

CPa 3

OIA

Certificat d'aptitude professionnel agricole
Opérateur en Industries Agroalimentaires
Transformation de produits alimentaires



Techniques d'encadrement et de suivi et obtention du diplôme

- Chacune des formations est suivie par un coordonnateur et une assistante de formation attitrés.
- Des entretiens et des bilans auront lieu régulièrement pour vous guider et vous aider dans vos démarches.
- Des visites et des appels téléphoniques en entreprises permettront de faire le lien pendant vos périodes en entreprise.
- Vos jours de présence seront comptabilisés par demi-journée et un récapitulatif hebdomadaire sera réalisé puis transmis au financeur .
- Trois entretiens, en présence de vos prescripteurs, auront lieu dans le déroulé de l'année afin de vérifier votre avancement dans votre projet professionnel et vous orienter.
- Un jury organisé par la DRAAF et constitué de professionnels ainsi que de formateurs se réunira en fin de formation pour étudier votre dossier et valider votre diplôme.

Moyens pédagogiques

- En plus d'une équipe de formateurs expérimentés, un référent handicap peut être sollicité.
- Le centre dispose d'un ensemble d'ateliers pédagogiques adaptés à l'acquisition des compétences professionnelles propres à votre formation. En outre, vous serez amené à utiliser la halle technologique, le plateau d'évaluation sensorielle, et les laboratoires de chimie biochimie microbiologie de Plombières les Dijon et la ligne de conditionnement entièrement automatisée du lycée Antoine-Antoine à Chenôve.
- L'EPLEFPA possède 3 sites de ressources documentaires accessibles par tous (CDI et centre de ressources) ainsi que de plusieurs salles multimédia.
- Notre établissement possède des aménagements spécifiques aux personnes à mobilité réduite.
- Un parcours individuel (FOAD) peut vous être proposé après entretien préalable.
- Une salle de restauration et un hébergement sur place sont possibles.
- Vos formateurs en accord avec le coordonnateur, proposeront différentes modalités pédagogiques, adaptées aux compétences professionnelles, et aux besoins de la formation (webinaire, atelier, possibilité de cours à distance...).

Contact et Candidature

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles de Quetigny-Plombières Lès Dijon
21, Bd. Olivier de Serres - 21800 QUETIGNY
03.80.71.80.40

Cfppa.dijon-quetigny@educagri.fr
Coordonnateur de la formation : william.seprey@educagri.fr

En cas d'intérêt, veuillez nous retourner le dossier de candidature complété, accompagné d'une lettre de motivation et d'un CV.
Une réponse vous sera adressée dans les meilleurs délais.

DO_AI_01_Plaquette CAPA OIA_092022



CPa 3

OIA

Certificat d'aptitude professionnel agricole
Opérateur en Industries Agroalimentaires
Transformation de produits alimentaires



Profil

L'opérateur en industrie alimentaire est amené à travailler dans toutes les filières de l'agroalimentaire, de la transformation au conditionnement en passant par la restauration collective / rapide ou traditionnelle. Quelle que soit sa dénomination, l'opérateur de production qualifié assure des activités liées à la conduite d'une ou plusieurs machines. Il utilise les différents matériels et équipements nécessaires au processus et réalise son travail en respectant les principes d'hygiène de sécurité et de durabilité.

Objectifs

Les activités des entreprises sont très variées :

- **Alimentaires** : industries des céréales, industries des viandes, industries laitières, industries des boissons, industries des fruits et légumes,...
- **Pharmaceutiques et cosmétiques** : fabricants de médicaments, entreprises de biotechnologie, ...
- **Conditionnements** : alimentaires, pharmaceutiques,...
- **Services internes** : maintenance, laboratoire qualité, recherche et développement,...

Conditions d'Admission

Être âgé d'au moins 18 ans et être libre de tout engagement.

Faire valider votre projet professionnel lors d'un entretien de recrutement auprès de notre équipe.

Faire valider votre projet professionnel par un prescripteur.

Le diplôme sera délivré en fin de formation en justifiant d'au moins 12 mois d'activité professionnelle à temps plein et de la validation de l'ensemble de vos modules.

Financement

La formation est financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté et le FSE.

En tant que demandeur d'emploi vous serez indemnisé par Pôle emploi ou l'ASP.

En tant que salarié, votre formation peut-être financée par les dispositifs CPF et Transition Professionnelle, renseignez-vous auprès de nos services.

Débouchés

Insertion professionnelle :

- > Ouvrier de fabrication des industries alimentaires
- > Opérateur de fabrication en industrie alimentaire
- > Agent de production en industrie alimentaire
- > Agent de restauration

Formations :

- > BP IA
- > BAC PRO BIT
- > Certificat de Spécialisation (Production, transformation et commercialisation des produits fermiers / Automatisation dans l'industrie laitière et agroalimentaire / ...)



Taux de satisfaction et de réussite :

> Sur notre site :

<http://www.lycee-quetigny.fr/centres/cfppa/reussite>

> En scannant le QR code



Imprimé par nos soins — Ne pas jeter sur la voie publique



Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles
Quetigny - Plombières lès Dijon
21 Boulevard Olivier de Serres - 21800 QUETIGNY
Tel : 03 80 71 80 40
Mel : cfppa.dijon-quetigny@educagri.fr
SIRET : 192111359 0000 19
Enregistré sous le numéro 26.21.P.0025.21
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat



CAPa 3

OIA

Certificat d'aptitude professionnel agricole
Opérateur en Industries Agroalimentaires
Transformation de produits alimentaires



Le CAPa OIA est un diplôme de niveau 3. Il a pour objectif de former des ouvriers qualifiés capables d'exécuter, à partir de directives précises du chef d'entreprise, les activités suivantes :

- Il prend connaissance du planning de production et des consignes au moment de la prise de poste
- Il vérifie la disponibilité du matériel et des matériaux nécessaires à la fabrication ou au conditionnement des produits
- Il nettoie et désinfecte le matériel, les machines et l'espace de travail en appliquant les consignes, les doses de produits prévues et les règles en vigueur
- Il vérifie l'état de propreté de son poste de travail et des machines
- Il approvisionne le poste de travail ou la ligne en matières premières, ingrédients ou matériaux
- Il réalise les opérations manuelles de fabrication
- Il surveille les flux d'entrée et de sortie de produits aux différentes étapes de la production
- Il transmet ou dépose des échantillons au laboratoire et peut réaliser des opérations de contrôle des matières premières, des produits en cours de fabrication et des produits conditionnés
- Il range les produits alimentaires et de conditionnement dans les endroits prévus et selon les consignes
- Il alerte le supérieur hiérarchique ou le service concerné en cas d'anomalie, d'incident ou de risque constaté
- Il transmet les consignes à l'opérateur de l'équipe suivante

Organisation de l'enseignement

Le CAPa se déroule sur une année scolaire :

1200 h de formation comprenant

> 794h en centre soit 23 semaines

> 406h en entreprise soit 12 semaines

La formation en entreprise se déroule sur 3 périodes distinctes réparties en fonction de la saisonnalité du métier.

Architecture de la formation

La formation est construite sous forme d'Unités Capitalisables (UC) et comprend :

> 3 unités capitalisables générales (UCG) dont 2 faisant l'objet d'une **VAA*** (les UCG1 et UCG2 peuvent être validées par équivalence académique)

> 3 unités capitalisables professionnelles (UCP)

> 1 unités capitalisables d'adaptation régionale et à l'emploi (UCARE)

***VAA : Validation des Acquis Académiques**



Contenu de la formation (794h en centre / 406h en entreprise)

Le diplôme Certificat d'Aptitude Professionnel Agricole est délivré après l'obtention de 7 unités capitalisables évaluées via un plan d'évaluation reprenant les temps forts du métier.

Les épreuves sont validées par des entretiens d'explicitation reprenant des pratiques professionnelles, réalisées sur les lieux de stages ou lors de travaux pratiques.

Fabrication d'un produit

- Réaliser l'ensemble des opérations liées à la fabrication d'un produit alimentaire

Conditionnement du produit transformé

- Réaliser l'ensemble des opérations liées au conditionnement d'un produit alimentaire

Assurer l'entretien

- Assurer le nettoyage de la zone de fabrication

Dynamique de recherche d'emploi

- Mettre en œuvre les étapes nécessaires à une recherche d'emploi

Commercialisation des produits : Vente des produits fabriqués

- Être capable d'assurer la vente de produits transformés lors d'une manifestation
- Réaliser un support de communication adapté à son projet de vente

Les Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale ou à l'Emploi sont élaborées par l'établissement en partenariat avec les professionnels avec pour objectif :

- De permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte de l'établissement,
- D'ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités et des fonctions pour répondre au mieux aux besoins des professionnels et aux attentes de la clientèle.
- En cas de validation partielle du diplôme, vous avez jusqu'à 5 ans pour valider les UC manquants.

Le CAPa OIA offre la possibilité de valider en parallèle de l'obtention du diplôme et pendant la formation :

- HACCP
- SST

