



CAPA OPFPA

(Ouvrir Polyvalent en Fabrication de Produit Alimentaire)

Certificat d'aptitude Professionnelle Agricole

Vous donne une qualification pour exercer dans les entreprises de fabrication de produits alimentaires (transformation des fruits et légumes, des produits animaux, des plats cuisinés, etc...) ou pour créer votre petite activité.

DUREE DES ETUDES : 9 mois

- ▶ 940 heures en centre
- ▶ 300 heures en entreprise

CONDITIONS D'ADMISSION

- ▶ Être demandeur d'emploi (jeune de 16 à + de 26 ans)
- ▶ Satisfaire aux conditions générales d'admission (test positionnement + entretien)
- ▶ Être de nationalité française ou disposer d'une carte de séjour couvrant la durée de la formation
- ▶ Avoir effectué une année de CAP ou une année de seconde.

DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

La formation étant en système UC (Unité capitalisable), les stagiaires sont soumis à un contrôle continu des connaissances. Chaque UC peut être obtenue indépendamment des autres.

Le diplôme est délivré quand toutes les UC sont validées.

POURSUITE D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole permet :

- ▶ d'intégrer la vie active, dans le domaine de la production et fabrication des produits alimentaires.
- ▶ de poursuivre des études en BAC PRO (moins de 25 ans : Alimentation - Bio industrie - Transformation).

ORGANISATION DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS

Quota d'heures : 940h

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAUX

Traitement mathématiques	114H
Français	137H
Vie professionnelle	98H
Hygiène et EPS	54H
Vie Sociale et professionnelle	73H

ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Biologie	210H
Pratiques professionnelles	200H

ENSEIGNEMENT INITIATIVE CENTRE

Restauration	54H
--------------	-----



OBJECTIFS DE FORMATION

■ Mathématique

Mobiliser des mathématiques pour résoudre des problèmes simples de la vie sociale et professionnelle

■ Français

S'exprimer et communiquer par oral et par écrit dans des situations de la vie professionnelle et sociale.

■ Hygiène, éducation physique et sportive

Mettre en œuvre des comportements moteurs adaptés à des situations professionnelles et sociales.

■ Restauration

Etre capable, de participer à la restauration des personnes.

■ Vie Sociale et Professionnelle

Participer à la vie sociale, professionnelle et culturelle, dans le but de s'insérer dans le monde actuel

■ Domaine Professionnelle

Décrire les entreprises de services Agroalimentaire: Des secteurs Restauration et transformation.

Réaliser, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les tâches et travaux liés à la fabrication de produits agroalimentaire à partir des demandes et des consignes données.

STAGES

- 8 semaines de stage en milieu professionnel

