



## CAPa - Par unités capitalisables

# OPÉRATEUR EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES (OIA) SPÉCIALITÉ TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

### A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

- **Par alternance** : à toute personne de 16 à 29 ans ayant suivi une scolarité jusqu'en fin de 3ème.
- **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 ?

- Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
- Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits
- Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail

#### Acquérir des compétences au niveau :

- des produits : matières premières, produits en cours de fabrication ou produits finis,
- des installations : maîtrise des procédés,
- de l'environnement : conditions d'hygiène, de sécurité (locaux, matériels,...),
- et ce, dans tout secteur d'activité de l'agroalimentaire.

### POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Opérateur(trice) qualifié(e) de fabrication et/ou conditionnement de produits alimentaires.
- L'opérateur(trice) de production en industries alimentaires exerce dans des entreprises industrielles de fabrication et de conditionnement de produits alimentaires : industries laitières, des 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.
- Il (elle) peut être posté(e) sur une chaîne de production d'un atelier. Il(elle) peut par ailleurs travailler en zone de suivi-contrôle sur écran et dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis.

- Il(elle) intervient dans une étape-clé de la fabrication ou du conditionnement des produits.
- Aide fromager(e)

### COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- **Par alternance** : Parcours organisé en alternance sur 2 ans comprenant en moyenne 14 semaines en centre de formation par an ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- **En formation continue** : Parcours organisé sur 10 mois dont 800h en centre de formation ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise encadrée par le tuteur.
- **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.
- Formation encadrée par un référent pédagogique.

### EN SYNTHÈSE

<b>Statut durant la formation</b>	Apprenti(e) ou stagiaire de la formation continue
<b>Hébergement / Restauration</b>	Possible sur l'ENIL (sous réserve)
<b>Parcours type*</b>	FA - 2 ans dont 28 semaines en centre de formation en alternance + 76 semaines en entreprise, FC - 10 mois dont 800h en centre de formation + 13 semaines en entreprise - début de la formation en septembre, * Le parcours de formation peut être aménagé en fonction du profil de l'apprenant(e)
<b>Modalités d'évaluation</b>	Oraux et pratiques explicitées
<b>Obtention du diplôme</b>	Validation de 7 Unités Capitalisables
<b>Lieu de formation</b>	ENIL Mamirole (25)





## CAPa - Par unités capitalisables

# OPÉRATEUR EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES (OIA) SPÉCIALITÉ TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

### MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Les dossiers de positionnement sont à retirer au plus tôt au CFPPA de l'ENIL Mamirolle.
- Entretien sur rendez-vous pour le parcours en formation continue.
- Pour le parcours en alternance, l'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise fabriquant des produits alimentaires.
- Contacter le service recrutement de l'ENIL de Mamirolle pour l'accompagnement à la recherche d'entreprise.
- L'établissement dispose d'un référent handicap.

### POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

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

**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

### PARCOURS TYPE SUR 2 ANS

Thèmes de formation	Formation continue Sur 10 mois	Apprentissage Sur 2 ans
Mathématiques, Informatique, Communication Connaissance du monde contemporain	<b>120 h</b>	<b>250 h</b>
Projet de communication, Technique de recherche d'emploi Prévention des risques au travail, PSC1 ou SST	<b>65 h</b>	<b>155 h</b>
Vie civique et professionnelle, Législation du travail Economie d'entreprise et économie appliquée aux filières agroalimentaires	<b>65 h</b>	<b>60 h</b>
Bases de biochimie alimentaire Technologie de fabrication des produits alimentaires Technologie du conditionnement alimentaire Notion de développement durable	<b>90 h</b>	<b>225 h</b>
Bases de technologie (pneumatique, hydraulique, électrotechnique, automatisme) Etude du fonctionnement des équipements de fabrication et de conditionnement Bases de maintenance et de performance industrielle	<b>230 h</b>	<b>60 h</b>
Microbiologie, bonnes pratiques d'hygiène alimentaire Bonnes pratiques de nettoyage, HACCP Qualité, Contrôles des produits	<b>110 h</b>	<b>60 h</b>
Approfondissement technologique	<b>35 h</b>	
Mises en situation professionnelle	<b>50 h</b>	<b>170 h</b>
Révisions, préparation aux épreuves d'évaluation	<b>35 h</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>800 h</b>	<b>980 h</b>

#### Objectifs et capacités visées :

- CG1 : Agir dans les situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux.
- CG2 : Mettre en oeuvre 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 : Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits.
- CP6 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail.
- CP7 : UCARE\*

\*UCARE : Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale à l'Emploi

