

Certificat d'Aptitude Professionnelle OPERATEUR EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES – CAP OIA

Objectifs de la formation

- Connaître les règles d'hygiène alimentaire.
- Préparer des commandes
- Connaître la traçabilité alimentaire
- Travailler sur une ligne de production automatisée et assurer des opérations de fabrication et de conditionnement alimentaire
- Travailler en équipe au sein d'un atelier autonome de production en industrie agroalimentaire.
- Assurer la maintenance de premier niveau

Moyens et méthodes pédagogiques

Apport de connaissances théoriques. Par exercices pratiques et interactifs écrits et oraux.
Mise en pratique en atelier.

Programme

Module Génie alimentaire
Module Génie industriel
Module Traçabilité
Module Maintenance de 1er niveau
Module Ergonomie
Module Gestion et organisation de production
Module Conduite automatisée
Module expression écrite et orale
Module Qualité
Module Gestes et Postures
Module Mathématiques.

Niveau requis

Après une troisième.

Validation

Contrôle en Cours de Formation
Epreuves pratiques
TP de niveau V inscrit au RNCP délivré
par le ministère de l'Agriculture.

Date de la formation

Nous consulter.

Rythme de la formation

La formation se réalise en alternance de la manière suivante :

- 900 heures de formation en centre.
- 405 heures de stage en entreprise.

Recrutement et publics visé

Le recrutement se fait sur dossier et entretien individuel de motivation.
Tout personne amenée à travailler en production dans une industrie agroalimentaire.

Nombre de participants

8 à 16 stagiaires.

Financement

Formation financée par POLE EMPLOI. Le stagiaire peut être rémunéré suivant statut.

Lieu de la formation

AREP BOULOGNE
26-30 route de Calais
62280 SAINT MARTIN BOULOGNE



**CENTRE de
FORMATION
AREP**
Toutes professions



Renseignements et modalités de financement ?
M. Antoine BATAILLE – Coordinateur
fpc@st-jo.com - 03 21 99 06 77
Déclaration d'activité : 31620136562