



Formation professionnelle pour les adultes

## CAPa OPERATEUR en INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE (OIA)

Devenez un professionnel des transformations alimentaires



### Les 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**



### Les 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 150m<sup>2</sup> 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.*



### Les conditions d'admission

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



## 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)
<b>Début</b> : 27 septembre 2021 <b>Fin</b> : 24 juin 2022	<b>Début</b> : 27 septembre 2021 <b>Fin</b> : 29 septembre 2023	<b>Début</b> : 27 septembre 2021 <b>Fin</b> : 29 septembre 2023

## 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 des 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

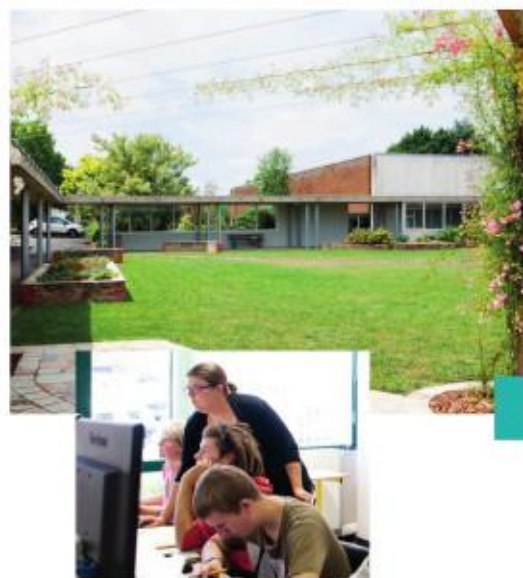
- Vérifier les paramètres de fabrication ou de conditionnement mécanisés ou automatisés
- Adapter les réglages des machines et appareils en cours de production autant que nécessaire
- Réaliser des prélèvements d'échantillons

### Maintenir l'hygiène et la sécurité 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 de la formation

→ Le diplôme est délivré aux stagiaires ayant satisfait aux évaluations organisées au cours de la formation selon le principe des **Unités Capitalisables (UC)**, avec certaines évaluations **en situations professionnelles**.