

Publics et conditions générales d'admission

- Avoir entre 16 et 25 ans.
 - Avoir suivi une scolarité jusqu'en fin de 3ème
- Pour les autres situations (salariés, demandeurs d'emploi, âge...), se renseigner auprès des centres de formation.

Métier préparé

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

Poursuites d'études

- Les titulaires du CAPA IAA peuvent notamment poursuivre leurs études en Brevet Professionnel Industries Agroalimentaires ou en Baccalauréat Professionnel Bio-Industries de Transformation (sous réserve d'obtention d'une dérogation).

Inscription et admission

- Les dossiers d'inscription sont à retirer à partir de mars à :
CFA - ENIL Mamirolle ou CFA - ENILBIO Poligny

• 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.

Renseignements et lieux de formation



25620 Mamirolle
Tél. 03 81 55 92 00
Fax 03 81 55 92 17
enil.mamirolle@educagri.fr
www.enil.fr



Rue de Versailles - B.P. 70049
39801 Poligny Cedex 1
Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28
enil.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule 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.

Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprise.

OBTENTION DU DIPLÔME

Le CAPA est attribué à l'issue de la validation de 8 Unités Capitalisables dans les domaines suivants : technologie (UC 11), maîtrise du poste de travail (UC 12, UC 13), hygiène, sécurité, ergonomie (UC 7), mathématiques (UC 2), expression, communication (UC 4), économie (UC 52), vie sociale, civique et professionnelle (UC 51).

A RETENIR

Statut durant la formation	Apprenti (Salarié)
Frais de formation	Néant pour les apprentis
Hébergement/ Restauration	Possible dans les 2 ENIL
Niveau de la formation	V - BEP
Durée de la formation	2 ans (possibilité de modulation de la durée du contrat)
Organisation de la formation	28 semaines à l'école en alternance avec 76 semaines en entreprise
Début de la formation en centre	Septembre
Obtention du diplôme	Validation de 8 unités capitalisables
Lieux de formation	ENIL Mamirolle ENILBIO Poligny

PROGRAMME / horaire total indicatif

Enseignement général	230
Expression et communication Mathématiques Education physique et sportive	
Enseignement économique et professionnel :	200
Vie sociale, civique et professionnelle - Législation Economie appliquée au secteur agroalimentaire Gestion - Comptabilité matière Qualité - Informatique	
Enseignement technologique et professionnel :	530
Hygiène, nettoyage et désinfection - Sécurité et ergonomie Biochimie générale - Biochimie des aliments Microbiologie générale - Microbiologie alimentaire Génie industriel Technologies des produits alimentaires - Conduite de fabrication de produits alimentaires	
Total	960