

# CAPA Opérateur en Industries Agroalimentaires

Le Certificat d'aptitude Professionnelle est un diplôme de niveau 3 délivré par le ministère de l'Agriculture et de la Forêt

option :

**Transformation de produits alimentaires**

2019 : Taux de satisfaction 10/10  
Taux de réussite 100 %

25 janvier 2021  
Au 27 Aout 2021  
973h



## Objectifs de la formation

Développer des compétences professionnelles pour travailler dans une entreprise de fabrication et de conditionnement de produits alimentaires, dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité. Industries agro-alimentaires, laboratoires de grande ou moyenne surface, restauration, traiteur ....

## Public concerné

Demandeur d'emploi, salarié, individuel

## Pré requis

Niveau 3 ème

## Conditions d'admission

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement. L'admission se fera suite à des tests et d'un entretien individuel.

## Objectifs opérationnels

S'insérer professionnellement dans le secteur alimentaire  
Connaître les gestes techniques et le process inhérent à différentes secteur de transformation  
Connaître les matières premières et leur transformation  
Conduire une transformation et un conditionnement dans le respect des règles de sécurité et de d'hygiène  
Attitude professionnelle au contact d'une clientèle

## Modalités d'évaluations

Entretiens d'explicitation avec comme support les documents de pratique professionnelle.

## Contenu de la formation

Voir programme au verso

## Validation de la formation

Diplôme obtenu par 6 unités capitalisables validées et 1 UCARE.  
Les UC sont valables 5 années et permettent une validation partielle, une acquisition progressive du diplôme.  
Les blocs de compétences sont valables à vie et permettent une validation partielle.

## Organisation de la formation

La formation a lieu dans les locaux du CFPPA, du lundi au vendredi de 8h30-12h/13h30-17h (possibilité de restauration et hébergement sur place). Elle comporte des périodes d'application en milieu professionnel (9 semaines).

## Délai d'accès

En fonction des effectifs, nous consulter  
Présence indispensable à une séance d'information collective

## Effectifs

Minimum : 6  
Maximum: 12

## Contact

Laetitia Alnet  
04 75 83 23 10  
cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr

## Intervenants

Formateurs CFPPA  
Professionnels

## Débouchés

Salarié en entreprise agro alimentaire, artisanale, restaurants, métiers de bouche, aide boulanger, aide charcutier

## Modalités de financement

Accessibilités  
Conditions générales de vente

Informations disponibles sur le site internet :  
www.cfppa-bourg-les-valence.fr

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

Avenue de Lyon  
26500 Bourg-lès-Valence  
04 75 83 23 10

cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr

Suivez nous sur Facebook :

[CFPPA de Bourg Les Valence](#)

**LeValentin**  
CFPPA  
BOURG-LES-VALENCE

MàJ 04/01/2021



## Contenu de la formation

---

Modules	Volume horaire
<b>Accompagnement à la formation et au stage</b>	35 heures
Economie sociale et familiale , communication	126 heures
<b>Utilisation d'outils pour mieux agir dans des situations de La vie courante : construction personnelle</b>	123 heures
<b>Interaction sociales et professionnelles</b>	84 heures
<b>Organiser son poste de travail et réaliser en sécurité des opérations de fabrication</b>	98 heures
<b>Conditionner des produits /préparation de commandes /logistique</b>	115 heures
<b>Hygiène et contrôle qualité</b>	42 heures
<b>Vente et Commercialisation de denrées alimentaires</b>	35 heures
<b>Stage</b>	315 heures

## Modalités pédagogiques

---

Travaux dirigés/pratiques, cours théoriques, Travaux individuels/Travaux de groupe , visites, Témoignages, étude de cas , échanges de pratiques / rencontres avec des professionnels.

## Moyens techniques

---

Atelier agro alimentaire Valia ,Exploitation pédagogique du Valentin (arboriculture fruitière, parcelles et serre pédagogiques maraîchères, production de lait bio ,parcelle viticole)  
Les ressources numériques de formation en ligne (Webalim , Caapvert) Point de vente collectif »la Musette « (groupement des producteurs)