

# CAPA Opérateur en Industries Agroalimentaires

OPTION TRANSFORMATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES  
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE (NIVEAU 3)

## Objectifs de la formation

- Vous préparer à un emploi d'ouvrier qualifié apte à exercer dans des entreprises industrielles de fabrication et/ou de transformation de produits alimentaires (fruits et légumes, chocolaterie, biscuiterie, conserverie, traiteur)

## Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel
- Formation à distance
- Autoformation possible sur certains modules

## Modalités d'examens

- Examens par Unités Capitalisables





### PRÉ-REQUIS

- ▶ Être demandeur d'emploi ou salarié
- ▶ Savoir lire, écrire et maîtriser les opérations mathématiques de base



### INSCRIPTION

- ▶ Entretien préalable
- ▶ Constitution d'un dossier administratif complet



### FINANCEMENT

- ▶ Demandeur d'emploi : Région Occitanie
- ▶ Salariés : PTP, contrat de professionnalisation ou Compte Personnel Formation

### RÉMUNÉRATION

- ▶ Pôle Emploi/Région/Employeur



### DURÉE/HORAIRES

- ▶ Centre : 854h - Entreprise : 350h  
De septembre à mai  
*Durée pour un parcours diplômant et individualisable après positionnement*
- ▶ Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h00 à 16h30



### LIEU DE FORMATION

- ▶ Rivesaltes
- ▶ Théza



**Mme Anne-Marie RIVES**

Référente handicap CFPPA

Tél. 04 68 64 01 48



### CONTACT

**CFPPA Pyrénées Roussillon**

1 avenue des Pyrénées - 66600 Rivesaltes

Tél. 04 68 64 01 48

cfppa.rivesaltes@educagri.fr  
agricampus66.fr

## Contenu du programme

- Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux : communication, mathématiques
- Mettre en œuvre des actions concourant à sa construction personnelle
- Interagir avec son environnement social : connaissance de l'entreprise
- Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
- Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits
- Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail
- Travail sur ligne automatisée
- Accompagnement au projet personnel et professionnel :
  - Positionnement
  - Individualisation du parcours
  - Apprendre à apprendre
  - SST
  - Gestes et postures
  - Certiphyto « opérateur » si obtention du diplôme
  - Techniques de recherche de stage et d'emploi
  - Développement des compétences professionnelles
  - Accompagnement aux transitions écologiques et énergétiques

## Poursuite d'études

- ▶▶ Brevet Professionnel Industries alimentaires
- ▶▶ Certificat de Spécialisation métiers des transformations alimentaires

## Entrée dans la vie professionnelle

- ▶▶ Opérateur de production
- ▶▶ Agent de production/ de fabrication
- ▶▶ Manutentionnaire



**agricampus66**  
*cultivez votre avenir*

