

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 3^{ème}

↪ Programme

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève

(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

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

Académie de Montpellier

En 2017 : 26 présents, 23 admis (soit 88.46% de réussite).

En 2018 : 31 candidats inscrits, 27 présents, 21 admis (soit 77,78% de réussite)

En 2019 : 25 candidats inscrits, 25 présents, 19 admis (soit 76 % de réussite).

Académie de Toulouse

En 2018 : 11 candidats présents, 10 candidats admis (soit 90,9% de réussite).

En 2019 : 10 candidats présents, 7 candidats admis (soit 70% 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.

Principales poursuites d'études

- Bac Pro Etude et définition de produits industriels
- Bac Pro Maintenance des équipements industriels
- Bac Pro Pilote de ligne de production

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

Où se former en Occitanie

Académie de Montpellier

30 Bagnols-sur-Cèze

Lycée professionnel Albert Einstein (*public*)

Académie de Toulouse

31 Toulouse

ICAM école de production (*privé*)

81 Castres

Lycée polyvalent Borde Basse (*public*)

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

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

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

Alès
04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze
04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Le Vigan
04 99 92 01 72 - ce.0301647c@ac-montpellier.fr

Lunel
04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende
04 66 65 05 17 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve
04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Centre
04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr

Montpellier Est
04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne
04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes Centre
04 66 29 03 81 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest
04 66 27 95 00 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr

Perpignan
04 68 50 20 86 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas
04 67 98 85 74 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades
04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète
04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

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

CIO Albi

CAP Conducteur d'installation de production

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 - valerie.ballester@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.fr

CIO Figeac
05 67 76 55 66 - valerie.ballester@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
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 Rangueil
05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr