



FORMATION ADULTES

METIERS LIÉS À L'ALIMENTATION

FORMATION RÉGION GRAND-EST

Formation qualifiante



485 heures de cours
dont **231 heures de travaux pratiques**



140 heures en entreprise



Session de septembre à février



Alternance formation/entreprise

MÉTIERS PRÉPARÉS

Pour les entreprises de l'Industrie Alimentaire, les ateliers de transformation alimentaire de la grande distribution, les ateliers fermiers ou les cuisines collectives.

Ouvrier qualifié ou hautement qualifié de production en entreprises alimentaires ;
Conducteur de machine automatisée en production ou en conditionnement.

Activités : organiser son activité selon les consignes, réaliser des opérations de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits, utiliser les machines, participer à la qualité, entretenir le poste

Environnement : activité physique, travail au froid ou au chaud, port d'objets, polyvalence

OBJECTIFS

Pouvoir évoluer tout au long du processus de transformation des produits alimentaires ;

Réceptionner la matière première et **réaliser les premières transformations** (stockage, réfrigération, etc.) et participer aux autres opérations (élaboration de produits cuisinés, salage, affinage de fromage, conditionnement, etc.) pour aboutir au produit final transformé ;

Utiliser des équipements automatisés (ou non) et pouvoir intervenir sur une ou plusieurs machines.

Assurer le nettoyage, l'entretien et le réglage des installations utilisées, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans son domaine d'activité ;

Effectuer des contrôles de la qualité de sa production.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être âgé de 18 ans minimum ;
- Aucun diplôme ou expérience professionnelle demandés.



DUREE DE LA FORMATION

Entrée en formation en octobre et sortie en février:
448 heures en centre dont 231 heures de travaux pratiques et 140 heures en entreprise.

INSCRIPTION

Prendre contact avec le CFPPA qui réalisera un entretien de positionnement à la suite et vous enverra le dossier d'inscription le cas échéant. Les délais d'accès à l'action varient en fonction du financement.

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeurs d'emploi ;
- Salariés en reconversion ;
- Salariés en contrat aidé.

Un référent handicap est à votre disposition.

CONTENUS PRINCIPAUX

- Connaissances de la matière première ;
- Conservation ;
- Transformation ;
- Conditionnement ;
- Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- Nettoyage et Désinfection ;
- Sécurité ;
- Développement Durable ;
- Contrôles ;
- Maintenance de Premier Niveau ;
- Fonctionnement des matériels ;

FINANCEMENT & RÉMUNÉRATION

Le coût de la formation (jusqu'à 7575.68€) et la rémunération peuvent être pris en charge par la Région Grand-Est. La rémunération éventuelle dépend de votre situation.

Se référer aux Conditions Générales de Vente.

FRAIS PÉDAGOGIQUES

Aucun frais spécifique n'est à prévoir.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation de 3 blocs de compétences du CAPa OIA si l'apprenant le souhaite. Chaque bloc s'obtient de façon indépendante et est valide 5 ans.

Ces blocs de compétences sont évalués sur poste de travail (en travaux pratiques). Il est possible de poursuivre la formation pour obtenir un CAPa Opérateur en Industrie Alimentaire qui est un diplôme de niveau 3 certifié par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

UCP4 : Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication

UCP5 : Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits

UCP6 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail.

Possibilité de poursuite d'études par un CAPa Opérateur en Industrie Alimentaire.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Une individualisation des parcours : La durée, les contenus et les modalités de la formation sont adaptés en fonction de vos acquis (formation et expérience) et de votre projet notamment la filière travaillée.

Possibilité de mixage des publics apprentis et adultes.

Travaux pratiques sur plateaux techniques et cours théoriques.

EPL Agro de la Meuse

CFPPA - Formation adultes

CS 40249

55006 BAR-LE-DUC



Contactez le responsable de formation :

 03.29.79.64.81

 CFPPA Meuse

 CFPPA de la Meuse

 cfppa.bar-le-duc@educagri.fr

Certification :

Ministère de l'Agriculture et de la
Souveraineté Alimentaire
RNCP 38876
Publication du 22/04/24