

CAP AGRICOLE

CAPa OIA

Opérateur en Industries Agro-Alimentaires



2 ans

modulable de 1 à 3 ans

800 h

en centre de formation

12 sem.

de formation en alternance

7 blocs

capitalisables (contrôle continu)

CALENDRIER & ALTERNANCE

Formation sur 2 ans (modulable de 1 à 3 ans), rentrée en septembre.

12 semaines de formation en alternance centre de formation / entreprise.

Calendrier d'alternance : à consulter sur le site internet.

MODALITES D'INSCRIPTION

Dépôt du dossier de candidature sur www.sardieres.fr.

Satisfaire à l'entretien de motivation et aux prérequis.

ACCES & DELAIS

Période de candidature : à partir de novembre.

Délai de réponse : 1 mois après l'entretien de candidature, sous réserve d'un dossier administratif complet.

COUT & FINANCEMENT

Formation gratuite pour l'apprenti.

REMUNERATION

Variable selon l'âge de l'apprenti et l'année d'apprentissage.

Détails : www.alternance.emploi.gouv.fr

ACCESSIBILITE – HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : aménagements étudiés au cas par cas (rythme, supports, épreuves).

LIEU & CONTACT

CFPPA Les Sardières

79 avenue de Jasseron – 01000 Bourg-en-Bresse

Secrétariat : cfppa.bourg-en-bresse@educagri.fr

Tél. : 04 74 45 50 81

■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue du CAPa, l'apprenti est capable de :

- B1** Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
- B2** Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
- B3** Interagir avec son environnement social
- B4** Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
- B5** Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits
- B6** Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail
- B7** S'adapter à des enjeux professionnels locaux

■ PUBLIC & PREREQUIS

- › **Public** : jeunes de 15 à 29 ans inclus.
- › **Prérequis** : sortir de classe de 3e.
- › Pour les jeunes sortant de parcours adaptés (ULIS, IME...) ou autres cas, **tests de prérequis** : lire et comprendre un document usuel professionnel ; résoudre un problème de mathématiques avec une ou plusieurs des 4 opérations.
- › **Contrat** : avoir signé un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation.

■ METHODES & MODALITES PEDAGOGIQUES

- › **Formation en présentiel** au CFPPA, en alternance centre / entreprise.
- › **Méthodes** : apports théoriques, travaux dirigés, travaux pratiques en salle technologique et en laboratoire, études de cas, visites d'entreprises.
- › **Parcours individualisé** et aide méthodologique ; chaque apprenti est suivi par un formateur référent tout au long de son parcours.
- › **Moyens** : salles équipées de vidéoprojecteurs, salles informatiques, CDI et espace d'autoformation, atelier de transformation agroalimentaire, salle technologique, laboratoires (biochimie, physique, microbiologie...).

■ MODALITES D'EVALUATION

- › Diplôme délivré en **contrôle continu** : une unité capitalisable = un bloc de compétences.
- › Possibilité de valider un ou plusieurs blocs ; le diplôme est obtenu lorsque **tous les blocs de compétences sont acquis**.
- › Possibilité d'une **épreuve de rattrapage** si l'épreuve n'est pas validée au premier passage.

■ ARCHITECTURE DE LA FORMATION

Le CAPa OIA est constitué de **7 blocs de compétences**. Fiche RNCP 38876 : francecompetences.fr/recherche/rncp/38876

BLOC	INTITULE	DUREE INDICATIVE (h)
B1	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	56
B2	Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle S'exprimer à travers une réalisation personnelle / Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel	98
B3	Interagir avec son environnement social Adapter son langage et son comportement aux situations de communication / S'approprier les normes et cadres de référence d'un collectif	28
B4	Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication Préparer le matériel / Préparer les matières premières et emballages	78
B5	Réaliser en sécurité les opérations de fabrication et de conditionnement des produits Réaliser des opérations de fabrication / Réaliser des opérations de conditionnement	300
B6	Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail Appliquer les procédures d'hygiène des locaux, des matériels et des personnes / Réaliser des opérations de contrôle qualité du produit	81
B7	Mettre en œuvre des techniques de vente Mettre en place un point de vente / Conseiller et vendre un produit alimentaire	35
—	Accompagnement personnalisé, soutien, approfondissement...	124
Total du parcours en centre de formation		800 h

■ bloc général ■ bloc professionnel ■ accompagnement

■ NOS RESULTATS

Résultats et méthode de calcul mis à jour sur le site internet www.sardieres.fr

■ ET APRES LE CAPA OIA ?

S'insérer dans la vie active

Insertion directe dans la vie active comme **opérateur de production**.
Au sein d'un atelier de fabrication industrielle, l'opérateur transforme les matières premières en produits destinés à l'alimentation (découpe, cuisson, mise en barquettes ou en bouteilles...) et assure une ou plusieurs étapes de la réalisation d'un produit.

Poursuivre ses études

Avec un bon niveau scolaire, certaines formations sont accessibles :

- › Brevet professionnel (BP)
- › Bac professionnel
- › Certificat de spécialisation (CS)

Suivi individuel

Un formateur référent accompagne chaque apprenti et fait le lien avec le maître d'apprentissage.

Référent(e) handicap

Pour toute demande d'aménagement, contactez le standard : **04 74 45 50 81**

Référent(e) mobilité

Mobilité nationale et internationale : contactez le standard au **04 74 45 50 81**

Une question, une réclamation ?

Contactez le standard : **04 74 45 50 81**