NIVEAU 3

CAPa - Par unités capitalisables

OPÉRATEUR EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES (OIA)

SPÉCIALITÉ CONDUCTEUR.ICE DE MACHINES

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

En formation continue : aux salarié(e)s et aux personnes en situation de recherche d'emploi de plus de 18 ans.
Prérequis : Maîtrise des savoirs de base (français et mathématiques)

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Préparer aux postes d'opérateurs qualifiés du secteur alimentaire (Conducteur de machine ou d'installation), proposés par les entreprises industrielles, les entreprises artisanales, les grandes surfaces alimentaires, les points chauds…
- Conduite d'installations plus ou moins automatisées, avec des savoir-faire liés à la maintenance de premier niveau et aux contrôles, en lien avec la fabrication et le conditionnement de produits alimentaires.
- Se préparer et organiser son activité
- Exécuter les modes opératoires liés aux opérations de préparation, transformation ou de conditionnement du produit, dans le respect des procédures, des règles d'hygiène et de sécurité, d'économie d'effort et selon les conditions prévues
- Conduire et surveiller une opération de production en utilisant une ou plusieurs machines, outils, équipements ou installations dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Contrôler la qualité du produit et participer à la maîtrise de la qualité
- Exécuter son travail dans le respect des règles de prévention des risques professionnels et de gestion de l'environnement
- Effectuer la remise en état de son poste selon les procédures définies
- Participer à des activités liées à la gestion de production
- Communiquer au sein de son équipe, de son atelier/entreprise

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- **En formation continue :** Parcours organisé sur 10 mois dont 800h en centre de formation (23 semaines) et 400h consacrées à la formation professionnelle en entreprise (12 semaines) encadrée par le tuteur.
- L'obtention du diplôme nécessite la validation de 7 unités capitalisables.
- Les épreuves d'examen se déroulent en structure professionnelle, ou en entreprise ou à l'ENIL de Mamirolle ou au GRETA du Haut-Doubs.
- **Modalités pédagogiques :** Cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire de l'ENIL et en laboratoires, individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources, visites d'entreprises.
  Plateforme logistique du GRETA du Haut Doubs.
  Plateau technique du lycée Toussaint Louverture.
- Formation encadrée par un référent pédagogique.

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Stagiaire de la formation continue
Restauration	Possible sur l'ENIL (sous réserve)
Parcours type*	Début de la formation en septembre, 10 mois, 23 semaines en centre (800h) et 12 semaines de stage en entreprise (420h) ** Le parcours de formation peut être aménagé en fonction du profil de l'apprenant*
Modalités d'évaluation	Oraux et pratiques explicitées
Obtention du diplôme	Validation de 7 Unités Capitalisables
Lieux de formation	ENIL Mamirolle (25) et GRETA du Haut Doubs (25)

CAPa - Par unités capitalisables

OPÉRATEUR EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES (OIA) SPÉCIALITÉ CONDUCTEUR DE MACHINES

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Brevet Professionnel Industries Alimentaires,
- Baccalauréat Professionnel Bio-Industries de Transformation (sous réserve d'obtention d'une dérogation et d'avoir l'âge pour l'alternance).
- Accompagnement à l'insertion professionnelle tout au long de la formation.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Opérateur(trice) qualifié(e) de fabrication et/ou conditionnement de produits alimentaires (fromages et produits laitiers, crèmes glacées, charcuteries-salaisons, pain et viennoiseries, pâtisseries, biscuits, confiseries...).
- Il(elle) conduit des machines et/ou réalise des opérations manuelles de fabrication ou de conditionnement.
- Il(elle) surveille le fonctionnement des machines, opère les réglages, les alimente en matières premières ou matériaux.
- Il(elle)alerte le(la) supérieur(e) en cas d'anomalie et intervient pour la maintenance de premier niveau.
- Aide fromager(e)

MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Se rapprocher de son prescripteur-conseiller (Pôle Emploi, Mission locale, Cap Emploi)
- Entretien sur rendez-vous.
- Etude du dossier de candidature (Curriculum vitae et lettre de motivation).
- Entretien de motivation (projet professionnel).
- Tests de positionnement.
- L'établissement dispose d'un référent handicap.

Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement,rémunération, accessibilité aux personnes en situation de handicap...) :

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

GRETA du Haut Doubs
Tél. : 03 81 39 35 31
http://greta.ac-besancon.fr/greta/haut-doubs/

PARCOURS TYPE SUR 10 MOIS

Thèmes de formation	Heures
Mathématiques, Informatique, Communication Connaissance du monde contemporain	**120**
Projet de communication ; Technique de recherche d'emploi Prévention des risques au travail ; PSC1 ou SST	**65**
Vie civique et professionnelle ; Législation du travail Economie d'entreprise et économie appliquée aux filières agroalimentaires	**65**
Bases de biochimie alimentaire Technologie de fabrication des produits alimentaires Technologie du conditionnement alimentaire Notion de développement durable	**90**
Bases de technologie (pneumatique, hydraulique, électrotechnique, automatisme), Etude du fonctionnement des équipements de fabrication et de conditionnement Base de maintenance et de performance industrielle	**230**
Microbiologie, bonnes pratiques d'hygiène alimentaire Bonnes pratiques de nettoyage ; HACCP Qualité, traçabilité, certification ; Contrôles des produits	**110**
Approfondissement et élargissement des compétences	**35**
Mises en situation de production et de conduite machine	**50**
Révisions, préparation aux épreuves d'évaluation	**35**
TOTAL	**800**

Objectifs et capacités visées :

- 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 : Intéragir avec son environnement social.
- CP4 : Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication.
- CP5 : Conduire en sécurité les machines ou des installations mécanisées ou automatisées
- CP6 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail.