

Préqualification au CAPA Opérateur, opératrice en industries agro alimentaires

Financement



Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(PRF AS)

N° de marché : 2023P044S05288

Organisme responsable et contact

CFPPA 64 - MONTARDON

Gomes
05.59.33.15.20
veronique.gomes@educagri.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Les pré-requis obligatoires liés à cette
composante seront précisés et détaillés dans
la réponse de l'organisme de formation.

Prérequis pédagogiques :

Maîtriser la langue française et les quatre
opérations mathématiques de base. Aptitude
physique à exercer dans les métiers de la
production agro-alimentaire

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

La présente consultation cible des actions devant répondre aux besoins en compétences des entreprises, et en qualification des publics afin de faciliter l'insertion professionnelle et le retour à l'emploi durable.

Contenu et modalités d'organisation

Découverte de la Filière - Reconnaître les différents acteurs de la filière agro-alimentaire et identifier leurs rôles. - 14 h Environnement technico-économique - Identifier :- les différents secteurs d'activité de l'IAA (lait, viande, végétaux),- les types d'entreprise (industries, TPE/PME, exploitations agricoles)- les différents métiers (production, qualité, R&D, maintenance, logistique...)- 14 h Application de la méthode HACCP et bonnes pratiques d'hygiène - Connaître la réglementation, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, le nettoyage et la désinfection des espaces de travail. Mise en oeuvre de la méthode HACCP et de la traçabilité. Reconnaître les documents liés à l'enregistrement des fabrications et être en mesure de les compléter correctement. - 21 h Qualité et sécurité - Appréhender la notion de sécurité au travail et de prévention des risques Maîtriser les enjeux liés à l'hygiène et les règles de base associées. Reconnaître les sources de contamination dans un environnement de production. - 21 h Technologie des procédés alimentaires - Transformation des aliments, conservations, traitements thermiques : process de fabrication et techniques de conservation des aliments (Travaux pratiques et mises en situations professionnelles) - 70 h Initiation à la conduite de ligne automatisée - Prendre connaissance des compétences métiers attendus dans la conduite de ligne de production automatisée- Découverte et initiation sur bancs d'essais en hydraulique, pneumatique, électricité- Découverte et premier réglage de production automatisé sur une ligne automatisée- Lecture de plans, schémas techniques, nomenclature - 70 h Initiation à la conduite de machines mécanisées - Fonctionnement de machines mécanisées en agroalimentaire, Utiliser un autoclave, une sertisseuse, une capsuleuse rôle et fonctionnement Maintenance de premier niveau - 21 h Communication et gestion des compétences - Le parcours professionnel précédent Définition d'une stratégie d'insertion professionnelle Auto-évaluation de ses propres atouts et limites face au choix retenu : les étapes du processus d'insertion professionnelle Rédiger une lettre de motivation et un CV dans le cadre d'une recherche de stage, simulation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00507867	du 07/10/2024 au 21/01/2025	MONTARDON (64)	CFPPA 64 - MONTARDON		Non éligible	
00625006	du 02/10/2025 au 15/01/2026	MONTARDON (64)	CFPPA 64 - MONTARDON		Non éligible	