



Formation professionnelle pour les jeunes

CAPa - Opérateur en Industries Agroalimentaires

RNCP25092 – Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Devenez un professionnel des transformations alimentaires

Objectifs de la formation

- Accompagner l'acquisition de savoirs faire pour intégrer durablement une équipe de production agroalimentaire.
- Assurer une **formation professionnelle** dynamique avec des apports de connaissances générales, techniques et pratiques dans le domaine de la **production agro-alimentaire**.
- Permettre d'obtenir un diplôme de niveau 3, et préparer **votre insertion professionnelle**.

Points forts de la formation

- Épreuves en **situations professionnelles**.
- **Individualisation** des parcours de formation.
- **Exploitation Bio** du Lycée Nature, à vocation pédagogique, conduite 100% en Agriculture Biologique de 130 ha (avec notamment 3 ateliers de production animale : ovin, porcin et avicole).
- Une formation axée sur l'acquisition de véritables **compétences professionnelles alternant théorie, visite et ateliers pratiques**.
- Une **alternance** forte entre séquences de formation en présentiel en **centre, en entreprise**.
- Adhésion à la charte d'accueil d'apprenti(e) en **situation de handicap**.

Durée et déroulement de la formation

- Le CAPa Métiers de l'Agriculture (CAPa OIA) se prépare sur **2 ans** (875 heures) :
 - **1^{ère} CAPa OIA** : 420 heures (12 semaines) par an au CFA
 - **Terminale CAPa OIA** : 455 heures (13 semaines) par an au CFA
- Les cours ont lieu du **lundi 9h15 au vendredi 15h15** : 35 heures par semaine.



**Apprentissage,
L'efficacité vers l'emploi**

Conditions d'admission

- **Être issu** d'une 3^{ème} (tous types) ou titulaire d'un autre diplôme de niveau 3 ou plus.
- Et avoir **conclu un contrat d'apprentissage** avec une exploitation agricole en productions animales (bovin ou ovin ou caprin) et cultures associées. L'inscription au CFA est définitive **à la signature du contrat d'apprentissage**.
- **Avoir 15 ans révolus** à la date du début du contrat d'apprentissage (avant le 31 décembre). Dans l'attente de ses 15 ans, l'apprenant est sous statut de stagiaire.
- **Validation des Acquis Académiques (VAA)** : au cas par cas, selon les diplômes détenus par le candidat, une VAA sera mise en œuvre (parcours adapté proposé en fonction des situations).
- Le maître d'apprentissage **doit remplir des conditions** minimales de qualification et d'expérience professionnelle.
- L'apprentissage peut s'effectuer sur **deux exploitations** sous réserve de la mise en place d'une convention de mise à disposition.

Coût de la formation

- **Formation** prise en charge par les OPCO (Opérateur de Compétence), donc **gratuite pour les jeunes**.
- **Aide financière pour l'hébergement et la restauration** (pour les entreprises du secteur privé).
- **INTERNAT** filles et garçons, **non obligatoire**.
- Une **participation de 50 à 120 € est demandée** pour les frais de photocopies et prestations diverses.



Contenus de la formation

- **Conduire les machines ou les installations automatisées** : démarrer et arrêter les machines, alimenter les machines en matières premières et ingrédients pour la fabrication, réaliser les opérations de maintenance de premier niveau.
- **Réaliser les opérations manuelles** : approvisionner le poste de travail ou la ligne en matières premières, ingrédients ou matériaux, réaliser les opérations manuelles de fabrication et/ou de conditionnement.
- **Réguler et contrôler les étapes de la production** : vérifier les paramètres de fabrication ou de conditionnement mécanisés ou automatisés, adapter les réglages des machines et appareils en cours de production autant que nécessaire, réaliser des prélèvements d'échantillons.
- **Maintenir l'hygiène et la production en cours de production** : appliquer les règles d'hygiène, réaliser les opérations de production dans le respect des règles de sécurité.
- **Informier et communiquer** : transmettre les informations et les consignes, rendre compte de son activité, accueillir et accompagner de nouveaux opérateurs.
- **Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale et à l'Emploi (UCARE)** : Commercialiser des produits alimentaires.
- Le tableau des épreuves est remis avec le calendrier d'alternance, en début de formation.



Délais d'accès

- **Prise en charge de la demande par le CFA** : 3 semaines à compter du retour du dossier d'inscription et sous réserve de contrat avec une entreprise.
- **Début de la formation** : Septembre à novembre inclus (pour une entrée en formation au-delà du mois de novembre, veuillez nous contacter).



Equipements pédagogiques et techniques

- 11 salles de cours
- Informatique :
 - 2 salles informatiques (dont une salle DAO/PAO)
 - 10 classes mobiles
- Centre de Ressources (CdR), espaces dédiés à l'individualisation des parcours de formation
- Installations sportives sur site : gymnase, piste athlétisme et terrain de rugby
- Exploitation bio, support pédagogique :
 - ateliers (marâchage, ovin viande, porc, volaille)
 - magasin de vente à la ferme
- Espaces verts sur 4 hectares, entièrement dédiés aux activités pratiques
- Équipements techniques pédagogiques :
 - 1 atelier alimentaire de 150 m² disposant d'appareils de préparation et de cuisson
 - etc...



Suivi et évaluation

- Les partenaires de la formation (employeur, tuteur, famille, CFA) connaissent et contrôlent les activités de l'apprenti avec :
 - Le livret d'apprentissage
 - Les rencontres Parents/Employeurs/Apprentis/Formateurs, organisées en janvier
 - Les visites du coordinateur sur l'entreprise (une en fin de période d'essai, une en cours d'année)
 - Des rencontres exceptionnelles si besoin
- **La validation des 7 UC** est nécessaire pour l'obtention du CAPa Métiers de l'Agriculture.
- Le bénéfice des UC acquises est **conservé 5 ans** (le candidat peut représenter la ou les UC manquantes).
- Les évaluations se déroulent **tout au long de la formation**, lorsque l'apprenti est prêt, sous forme d'entretien d'explicitation.



Poursuite d'étude et insertion professionnelle

- **BP Conducteur de Ligne de Production Alimentaire**
- **Conducteur de machine**
- **Opérateur de production**

