



# Formation pour adultes

## CAPA

### Industrie Agroalimentaire



Spécialité : Industries des viandes

## Objectifs

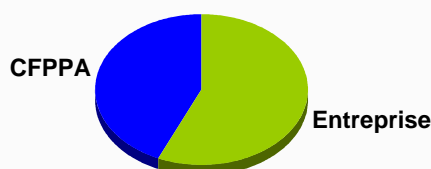
- Former des ouvriers polyvalents aux métiers de l'agroalimentaire grâce à deux options :
  - **O.P.F.P.A.** : Ouvrier Polyvalent de Fabrication de Produits Alimentaires
  - **O.P.T.I.V.** : Ouvrier Polyvalent du Travail Industriel des Viandes
- Proposer aux salariés d'entreprises, aux demandeurs d'emplois, aux salariés en congé individuel de formation ou en plan de formation entreprise, une formation adaptée aux besoins du marché.

## Débouchés

- Fabrication de produits alimentaires :
  - Charcuterie – traiteur
  - Industries des plats cuisinés, conserves
  - Rayon charcuterie – traiteur de GMS
  - Industries de fabrication de produits élaborés
- Travail industriel des viandes
  - Boucheries traditionnelles
  - Rayon boucherie des grandes surfaces
  - Centrales de découpe et de conditionnement
  - Commerces de viandes en gros
  - Abattoirs

## Organisation de la Formation

- La formation se déroule **sur 5 mois** avec 12 semaines en centre de formation et le reste du temps en entreprise.



- Parcours individualisé de formation possible
- 2000 m<sup>2</sup> d'ateliers avec un parc matériel performant.
- Hébergement en chambres individuelles et restauration possibles sur place.
- Rémunération selon dispositions en vigueur

## Nos ATOUTS

CFPPA  
Tél : 05 49 65 24 11

epl.bressuire@educagri.fr  
www.sicaudieres.org  
route de Nantes

BP 228 - 79308 BRESSUIRE cedex

Etablissement Public Local d'Enseignement et de formation professionnelle

Lycée  
technologique  
Formations adultes  
et apprentis  
Ateliers  
agroalimentaires  
Ferme d'application

Environnement  
Agriculture  
Alimentation  
Qualité



# Conditions d'admission

- Etre âgé de plus de 18 ans
- Justifier de plus d'une année d'activité professionnelle

## Structure de la formation

### **DOMAINE TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL**

**380 h**

UC 11 UC 12 UC 13 (dont 310 h en atelier technologique)

➤ **Ouvrier Polyvalent de Fabrication de Produits Alimentaires**

- Technologie des produits alimentaires
- Maîtrise d'un poste principal de travail
- Maîtrise de deux postes de travail complémentaires

➤ **Ouvrier Polyvalent du Travail Industriel des Viandes**

- Technologie des produits carnés
- Maîtrise d'un poste principal de travail
- Maîtrise de deux postes de travail complémentaires

### **DOMAINE MATHÉMATIQUES**

**40 h**

UC 2

### **DOMAINE EXPRESSION ET COMMUNICATION**

**20 h**

UC 4

### **DOMAINE ÉCONOMIQUE ET PROFESSIONNEL**

**40 h**

UC 51

Vie sociale

UC 52

Organisation économique et environnement de l'entreprise

### **DOMAINE HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ÉDUCATION PHYSIQUE**

**50 h**

UC 7

#### **Délivrance du diplôme**

- Pour obtenir le diplôme, il est nécessaire de valider les 8 U.C.
- Les U.C. sont indépendantes les unes des autres.

Elles peuvent être capitalisées sur une durée maximale de 5 ans.

#### **Recrutement**

- Demander un dossier d'inscription au CFPPA
- Entretien de motivation et tests écrits