

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

2021 : Taux de satisfaction 6.7/10
Taux de réussite 100%

22 Novembre 2021
Au 17 uin 2022
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

Fannie Gheni
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 23/08/2021



Contenu de la formation

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