



# CAPa OIA diplôme de niveau 3

## Certificat d'Aptitude Professionnel Agricole

### Opérateur Industrie Alimentaire

### Option Transformation de Produits Alimentaires (TPA)

RNCP38876 (date de fin d'enregistrement : 31/12/2028)

Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

## OBJECTIFS

Le diplôme de CAPa OIA permet aux apprenti-e-s de devenir les futurs ouvriers qualifiés exerçant un métier polyvalent en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement dans les industries alimentaires.

## CONDITIONS D'ADMISSION

Public cible : lycéens, futurs lycéens, demandeur d'emploi. Cette formation est ouverte aux PSH.

Pré-requis : savoir lire et écrire (Il n'y a pas de limite d'âge si l'apprenti est reconnu comme travailleur handicapé.)

Conditions d'inscription : avoir entre 16 et 29 ans révolus (15 ans accepté si l'année de 3ème est validée)

Modalités de sélection : entretien de positionnement, avoir un maître d'apprentissage.

Autre voie d'admission : Affelnet, Mission locale

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Le secrétariat vous répond sous un délai de 8 jours ouvrés dès votre prise de contact. Si vous êtes intéressé-e, dès réception des pièces justificatives, le recrutement vous reçoit pour un entretien sous un délais d'un mois. Dès validation de votre candidature, nous vous répondons sous un délais de 10 jours ouvrés.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en face à face,
- Travaux pratiques à l'atelier agroalimentaire,
- Intervenants professionnels,
- Visites en entreprise,
- Centre de documentation et d'Information.

## DISPOSITIFS D'EVALUATION

Le CAPa OIA est un diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, après 2 années de formation et validation des 7 unités capitalisables (UC). Ces UC sont évaluées en situation professionnelle (épreuve pratique + oral devant un jury).

Pour obtenir le diplôme, l'apprenti-e doit valider 6 UC et 1 UCARE\*.

\*UCARE proposée : Automatismes

### Identification de la formation

Voie de formation : apprentissage

Durée : 840 heures sur 2 ans

Rythme : 14 semaines en formation et 38 semaines en entreprise par an ( dont 10 semaines de congés payés.)

Date d'entrée: Septembre

### Indicateurs de performance

Taux de réussite : 75%

Taux de poursuite d'étude : 25%

Taux d'insertion professionnelle : -%

Taux de satisfaction : 89%

Taux de rupture : -%

### Responsables

Coordonnatrice de la formation  
Christine SERY

Référente handicap  
Cynthia RANGGEH

### Contact

CFAA de St-Joseph  
24 rue Raphaël BABET  
97480 SAINT JOSEPH  
mail: cfa.st-joseph@educagri.fr  
Secrétariat : 02 62 56 19 80

### Plus d'information

Accueil EPL  
du lundi au vendredi  
de 7h30 à 12h00  
et de 13h00 à 16h00

# CONTENUS DE LA FORMATION

Le CAPa OIA est constitué de 7 modules appelés « unités capitalisables » (UC).

Ce diplôme correspond à une formation fondée sur l'expérience et l'approche du terrain. Tous les domaines relatifs à la fabrication et au conditionnement de produits alimentaires y sont abordés : les techniques de production et de conditionnement ; les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des règles de sécurité, mais aussi les mathématiques, l'expression et la communication.

Compétences professionnelles :

- C1- Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
- C2- Mettre en oeuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
- C3- Interagir avec son environnement social
- C4- Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
- C5- Réaliser des opérations de conditionnement automatisées ou mécanisées
- C6- Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail
- C7- Réaliser des opérations liées à des productions agroalimentaires

## GRILLE DE SALAIRE

Age de l'apprenti	moins de 18 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
En 1 <sup>ère</sup> année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
En 2 <sup>ème</sup> année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

## APRES LA FORMATION

Il est possible à la fin de la formation de poursuivre ses études : en BP IA (Brevet Professionnel Industrie Alimentaire), puis en BTSa BioQualim... ou de rejoindre le monde professionnel. 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.

L'opérateur de production peut exercer dans les industries alimentaires ou dans un atelier de préparation, de transformation ou conditionnement de produits alimentaires intégré à une grande ou moyenne surface (GMS) ou par une société de restauration collective hors foyer.

L'activité s'effectue principalement en atelier auprès de machines. Il peut travailler aussi en unité de contrôle ou de pilotage d'installations automatisées. L'activité s'exerce parfois en zone à température élevée, frigorifique ou humide ou en zone à atmosphère contrôlée. L'opérateur peut être exposé à la poussière, aux bruits, aux odeurs et à l'utilisation de produits chimiques. La tendance à l'automatisation et la mécanisation limite de plus en plus le port de charges.

## AVANTAGES DU CHOIX DE CETTE FORMATION

Grâce à cette formation, l'apprenti-e découvrira un métier et ses pratiques lors de la formation, ainsi qu'une grande variété de métiers et d'entreprises où il-elle pourra exercer.

### Plus d'information sur l'apprentissage

Statut : salarié-e  
Rémunération : grille en vigueur

Aide à l'employeur :  
jusqu'à 6 000 euros (sous conditions)

Selon le statut de l'entreprise, le financement de la formation est totalement pris en charge par l'OPCO de cette dernière.

### Plus d'information sur la vie du centre

Internat sur demande  
Resto-self sur demande  
Parking  
Activités socio-culturelles  
Accompagnement social

### Les frais pédagogiques éventuels

Achat d'équipement de protection individuelle (EPI) :  
aux environs de 100 euros.

### nos réseaux

site internet



instagram



facebook



linkedin

