



CAPa - PAR UNITÉS CAPITALISABLES

OPÉRATEUR EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES (OIA) SPÉCIALITÉ TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **Par alternance** : à toute personne de 16 à 25 ans ayant suivi une scolarité jusqu'en fin de 3^{ème}.
- **Par formation continue** : aux salariés et aux personnes en situation de recherche d'emploi de plus de 18 ans.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- L'opérateur(trice) de production en industries alimentaires exerce dans des entreprises industrielles de fabrication et de conditionnement de produits alimentaires : industries laitières, des produits carnés, céréalières, fabrication de produits alimentaires élaborés, d'huiles, de corps gras, industries sucrières, fabrication de boissons et alcools et de produits alimentaires divers.
- L'opérateur(trice) de production en industries alimentaires peut être posté sur une chaîne de production d'un atelier. Il peut par ailleurs travailler en zone de suivi-contrôle sur écran et dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis. Il intervient dans une étape clé de la fabrication ou du conditionnement des produits.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Opérateur qualifié de fabrication et/ou conditionnement de produits alimentaires (fromages et produits laitiers, crèmes glacées, charcuteries-salaisons, pain et viennoiseries, pâtisseries, biscuits, confiseries...).
- Aide fromager.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- **Par alternance** : formation sur 2 ans, à raison de 14 semaines de formation par an à l'école ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- **Par formation continue** : sur 10 mois, dont 800 heures en centre de formation, le reste en entreprise. Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprise.

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Brevet Professionnel Industries Alimentaires,
- Baccalauréat Professionnel Bio-Industries de Transformation (sous réserve d'obtention d'une dérogation).



EN SYNTHÈSE

	Formation par alternance	Formation continue
Statut durant la formation	Apprenti (Salaré)	Stagiaire de la formation continue
Hébergement / Restauration	Possible à l'ENIL	Possible à l'ENIL
Durée de la formation	2 ans soit 28 semaines à l'école en alternance avec 76 semaines en entreprise	10 mois dont 800 h en centre + formation en entreprise
Organisation de la formation	Principe de l'alternance	Temps plein
Début de la formation en centre	Septembre	Septembre
Obtention du diplôme	Validation de 7 unités capitalisables	Validation de 7 unités capitalisables
Lieu de formation	ENIL Mamirolle	ENIL Mamirolle

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

Les dossiers d'inscription sont à retirer à partir de mars au CFPPA ENIL Mamirolle. L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise fabriquant des produits alimentaires. L'ENIL peut vous accompagner dans cette démarche.

Pour tout complément d'information :



ENIL Besançon Mamirolle
Tél. : 03 81 55 92 00
recrutement.mamirolle@educagri.fr
www.enil.fr

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL

Thèmes de formation	Formation continue Sur 10 mois	Apprentissage Sur 2 ans
Mathématiques, Informatique, Communication Connaissance du monde contemporain	120 h	250 h
Projet de communication, Technique de recherche d'emploi Prévention des risques au travail, PSC1 ou STT	65 h	155 h
Vie civique et professionnelle, Législation du travail Economie d'entreprise et économie appliquée aux filières agroalimentaires	65 h	60 h
Bases de biochimie alimentaire Technologie de fabrication des produits alimentaires Technologie du conditionnement alimentaire Notion de développement durable	90 h	225 h
Bases de technologie (pneumatique, hydraulique, électrotechnique automatisme) Etude du fonctionnement des équipements de fabrication et de conditionnement Bases de maintenance et de performance industrielle	230 h	60 h
Microbiologie, bonnes pratiques d'hygiène alimentaire Bonnes pratiques de nettoyage, HACCP Qualité, Contrôles des produits	110 h	60 h
Approfondissement technologique	35 h	
Mises en situation professionnelle	50 h	170 h
Révisions, préparation aux épreuves d'évaluation	35 h	
TOTAL	800 h	980 h

Objectifs et capacités visés :

- CG1 : Agir dans les situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux.
- CG2 : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle.
- CG3 : Intégrer avec son environnement social.
- CP4 : Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication.
- CP5 : (suivant l'option) Conduire en sécurité les machines ou des installations mécanisées ou automatisées, ou réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits.
- CP6 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail.