

NIVEAU 3



CAPa OIA TPA

Opérateur en Industries Agroalimentaires option Transformation de Produits Alimentaires

formation par alternance ou en formation continue

+ d'infos pour cette formation sur enilea.fr



Type de formation : alternance ou formation continue

Durée : 2 ans en alternance et 10 mois en formation continue

Campus de formation : Mamirolle

Nb de semaines en entreprise : alternance 38 / an et formation continue 13

Obtention du diplôme : contrôle continu : oraux et pratiques explicités. Validation de 7 Unités capitalisables

Une formation pour qui ?

- Avoir minimum 15 ans et avoir suivi une scolarité jusqu'en fin de 3ème. Pour les jeunes de moins de 15 ans ayant suivi une scolarité jusqu'en fin de 3ème, nous consulter
- Maîtrise des savoirs de base (français et mathématiques)
- Personnes dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositif de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA...) ou demandeurs d'emploi

Conditions d'admission :

- La sélection se fait par dossier puis entretien de motivation
- Signature obligatoire d'un contrat d'apprentissage avec un employeur ou obtention d'un financement

Comment s'inscrire ?

Les dossiers de candidature sont à retirer au plus tôt à ENILEA de Mamirolle et à remettre à **ENILEA de Mamirolle** : recrutement.mamirolle@educagri.fr
Date limite : consultez enilea.fr



inscription
enilea.fr



Nos résultats promo 2024

100 % de réussite
100 % de satisfaction

Objectifs pédagogiques :

- Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
- Réaliser en sécurité les opérations de fabrication et de conditionnement des produits
- Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail
- Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
- Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
- Interagir avec son environnement social

Métiers et débouchés :

- Opérateur / opératrice de fabrication
- Aide fromager / fromagère
- Opérateur / opératrice de conditionnement
- Employé / employée en zone de suivi-contrôle sur écran
- Employé / employée de réception, stockage et expédition de matières premières ou produits finis

Insertion et poursuite d'étude :

Le CAPa OIA TPA prépare et favorise l'entrée dans le monde du travail par son côté très opérationnel. Il est possible de poursuivre avec un BP CLPA ou un BAC PRO PIPAC (pour les meilleurs dossiers et sous réserve d'une dérogation) au sein d'ENILEA.

ENILEA vous accompagne :

Le service recrutement d'ENILEA vous accompagne dans la recherche d'une entreprise, grâce aux nombreux contacts professionnels liés par l'école. Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.

enilea.fr

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





NIVEAU 3



CAPa OIA TPA

**Opérateur en Industries
Agroalimentaires option
Transformation de Produits
Alimentaires**

Renseignements :

ENILEA Campus de Mamirolle
recrutement.mamirolle@educagri.fr
15 Grande rue
25620 Mamirolle
tel : 03 81 55 92 00

Comment s'organise la formation ?

- **Par alternance** : le parcours est organisé en alternance sur 2 ans avec **en moyenne 14 semaines en centre de formation par an** (soit 980 h sur 2 ans) et le reste du temps en entreprise (76 semaines sur 2 ans) en formation professionnelle encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur
- **En formation continue** : le parcours est organisé sur **10 mois**, dont 800 h en centre de formation. Le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise encadrée par le tuteur (13 semaines)
- **Modalités pédagogiques** : cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires d'ENILEA. Formation complémentaire individualisée en e-learning (Webalim et Voltaire) et en centre de ressources, visites d'entreprises
- **International** : stages à l'étranger et possibilité de déplacement des classes à l'international
- **Obtention du diplôme** : contrôle continu avec des oraux et de la pratique commentée. Validation de 7 Unités capitalisables, chacune étant valable pendant 5 ans
- Formation encadrée par un **référent pédagogique**

consultez
la fiche
RNCP



Détail de la formation :

- Mathématiques, Informatique, Communication, Connaissance du monde contemporain
- Projet de communication, Technique de recherche d'emploi, Prévention des risques au travail, PSC1 ou SST
- Vie civique et professionnelle, Législation du travail Economie d'entreprise et économie appliquée aux filières agroalimentaires
- Bases de biochimie alimentaire, Technologie de fabrication des produits alimentaires, Technologie du conditionnement alimentaire, Notion de développement durable
- Bases de technologie (pneumatique, hydraulique, électrotechnique, automatisme), Etude du fonctionnement des équipements de fabrication et de conditionnement, Bases de maintenance et de performance industrielle
- Microbiologie, bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, Bonnes pratiques de nettoyage, HACCP Qualité, Contrôles des produits
- Approfondissement technologique
- Mises en situation professionnelle
- Révisions, préparation aux épreuves d'évaluation

