

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

Objectifs de la formation

Former des opérateur(trice)s de fabrication / des conducteur(trice)s de machine(s) capables :

- D'assurer la fabrication de produits ou conduire des machines de conditionnement, les opérations d'auto-contrôle, les réglages et changements de format
- De respecter les normes d'hygiène et de sécurité

Le métier

Opérateur(trice)s de fabrication (transformation de produits alimentaires) qui seront capables de :

- Préparer et transformer des produits alimentaires à l'échelle industrielle (exemples : coupe, découpe de viande, parage, charcuterie, transformation de fruits, fabrication de pizza...)
- Respecter les fiches techniques de production (recette), identifier des matières premières et additifs

Conducteur(trice)s qui seront capables de :

- Conduire une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement (mise en marche, contrôle et nettoyage) dans les conditions de productivité et de respect des règles d'hygiène

Rythme de la formation

La formation alterne des heures en entreprises et en centre de formation.

La formation se déroule sur 1 ans ou 2 ans selon le niveau d'entrée en formation entre l'IFRIA Nord-Pas de Calais-Picardie et l'entreprise au rythme d'une semaine de cours par mois en centre de formation.

Avantages de l'alternance :

- Une aide au placement en entreprise
- Une rémunération évolutive
- Un diplôme d'Etat
- Une expérience en entreprise valorisée
- Un accompagnement individualisé
- Un taux de réussite de 90%



Recrutement et publics visé

Le recrutement se fait sur dossier et entretien individuel de motivation. L'admission est définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation.

Niveau requis

Après une troisième, un CAP.



**UFA
SAINT
JOSEPH**
Toutes professions

Vous accompagner dans votre choix... ?

Mr Antoine BATAILLE

Responsable – Coordinateur

fpc@st-jo.com - 03 21 99 06 77