



Agroalimentaire

# CFAagri

Apprentissage Agricole Public  
Bourgogne Franche-Comté

*Votre projet commence ici*

www.cfa-agri.fr

Niveau 3

## C.A.P. agricole Opérateur en Industries Agroalimentaires Option : Transformation des Produits Alimentaires

RNCP25092

Préparer aux métiers d'opérateur-trice de production alimentaire, dans des industries laitières, de 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.

### Contenu de formation



#### Formation générale :

Mathématiques, expression communication, vie sociale et professionnelle, histoire géographie, langue étrangère (dans certains centres), EPS, informatique

#### Formation technique :

- Sciences des aliments, connaissance des matières premières des produits alimentaires
- Technologies de fabrication et du conditionnement des produits alimentaires
- Bases de technologie industrielle, fonctionnement des équipements de fabrication et de conditionnement, maintenance et performance industrielle
- Hygiène alimentaire, nettoyage, HACCP
- Qualité, techniques de contrôles des produits
- Pratiques de fabrication, de conditionnement et de contrôle

### LES CFA

> CFA Agroalimentaire - Site de Mamirolle (25)  
ENIL - 03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr

### POURSUITE D'ÉTUDES

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



### MODALITÉS D'ACCÈS

Avoir signé un contrat d'apprentissage

Age mini : Avoir 16 ans ou 15 ans en sortie d'une classe de 3<sup>ème</sup>

Age maxi : Signature du contrat d'apprentissage avant 30 ans



### MATÉRIEL PROFESSIONNEL

Equipements individuels de sécurité fournis sous conditions



### DURÉE

Formation en alternance sur 2 ans



### EXAMEN

Diplôme obtenu par contrôle continu tout au long de la formation

### COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ Agir dans les situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux.
- ✓ Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle.
- ✓ Intéragir avec son environnement social.
- ✓ Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication.
- ✓ Conduire en sécurité les machines ou des installations mécanisées ou automatisées, ou réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits.
- ✓ Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail.