



Formation professionnelle pour les adultes

CAPa

Opérateur en Industrie Agroalimentaire (OIA)

Devenez un professionnel des transformations alimentaires

Objectifs de la formation

- Vous assurer une **formation professionnelle** dynamique avec des apports de connaissances générales, techniques et pratiques dans le domaine de la **production agro-alimentaire**
- Vous permettre d'obtenir un diplôme de niveau 3, et préparer votre insertion professionnelle comme **agent de production qualifié en transformation alimentaire** ou **conduite de machine**

Points forts de la formation

- Une **formation rémunérée** et **intégralement prise en charge** par la Région des Pays de la Loire et l'Union Européenne pour les demandeurs d'emploi (dans le cadre du programme régional « VISA METIERS » sous réserve d'éligibilité et d'accord de financement).
- Des **équipements pédagogiques polyvalents** et un atelier alimentaire de 150m² disposant d'appareils de préparation et de cuisson.
- Des **activités pratiques** et des **visites pédagogiques** au sein d'un large réseau de professionnels : plateaux techniques spécialisés par domaine d'activité, entreprises agro-alimentaires locales (groupes industriels, PME, TPE).
- Une **alternance** forte entre séquences de formation en centre et **stages pratiques** en entreprises agro-alimentaire.
- Une **individualisation** des parcours de formation : organisation sous forme **modularisée** et **professionnalisante**.
- Une formation axée sur l'acquisition de véritables **compétences professionnelles** alternant théorie, visite et mise en pratique.



Une réponse adaptée à votre projet professionnel sur des métiers qui recrutent

Conditions d'admission

- Donner satisfaction à l'**entretien de motivation** et aux **tests d'entrée**

Principales compétences et activités ciblées

- **Conduire les machines ou les installations automatisées** : démarrer et arrêter les machines, alimenter les machines en matières premières et ingrédients pour la fabrication, réaliser les opérations de maintenance de premier niveau
- **Réaliser les opérations manuelles** : approvisionner le poste de travail ou la ligne en matières premières, ingrédients ou matériaux, réaliser les opérations manuelles de fabrication et/ou de conditionnement
- **Réguler et contrôler les étapes de la production** : vérifier les paramètres de fabrication ou de conditionnement mécanisés ou automatisés, adapter les réglages des machines et appareils en cours de production autant que nécessaire, réaliser des prélèvements d'échantillons
- **Maintenir l'hygiène et la production en cours de production** : appliquer les règles d'hygiène, réaliser les opérations de production dans le respect des règles de sécurité
- **Informier et communiquer** : transmettre les informations et les consignes, rendre compte de son activité, accueillir et accompagner de nouveaux opérateurs

- **Validation du diplôme** selon le principe des **Unités Capitalisables (UC)**, avec certaines évaluations en situations professionnelles
- Obtention du diplôme lorsque toutes les **Unités Capitalisables (UC) constitutives du CAPa « Opérateur en Industrie Agroalimentaire »** sont acquises. Le bénéfice des UC acquises est conservé à vie (le candidat peut représenter la ou les UC manquantes)



Une formation sous trois statuts possibles

Formation continue	Contrat d'apprentissage	Contrat de professionnalisation
Durée : 9 mois Alternance : 38% en entreprise (490 h) 62% en centre de formation (798 h)	Durée : 2 ans Alternance : 72% en entreprise (2 555 h) 28% en centre de formation (1 015 h)	Durée : 2 ans Alternance : 77% en entreprise (2 765 h) 23% en centre de formation (805 h)
Début : 27 septembre 2022 Fin : 30 juin 2023	Début : 27 septembre 2022 Fin : 29 septembre 2024	Début : 27 septembre 2022 Fin : 29 septembre 2024