



CAPA

Certification d'Aptitude Professionnelle Agroalimentaire

Appellations métier

- Ouvrier(ère) / opérateur(trice) / Agent de fabrication des industries alimentaires
- Opérateur(trice) en salle de commande en industrie alimentaire
- Opérateur(trice) de conduite et de surveillance d'installation automatisée de fabrication alimentaire

Pré-requis

- Avoir validé son projet professionnel
- Savoir lire, écrire, compter (Maîtriser les savoirs de base)
- Avoir une aptitude physique compatible avec le travail en industrie

Missions principales

Former des Opérateur(trice) de production en industries alimentaires en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement, et éventuellement dans les lieux de réception, stockage, et expédition de matières premières ou de produits finis :

- Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication ou de transformation des produits
- Préparer le matériel et son poste de travail
- Préparer les matières premières et emballages
- Réaliser en sécurité des opérations de fabrication, de transformation et de conditionnement des produits
- Échanger et communiquer
- Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail

Programme de formation

Capacités générales :

- CG1 - Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
- CG2 - Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
- CG3 - Interagir avec son environnement social

Capacités professionnelles :

OPTION - Transformation de produits alimentaires :

- CP4 - Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
- CP5 - Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits
- CP6 - Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail
- CP7 - S'adapter à des enjeux professionnels locaux

Mais aussi :

- HACCP
- Réalisation de produits en contexte professionnel : Vente de produits fabriqués
- Stages : industrie, cuisine, commerces de bouche
- SST

Examen

- Evaluations pour chacune des 7 Unités Capitalisables (UC) sur des situations sociales et professionnelles permettant de valider les compétences. Validation par blocs de compétences
- Obtention de l'attestation "Hygiène à la Sécurité Alimentaire en établissement de restauration commerciale"
- SST

Modalités de la formation

Public : Tout public

Code CPF : -

Durée :

- Centre : 800h
- Mise en situation professionnelle : 400h
- Durée totale de la formation 1200h

Nombre de places : 15

Equipe pédagogique :

Equipe pluridisciplinaire.

Accessibilité :

- Ce parcours de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute autre situation de handicap, contactez-nous

Coût et financement : -

Forma code :

- 21575 : Conditionnement agroalimentaire
- 21573 : Conservation alimentaire
- 21570 : Qualité sécurité agroalimentaire

Suivi de la formation :

- Evaluations en cours de formation
- Questionnaire de satisfaction
- Suivi à 3 et 6 mois après la formation

Fiche RNCP : 25092

Code ROME : H2112 - Conduite d'équipement de production



Pour financer votre formation, contactez-nous.



aeftief⁷¹