

Le CAPA INDUSTRIES AGRO ALIMENTAIRES

Spécialité Ouvrier Polyvalent de Fabrication de Produits Alimentaires

Les métiers préparés

Le titulaire de ce CAPA exerce dans des **entreprises de fabrication de produits alimentaires élaborés** de type conserveries de viandes, fromageries, confiseries industrielles (miel, confitures...), plats cuisinés...

Ces entreprises quelle que soit leur taille doivent présenter une organisation industrielle (procédures de fabrication établies, calendrier de production fixé, contrôle de points qualité...) et comporter tout ou partie des étapes suivantes :

- Préparation des matières premières
- Opérations de fabrication des produits alimentaires
- Opérations liées à la conservation et au conditionnement de ces produits.

Le **caractère polyvalent** de l'activité de l'opérateur de fabrication tient à sa capacité dans l'entreprise à :

- occuper plusieurs postes principaux de travail qualifiés d'un ou de plusieurs ateliers.
- mettre en œuvre les procédés de fabrication de différents produits.

Cette polyvalence s'exerce dans le respect de l'hygiène, de la sécurité, des objectifs de qualité et de productivité.

Les conditions d'admission

Niveau – Âge :

Jeunes âgés de 16 à 26 ans issus de 5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème} ou CPA.

Jeunes âgés de 15 ans en sortie 3^{ème}.

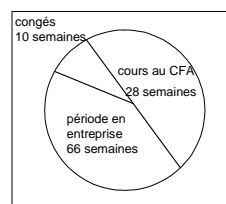
Possibilités d'accueillir des adultes en formation (demandeurs d'emploi, CIF, salariés...).

Maître d'apprentissage

Inscription définitive après **signature d'un contrat d'apprentissage** avec une entreprise de fabrication de produits alimentaires dans un secteur de votre choix (viandes, fromages, confiseries...).

N'hésitez pas à contacter le CFA pour vous aider dans cette démarche de recherche d'emploi !

L'alternance CFA / entreprise



Parcours classique : durant deux années vous aurez passé 28 semaines au CFA, 66 semaines en entreprise et 10 semaines en congés payés.

Durée modulable en fonction du profil du candidat : 1 à 3 ans dans le cadre de **Parcours de Formation Individualisé**.

La formation au CFA

Programme et horaire moyen par semaine	
Enseignement général	
Mathématiques (UC2)	4
Expression et communication (UC4)	4
Vie Sociale et Professionnelle et monde actuel (UC51)	2
Informatique	2
EPS (UC7)	3
Travaux dirigés et soutiens	2
Enseignement professionnel	
Connaissance des pratiques professionnelles (UC11)	7
Hygiène et sécurité (UC7)	5
Economie d'entreprise (UC52)	6
Total sur la semaine	35

Des cours de soutiens et de langues étrangères optionnels sont également proposés.

2 UC sont intégralement évaluées **en entreprise** :

- Maîtrise de la conduite d'un poste principal de fabrication (UC12)
- Maîtrise de la conduite de deux postes annexes de fabrication (UC13)

Ces 3 postes sont définis en concertation avec le maître d'apprentissage.

- ▶ **Patricia ETCHEMENDY**, coordinatrice patricia.pagueguy@educagri.fr
- ▶ **Carole PELLEGRINO**, directrice cfa.landes@educagri.fr

L'évaluation

- Contrôle continu pendant le cycle de formation : évaluation certificative conduite par l'équipe pédagogique du CFA, sous le contrôle d'un jury extérieur.
- Une Unité Capitalisable (UC) acquise reste valable pendant 5 ans.
- Le diplôme est délivré lorsque les 8 UC (2/4/51/52/7/11/12/13) sont acquises.
- Certaines UC peuvent être validées dès l'entrée en formation selon votre niveau initial.

L'entrée directe en deuxième année et les parcours personnalisés de formation

Lors de votre admission au CFA nous vous proposons d'évaluer ensemble vos connaissances et en fonction des résultats, nous bâtissons un parcours de formation.

Si vous êtes déjà titulaire d'un CAP, vous pouvez être dispensé de certaines UC ce qui vous permettra d'approfondir les UC professionnelles.

Si vous avez déjà obtenu un CAPA dans une autre spécialité, vous pourrez entrer directement en 2^{ème} année.

Si vous avez des difficultés sur certains acquis nécessaires pour le suivi de votre formation en CAP, le CFA vous proposera un parcours individualisé.

La poursuite des études après le CAPA Industries Agro Alimentaires

Après le CAPA IAA : BEPA IAA / Bac Pro Bio-Industries de Transformation / BTS IAA et BTS Anabiotec.

Vous trouvez l'ensemble de ces formations dans la région.

Votre métier au quotidien

L'ouvrier qualifié en Industries Agro - alimentaires :

- Observe, surveille, apprécie l'état des produits, des installations et des conditions d'ambiance et d'environnement.
- Met en œuvre les modes opératoires et maîtrise les gestes professionnels liés aux opérations de préparation des matières premières, de fabrication, de conservation et de préparation des produits pour le conditionnement (réalisation d'opérations manuelles, conduite de machines).
- Organise son travail dans le cadre d'une activité et effectue les différentes tâches dans les conditions d'hygiène et de sécurité optimales, et dans le respect des instructions de fabrication fixées.
- Utilise les équipements et matériels nécessaires au fonctionnement de la chaîne de fabrication.
- Rend compte des activités auxquelles il a participé.
- Participe activement aux activités de la vie professionnelle et sociale.

L'insertion professionnelle

Les Industries agro - alimentaires correspondent au premier secteur industriel d'Aquitaine.

L'évolution constante de la réglementation et des exigences en matière de qualité (normes ISO, méthode HACCP, traçabilité, ...) implique la nécessité de recruter des ouvriers qualifiés. Dans ce secteur, l'offre est d'ailleurs supérieure à la demande.

Le suivi du devenir des apprentis titulaires du CAPA IAA révèle, depuis sa mise en place en 1998, un taux d'insertion professionnelle très satisfaisant, avec des embauches dans les entreprises locales.

Pour s'inscrire :

- Retourner la fiche de pré inscription au CFA
- Le CFA vous convoque pour un entretien et un test écrit
- Le CFA confirme votre pré inscription ou vous propose une ré-orientation. Il vous transmet :

⇒ Un dossier d'inscription

⇒ Une fiche d'attestation d'embauche que vous devez faire compléter par le Maître d'apprentissage et nous retourner. Dès réception de cette fiche, le CFA service interface envoie à votre futur employeur tous les documents relatifs à la signature du contrat.