

CAPA Opérateur en Industries Agroalimentaires



CAPA Opérateur en Industries agroalimentaires Option transformation de produits alimentaires

(Infra-Bac)



Code titre / diplôme

50322108

Code RNCP

38876

Date d'enregistrement RNCP

22/04/2024

Certificateur

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

Cadre européen de la certification

Reconnu par l'Etat de niveau 3 (cadre européen des certifications)

Éligible VAE

Oui

Sanction de la formation/Diplôme préparé

Certificat d'aptitude professionnelle agricole (CAPA)

Formation en apprentissage



**CAMPUS
Provence
Verte**

CAMPUS Provence Verte

Coordonnées

125 Chemin de Prugnon
83470 - Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
04 94 86 52 93
st-maximin@cneap.fr
<https://www.campus-provence-verte.fr>

Contacts

Contact de la formation

Tina SOSTER
tina.soster@cneap.fr
07 81 68 53 81

Référent handicap

Tina SOSTER
tina.soster@cneap.fr
07 81 68 53 81



(siège régional)
4, rue de l'Oratoire
69330 CALUIRE ET CUIRE
contact@akteap.cneap.fr
www.akteap.fr

Association loi 1901
N° SIRET: 50304921500026
N° UAI: 0693764S

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84 69 17362 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



Publics et objectifs

- **voie d'accès:** Formation proposée sous statut d'apprentissage uniquement
- **Objectifs:** La formation permet de découvrir les métiers de la production alimentaire et de la transformation des produits
Elle apprend à préparer et transformer les matières premières selon les règles d'hygiène et de sécurité
Elle forme à l'utilisation des outils, machines et équipements spécifiques à l'industrie agroalimentaire
Elle permet de suivre les étapes de production et de contrôler la qualité des produits
Elle développe des compétences pour travailler en équipe et respecter les consignes professionnelles
Elle prépare à gérer son activité, organiser son poste de travail et assurer la sécurité alimentaire
Elle permet de s'intégrer dans une entreprise industrielle ou artisanale et de participer à toutes les étapes de la production



Dates et cycle de la formation

- **Année d'entrée dans le cycle:** 1^{re} année
- **Date de début:** 31/08/2026
- **Date de fin:** 29/06/2028
- **Durée du contrat:** Un contrat d'apprentissage peut commencer au plus tôt 3 mois avant le début de la formation et aller jusqu'à 2 mois après la date de fin de la formation.
- **Aménagement PSH durée de la formation:** Adaptations pédagogiques et aménagements spécifiques possible pour les personnes en situation de handicap (PSH).



Rythme et durée

- **Rythme en centre:** 1 semaine
- **Rythme en entreprise:** 3 semaines
- **Commentaire rythme:** En moyenne, une semaine de cours par mois en centre de formation.
- **Durée en années:** 2
- **Durée en heures de formation:** 840
- **Durée en heures en entreprise (minimum):** 2550



Prérequis

- **Public:** De 16* à 29 ans révolus.

Certains publics peuvent entrer au-delà de 29 ans : les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les travailleurs handicapés (sans limite d'âge), les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise. Nous consulter pour une étude personnalisée.

*Nous consulter

- **Conditions d'entrée:** Avoir un niveau 3^e minimum.

Sens de l'hygiène et respect strict des règles de sécurité alimentaire

Rigueur et précision dans l'exécution des gestes professionnels

Capacité à suivre des consignes et des procédures (qualité, traçabilité, sécurité)

Bonne organisation et méthode dans le travail

Goût pour le travail en équipe (travail en atelier, en chaîne ou en production)

Attention et vigilance, notamment lors de l'utilisation de machines et d'équipements

Motivation pour le travail en industrie ou atelier de transformation alimentaire

Bonne résistance au rythme de production et aux conditions de travail (froid, station debout, horaires)

Autonomie progressive et sens des responsabilités



Entreprises d'accueil

Entreprises industrielles de transformation alimentaire (fromageries, boulangeries industrielles, chocolateries, conserveries, charcuteries)

Entreprises artisanales de production alimentaire (boulangeries-pâtisseries, chocolateries, fermes laitières)

Industries de production de boissons et jus

Entreprises de conditionnement et de stockage de produits alimentaires

Laboratoires ou ateliers de contrôle qualité et hygiène

Entreprises spécialisées dans les produits régionaux ou locaux

Cuisines centrales et services de restauration collective



Architecture et contenu de la formation

Bloc de compétence 1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux

Bloc de compétence 2 : Mettre en oeuvre des actions contribuant à sa construction personnelle

Bloc de compétence 3 : Interagir avec son environnement social

Bloc de compétence 4 : Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication

Bloc de compétence 6 : Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits (option B - Transformation des produits alimentaires)

Bloc de compétence 7 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail

Bloc de compétence 8 : Réaliser des opérations liées à des productions agroalimentaires

• **Possibilité de valider un ou des blocs de compétences:** Non



Modalités d'évaluation et sanction de la formation

- **Modalités d'évaluation:** Unité Capitalisable
- **Crédits ECTS:** Non
- **Equivalences:** Tout diplôme de niveau CAP(a) minimum permet la dispense des matières générales



Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance. L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé. Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire. A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- Les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- Une organisation coopérative des apprentissages
- Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).



Après la formation

• **Passerelles:** Possibilité de s'orienter vers un Bac pro en 1re à la suite d'un CAP(a) ou de réaliser un autre CAP(a) en 1 an

• **Suites de parcours:**

Intégrer un Bac Pro Bioqualim ou un Bac Pro Agroalimentaire pour se spécialiser.

Se diriger vers un Bac Pro Commercialisation et Services en Alimentation si le projet est orienté vente/gestion.

Suivre des formations complémentaires ou spécialisations courtes, par exemple : hygiène et sécurité alimentaire, conduite de ligne de production, ou un Certificat de Spécialisation (CS) dans l'agroalimentaire.

• **Débouchés professionnels:** Opérateur de production dans les industries alimentaires (laiterie, boulangerie industrielle, conserverie, chocolaterie, charcuterie)

Agent de conditionnement et de contrôle qualité

Technicien de ligne de production

Agent polyvalent en atelier de transformation

Possibilité d'évoluer vers des postes de contrôle qualité, encadrement d'équipe ou conducteur de machine après quelques années d'expérience ou formation complémentaire



Modalités et délai d'admission

• **Modalité de recrutement principale:** Dossier

• **Personnalisation sur positionnement:** Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Pour postuler à cette formation, merci de cliquer sur le lien suivant : <https://akteap.ymag.cloud/index.php/preinscription/>



Modalités financières

Pour l'apprenti :

En conformité avec l'article L6211-1 (Code du travail), la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal.

Pour l'employeur :

Pour les employeurs privés, la formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil; en application des niveaux de prise en charge par France Compétences et selon les barèmes de la branche. Un reste à charge peut être demandé à l'employeur.

Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est prise en charge par ces derniers.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation peut être prise en charge par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Coût : nous consulter



Les + de la formation

Engagements et partenariats:

-

Restauration: Oui

- **Détails:**

Cantine

- **Accessibilité PSH de la restauration:** Oui

Hébergement: Oui

- **Détails:**

Internat

- **Accessibilité PSH de l'hébergement:** Oui

Matériel / Équipement:

Légumerie

Laboratoire

Fromagerie

- **Accessibilité PSH du matériel et de l'équipement:** Achat possible de matériel et équipement spécialisé pour les personnes en situation de handicap.

Pour plus d'information : nous contacter.



Rémunération

- **Rémunération de l'apprenti:** L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et l'année dans le cycle de formation, hors exceptions (convention collective de l'employeur, antériorité...)

- **Aides prises en charges par l'établissement:**

- Aides à l'acquisition d'équipements pédagogiques (sous conditions).

- Aide pour l'hébergement (si internat proposé par l'établissement).

- Aide pour la restauration (si solution de restauration collective proposée par l'établissement)

Plus d'infos : <https://www.1jeune1solution.gouv.fr/>



Accès et accessibilité P.S.H

- **Accès par transport:**

-

- **Accessibilité P.S.H des locaux:** Oui totale



Indicateurs de résultat

CAMPUS PROVENCE VERTE

	2025-26	2024-25	2023-24	2022-23
CAPA OIA				
Taux de réussite de cette formation dans l'établissement <i>Obtenu / Présenté</i>	EC	NA NA/NA	NA NA/NA	NA NA/NA
Taux d'insertion professionnelle de cette formation (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation) <i>Concernés / Répondants</i>	EC	EC	NA NA/NA	NA NA/NA
Taux d'insertion dans le métier visé de cette formation (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation) <i>Concernés / Répondants</i>	EC	EC	NA NA/NA	NA NA/NA
Taux de poursuite d'études de cette formation <i>Concernés / Répondants</i>	EC	EC	NA NA/NA	NA NA/NA
Satisfaction Apprenants - Entrants de cette formation dans l'établissement (Enquête réalisée en début de formation) <i>Répondants / Sondés</i>	NA NA/NA	NA NA/NA	NA NA/NA	89%* 600/2531
Satisfaction Apprenants - Sortants de cette formation dans l'établissement (Enquête réalisée en fin de formation) <i>Répondants / Sondés</i>	EC	NA NA/NA	NA NA/NA	76%* 516/2428
Taux de rupture de contrats de cette formation dans l'établissement <i>Ruptures / Bénéficiaires</i>	EC	NA NA/NA	NA NA/NA	NA NA/NA
Taux d'abandon de cette formation dans l'établissement <i>Abandons / Bénéficiaires</i>	EC	NA NA/NA	NA NA/NA	NA NA/NA

* Taux global calculé sur l'ensemble des apprenants d'Akteap

EC : En Cours • NA : Non Applicable

Mis à jour le : 12 février 2026

Retrouvez également tous les résultats globaux du centre de formation sur notre page : akteap.fr/qui-sommes-nous