



CAPA

## OPÉRATEUR EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES



### OBJECTIFS

- ▶ Acquérir les compétences pour devenir opérateur de fabrication et de conditionnement de produits alimentaires.



### DURÉE DE FORMATION

#### Pour les adultes :

- ▶ 770 heures en centre
- ▶ 10 semaines en entreprise

#### Pour les apprentis :

- ▶ 24 mois (la durée du contrat peut être réduit selon le profil du candidat)
- ▶ 900 heures



### VOIES DE FORMATION

- ▶ Apprentissage
- ▶ Formation continue
- ▶ Contrat de professionnalisation



### FINANCEMENT

- Région Occitanie (demandeurs d'emploi)
- OPCO
- Compte CPF
- Autre: nous consulter



### HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles



## CONDITIONS D'ENTRÉE

### Pour les adultes :

- ▶ Avoir plus de 18 ans

### Pour les apprentis :

- ▶ Avoir entre 16 et 30 ans
- ▶ Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise



### NIVEAU DE DIPLÔME

Niveau 3 (CAP)



### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel



### ORGANISATION

Du lundi au vendredi : 35 h/semaine  
Possibilité de restauration sur place

# CONTENU

Formation modulaire et pouvant être individualisée. Elle comporte pour un parcours complet :

- ▶ Connaissance de l'entreprise
- ▶ Connaissance des aliments, nutrition
- ▶ Qualités d'un produit alimentaire
- ▶ Procédés de transformation
- ▶ Hygiène et traçabilité
- ▶ Sécurité au travail
- ▶ Automatisme
- ▶ Développement durable
- ▶ Communication, expression orale et écrite
- ▶ Numérique
- ▶ Mathématiques
- ▶ Vie socio-professionnelle
- ▶ Techniques de Recherche d'Emploi
- ▶ Certification SST



## ÉVALUATIONS

Contrôle continu tout au long de la formation.

7 unités constitutives du diplôme.

Le candidat conserve le bénéfice des UC acquises.



**TAUX DE RÉUSSITE**

**100%**  
(2023)

**TAUX D'INSERTION**

**100%**  
(2023)

**TAUX DE SATISFACTION**

**93%**  
(2023)



**CODE RNCP**

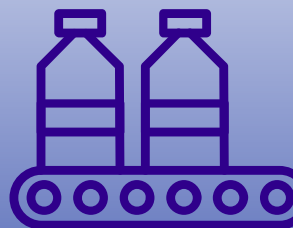
2338

**CODE NSF**

221

**FICHE MÉTIER ROME**

H2102



# LES PERSPECTIVES APRÈS LE CAPA



## POURSUITES D'ÉTUDES

- ▶ BP Industries Alimentaires



## MÉTIER VISÉS

- ▶ Opérateur de fabrication et de conditionnement :
  - en atelier alimentaire,
  - dans les cuisine de restauration collective,
  - chez des artisans,
  - dans les industries



### CONTACT

Référente  
administrative  
06 19 15 52 97  
04 68 94 59 00



### E-MAIL

cfppa.castelnaudary  
@educagri.fr



### ADRESSE

CFA-CFPPA  
935 av. du docteur  
Laënnec - 11400  
CASTELNAUDARY

## Informations et inscriptions

Mise à jour le 13.05.2024



### VISITEZ NOTRE SITE

[www.campus-agricole-castelnaudary.fr](http://www.campus-agricole-castelnaudary.fr)