

CAPA INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

par Unités Capitalisables

Ouvrier Polyvalent de Fabrication de Produits Alimentaires

Formation par Alternance

■ 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 DIPLOME

Le CAPA est attribué à l'issue de la validation de 8 Unités Capitalisables dans les domaines suivants : technologie (UC 1), 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 (Salariné) |
| 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 moduler 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 |