

Conducteur d'installation de production

Le titulaire de ce CAP contribue à produire les biens et les matériels nécessaires à l'industrie et à notre vie quotidienne. Il intervient dans tous les secteurs de la vie économique. Il doit savoir utiliser les machines de fabrication en série pour que les produits soient conformes en bout de chaîne aux normes prédéfinies.

Ce professionnel conduit des machines ou des chaînes de machines de transformation, d'élaboration et de conditionnement, qu'elles soient automatisées ou non. Il assure, au moins en partie, la préparation de son poste de travail, le réglage du système, le lancement de la production conformément au cahier des charges, la mise en marche du procédé et l'approvisionnement en matières premières. Il surveille le déroulement de la fabrication, prend en charge l'arrêt et la mise en sécurité, contrôle la qualité. Par ailleurs, il entretient les machines et se charge des petits dépannages.

Il assure la production, la transformation ou le conditionnement de produits agroalimentaires : glace, yaourts, conserves, pâtes, boissons, etc. Il est capable de régler l'installation qu'il utilise, de lancer la production, d'approvisionner en matières premières. Il maintient ensuite la cadence de la production, surveille son bon déroulement, contrôle la qualité des produits, assure l'entretien des machines.

L'opérateur doit pouvoir s'adapter facilement aux changements liés à la diversification des produits fabriqués et à la mise en œuvre de nouveaux procédés.

↪ Débouchés

L'option agroalimentaire prépare à la conduite de systèmes de production, de transformation ou de conditionnement de glaces, yaourts, conserves, pâtes, boissons...

Il est agent (ou opérateur) de fabrication, conducteur de ligne de production industrielle, conducteur de machines.

Selon l'entreprise où il travaille, le diplômé peut être agent (ou opérateur) de fabrication, conducteur de ligne de production industrielle ou conducteur de machines.

Il peut travailler en atelier ou en équipe, en poste de travail autonome ou sur une ligne de production, dans le froid ou dans la chaleur, selon le secteur d'activité de l'entreprise.

↪ Accès à la formation

Après une classe de 3ème

↪ Programme

Disciplines et activités	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année
Enseignement technologique et professionnel	522 h	442h
Vie sociale et professionnelle	29h	39h
Enseignements généraux		
Français, histoire-géographie	101h30	91h
Mathématiques Sciences	101h30	91h
Langue vivante	58h	52h
Arts appliqués-cultures artistiques	58h	52h
EPS	72h30	65h
Education civique, juridique et sociale	14h30	13h
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines	7 semaines

Enseignements professionnels

Les élèves suivent des cours de technologie et de dessin industriel. Ils apprennent les bases de la mécanique : hydraulique, pneumatique et un peu d'électricité. Ils reçoivent aussi des notions d'automatismes. Ils apprennent à conduire une machine en pensant toujours à la qualité du produit et à la sécurité du poste de travail.

Ils étudient les principaux procédés de traitement et de conservation des aliments (stérilisation, conservation, salage), les différents procédés de conditionnement (collage, agrafage, thermocollage), les matériaux utilisés. La formation comprend également des enseignements en automatismes, en communication technique ou en prévention des risques professionnels.

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 14 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Domaine professionnel :

- préparation, approvisionnements, réglages, essais et mise en route, coeff. 7
- conduite en mode normal, exploitation et production en entreprise, coeff. 6
- conduite en mode dégradé, assistance à la maintenance, coeff. 4

Domaine général :

- Français, coeff. 2.
- Mathématiques-sciences, coeff. 2.
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Visé sociale et professionnelle, coeff. 1

Epreuves facultatives (seuls les points excédant 10 sont pris en compte) :

- Langue vivante

Statistiques

En 2013, dans l'académie de Montpellier : 26 candidats inscrits, 25 présentés, 13 admis (soit 52 % de réussite).

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 29 candidats inscrits, 29 présentés, 24 admis (soit 82.76 % de réussite).

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 29 candidats inscrits, 29 présentés, 23 admis (soit 79.31% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 32 candidats inscrits, 32 présents, 22 admis (soit 68,75% de réussite).

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former en Languedoc Roussillon

30 Bagnols-sur-Cèze

Lycée professionnel Albert Einstein

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- Dossier « Le dico des métiers »
- Les fiches métiers
- Zoom sur les métiers Les métiers des industries alimentaires
- Après un CAP ou un BEP

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.