprenti. Vous signez un contrat d'apprentissage de 2 ans et vous percevez un salaire mensuel.

Salaire mensuel de l'apprenti :

Année de formation	16/17 ans	18/20 ans	21/25 ans	26/29 ans
1ère année	27% SMIC	43% SMIC	53% SMIC	100% SMIC
2ème année	39% SMIC	51% SMIC	61% SMIC	
3ème année	55% SMIC	67% SMIC	78% SMIC	

Votre maître d'apprentissage encadre votre formation pratique dans l'entreprise en coordination avec le centre de formation.

Les formateurs organisent un suivi de l'intégration, des missions confiées et de la progression en entreprise (livret de suivi, visites et entretiens avec le maître d'apprentissage). Une réunion annuelle des maîtres d'apprentissage, formateurs et apprentis est organisée.

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Vous pouvez réaliser votre apprentissage au sein d'une entreprise qui réalise de la transformation alimentaire, quelque soit la filière :

- Boulangerie, pâtisserie
- Restauration, traiteur,
- Transformation des fruits et légumes, de la viande, laitière

Accompagné par votre maître d'apprentissage, vous découvrirez les différents postes en fabrication et conditionnement..

LeValentin
UFA Unité de Formation
par Apprentissage



Réussite à
l'examen
2022 :
86%



Taux de
satisfaction
Apprentis
Promotion 2020-22
96%

Effectifs



LES DEBOUCHES

Diplôme à vocation professionnelle, le CAPA OIA vous permet d'envisager différents types d'emploi :

- Aide boulanger, aide pâtissier, aide cuisinier, aide traiteur, aide charcutier dans l'artisanat ou en grande et moyenne surfaces
- Opérateur de production dans une entreprise de fabrication et de conditionnement de produits alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétologiques

POURSUITE D'ETUDES

Le titulaire du CAPA OIA a la possibilité sous réserve d'acceptation de poursuivre sur un Brevet Professionnel en Industries Alimentaires (niveau Bac) sur un poste de conducteur de machines de fabrication ou conditionnement, ou opérateur polyvalent qualifié.

CONTENU DE LA FORMATION

La formation est organisée en modules regroupant plusieurs disciplines. Les volumes horaires par module sont établis pour les deux années de formation avec **un total de 800 h sur 2 ans.**

UNITES CAPITABILISABLES GENERALES
C G1 : Mathématiques et informatique, éducation socioculturelle, économie, vie sociale et professionnelle
C G2 : Expression et communication, éducation physique et sportive
C G3 : Expression et communication, prévention – santé - environnement
UNITES CAPITABILISABLES PROFESSIONNELLES
C P4 : Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication.
C P5 : Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement de produits
C P6 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail.
UNITES CAPITALISABLES D'ADAPTATION REGIONALES ET A L'EMPLOI °
UCARE * : Vente et commercialisation de denrées alimentaires

**Elle permet une sensibilisation aux techniques de vente des produits fabriqués et une approche professionnelle du contact avec la clientèle.*

EVALUATION/VALIDATION

Le CAPA OIA est un : **diplôme national de niveau 3** délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire. Le diplôme est obtenu :

Par 6 Unités Capitalisables (**UC**) réparties entre plusieurs domaines d'enseignements et 1 Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale et à l'Emploi (**UCARE**).

ORGANISATION EN CENTRE DE FORMATION

Horaires	35h / semaine (horaires habituels : 8h30 à 17h00 , pause de 1 h 30 le midi)
Lieu de formation	Lycée le Valentin
Début de la formation	Septembre
Intervenants	Formateurs UFA/CFPPA, Enseignants du lycée
Restauration / Hébergement	Possible au centre : nous contacter pour les conditions
Accessibilité	Voir site Internet du Lycée

Contact :

Fannie GHENI : fannie.gheni@educagri.fr – Ligne directe : 04 75 83 90 77

Anne-Sophie DE-VRIEZE : as.devrieze@ifria-ara.fr - 07 63 06 93 43 (CFA DE L'IFRIA)

Secrétariat : aude.moulines@educagri.fr - emilie.savin@educagri.fr

Ligne directe : 04 75 83 32 35

Nos atouts

- Suivi personnalisé
- Equipes pédagogiques d'expérience –Réseau avec les entreprises du secteur



Modalités pédagogiques

- ↗ Travaux dirigés/pratiques
- ↗ Cours théoriques
- ↗ Travaux individuels / de groupes
- ↗ Visites
- ↗ Rencontres avec des professionnels

Moyens techniques

- ↗ Atelier agro alimentaire Valiaa
- ↗ Exploitation agricole
- ↗ Ressources numériques de formation en ligne (Webalim)
- ↗ Point de vente collectif

Coût de la formation:

niveau de prise en charge OPCO :

15 941 €