



MODALITÉS D'ACCÈS

- en alternance (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou période de professionnalisation),
- salariés (CPF de transition professionnelle),
- demandeurs d'emploi (dispositifs de retour à l'emploi),
- autre situation : nous consulter.

NIVEAU DE L'ACTION EN FIN DE FORMATION

Niveau 3

QUELS MÉTIERS POSSIBLES

APRÈS LA FORMATION ?

- Opérateur/opératrice de fabrication ;
- Opérateur/opératrice de conditionnement ;
- Agent de production/fabrication en industrie alimentaire.

DANS QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉS ?

Cette formation conduit à des postes au sein d'entreprises :

- du secteur laitier,
- du secteur des viandes (GMS, industries, ateliers de découpe, ...),
- de transformation des céréales, des fruits et légumes.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Station debout, maîtrise des outils informatiques, travail en équipe.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

Le CAPa débouche sur la vie active mais il est possible, à certaines conditions, de continuer à se former en préparant un Baccalauréat Professionnel ou un Brevet professionnel (BP) du secteur agroalimentaire.

OBJECTIF DE LA FORMATION

Développer les compétences professionnelles pour travailler dans une entreprise de fabrication et de conditionnement de produits alimentaires, dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

Transformation en industrie alimentaire et conditionnement dans une entreprise en amont.

PRÉREQUIS / A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte sans aucune exigence de diplôme aux :

- demandeurs d'emploi,
- salariés d'entreprise,
- jeunes en contrat d'apprentissage.

Formation en 1 an après 1 premier diplôme de CAP ou baccalauréat dispensant des matières générales.

DURÉE DE LA FORMATION

- formation par alternance : 1 an ou 2 ans (nous consulter),
- formation continue pour adulte : 9 mois.

CAP OPÉRATEUR EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

CONTENU DE LA FORMATION (910 HEURES)

FORMATION PROFESSIONNELLE
TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES
CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES
ACQUISITION DES GESTES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS EN ENTREPRISE ET SUR NOS ATELIERS DE FABRICATION
HYGIÈNE, SÉCURITÉ
CONNAISSANCE DE LA FILIÈRE ET DE L'ENTREPRISE
FORMATION GÉNÉRALE
VIE CIVIQUE, SOCIALE ET PROFESSIONNELLE
EXPRESSION ET COMMUNICATION
MATHÉMATIQUES

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Situation d'apprentissage en immersion sur les ateliers technologiques de l'ENILV, cours théoriques, travaux pratiques.

INSCRIPTION/ADMISSION

Dossier (mars-avril)
Entretien de motivation (mai-juin)
Rentrée (dernier trimestre)
Pour toutes informations liées aux situations de handicap, merci de nous contacter.

TARIFS

En fonction du statut et du contrat.
Si vous êtes apprenti : financement par l'OPCO de l'entreprise accueillante. Si vous êtes salarié : financement par le projet de transition professionnelle
Si vous êtes demandeur d'emploi : CPF

Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure. Nous contacter pour un devis précis.

DISPOSITIF D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Évaluation en Unités Capitalisables (UC).(ou blocs de compétences). Les UC peuvent être obtenues indépendamment les unes des autres. Pas d'équivalence possible autre que les matières générales. Les UC validées sont capitalisables et restent acquises après la date de validation de la première UC.

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

ACCESSIBILITÉ

- gare SNCF à 5 mn ;
- autoroute à 3 mn ;
- voie rapide à 3 mn.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- restauration : self-service du lundi au vendredi ;
- hébergement : internat possible. Nous consulter.



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

Site La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. : 04 50 03 01 03
enilv@educagri.fr

www.enilv74.com

