

CAPA

OPÉRATEUR EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES

VOIES DE FORMATION

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

OBJECTIFS

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



DURÉE DE FORMATION

Pour les adultes :

- ▶ 850 heures en centre
- ▶ 11 semaines en entreprise

Pour les apprentis :

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



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,
- ▶ Être demandeur d'emploi, salarié ou autre

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, distanciel et hybride



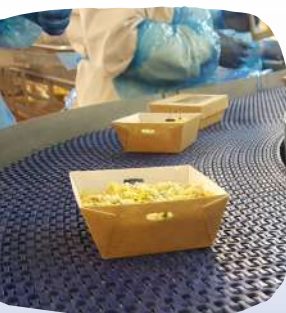
ORGANISATION

La formation a lieu dans les locaux du CFPPA, du lundi au vendredi à raison de 35 heures par 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 durant 5 années.



TAUX DE RÉUSSITE

67%
(2020)

TAUX D'INSERTION

33%
(2020)

TAUX DE SATISFACTION

67%
(2020)



CODE RNCP

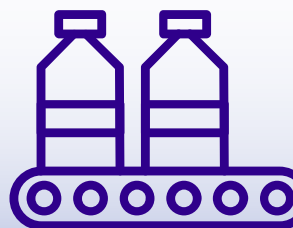
2338

CODE NSF

221

FICHE MÉTIER ROME

H2102



LES PERSPECTIVES APRÈS LE CAPA



POURSUITES D'ÉTUDES

- ▶ BP Industries Alimentaires
- ▶ Bac Pro Bio Industrie de Transformation



MÉTIERS 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 07.09.2022



VISITEZ NOTRE SITE

www.campus-agricole-castelnaudary.fr