

Opérateur en industries agroalimentaires

Ce CAPA propose 2 options :

- **Transformation de produits alimentaires :** Le titulaire de ce CAPA participe à l'approvisionnement de travail en matières premières et/ou consommables, réalise la transformation de produits à l'aide d'outils ustensiles et appareils, réalise les opérations manuelles de conservation et de conditionnement des produits, contrôle le résultat de son travail, décèle les anomalies ou incidents, s'occupe des différentes phases de nettoyage et de désinfection des installations ainsi que de leur entretien, rend compte de son activité à son supérieur hiérarchique.
- **Conduite de machines :** Le titulaire de ce CAPA conduit des machines et/ou réalise des opérations manuelles de fabrication ou de conditionnement. Il surveille le fonctionnement de machines, opère des réglages, les alimente en matières premières ou matériaux. Il alerte le supérieur en cas d'anomalie et intervient pour l'entretien de premier niveau.

L'opérateur polyvalent de production en industries alimentaires exerce principalement ses activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement.

↳ Débouchés

L'opérateur de production en industries alimentaires travaille dans les industries laitières, les industries des viandes, les industries céréalières, les industries de fabrication de produits alimentaires élaborés, de fabrications d'huiles, de corps gras, industries sucrières et de fabrication de boissons et alcools.

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.

Selon la nomenclature des codes ROME, les différentes appellations institutionnelles de l'emploi-type opérateur de production sont regroupées au sein du code H 2102 « Conduite d'équipement de production alimentaire ».

↳ Accès à la formation

Après une classe de 3ème



**Formation dispensée
uniquement
par la voie de
l'apprentissage**

↳ Programme

La répartition des horaires entre disciplines et les grilles horaires nationales ne s'appliquent pas à la modalité des unités capitalisables. C'est le résultat de la réflexion globale et collective sur le dispositif de formation, qui implique toutes les disciplines et tous les formateurs. De la réflexion collective naîtra le dispositif de formation avec son planning, l'alternance, les horaires de telle ou telle discipline. Le nombre d'heures peut varier en fonction du type de formation choisi (alternance, formation continue)

↳ Enseignements professionnels

- Vie civique et professionnelle, Législation du travail, Economie d'entreprise et économie appliquée aux filières agroalimentaires
- Bonnes pratiques de nettoyage, HACCP
- Qualité, Contrôles des produits
- Microbiologie, bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Approfondissement technologique

Suivant l'option

- Bases de technologie (pneumatique, hydraulique, électrotechnique automatisé)
- Etude du fonctionnement des équipements de fabrication et de conditionnement
- Bases de maintenance et de performance industrielle

ou

- Bases de biochimie alimentaire
- Technologie de fabrication des produits alimentaires
- Technologie du conditionnement alimentaire
- Notion de développement durable

Examen

Pour obtenir ce CAP, il faut avoir validé les 7 unités capitalisables. Elles sont indépendantes les unes des autres et peuvent être obtenues dans n'importe quel ordre. Les candidats peuvent repasser les UC non obtenues et conserver pendant 5 ans le bénéfice des UC acquises.

Ce diplôme est composé de 7 unités :

- UCG₁ : Agir dans les situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux.
- UCG₂ : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
- UCG₃ : Interagir avec son environnement social.
- UCP₁ : Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
- UCP₂ : Suivant l'option Réaliser en sécurité des opérations de fabrication ou Conduire en sécurité les machines ou des installations mécanisées.
- UCP₃ : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail.
- UCARE : Logistique dans un travail alimentaire.

L'UCARE permet de valider la maîtrise de savoir-faire professionnels spécifiques (réaliser des opérations techniques dans un domaine spécifique), favorisant l'insertion professionnelle, compte tenu des enjeux professionnels locaux. La capacité globale et les capacités intermédiaires sont définies par l'équipe enseignante, en fonction des choix locaux. Conformément aux indications du référentiel de certification, elle doit être évaluée en situation professionnelle.

Stage

5 semaines de stage en entreprise

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent 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.

Principales poursuites d'études

- BAC Pro Bio-industries de transformation
- BP Industries alimentaires

- DIVSPEC Opérateur de transformation industrielle des viandes

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Pour les 2 options

12 Onet le Chateau

CFPPA La Roque – EPLA Rodez **A** ↔

CFAA de l'Aveyron (site Rodez La Roque) **A** ↔

32 Pavie

CFAA du Gers **A** ↔

A Formation en apprentissage

↔ Internat Filles Garçons

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- Dossier « Le dico des métiers »
- Les fiches métiers
- 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 psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

05 65 60 98 20 - cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Ranguéil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr