CAP Opérateur en Industries Alimentaires – Bourg en Bresse

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Cette formation est destinée aux...

Le CAP Opérateur en industries agroalimentaires est une formation professionnalisante où les futurs opérateurs apprennent les techniques de transformation et de conditionnement des produits alimentaires.

Organisation de la formation

Objectifs

- Transformer des produits alimentaires et les conditionner
- Organiser son poste de travail en fonction des recettes ou de l'ordre de fabrication
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Savoir vendre des denrées alimentaires

Durée de la formation

2 ans en alternance (1 an sous dérogation)

Rythme de formation

- 40 semaines en entreprise par an
- 12 semaines en CFA par an

3 semaines entreprise / 1 semaine CFA

Formation de base

- Cours et travaux pratiques en atelier
- Évaluation en UC (Unité Capitalisables) à valider entièrement pour obtenir le diplôme
- Diplôme du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire délivré si réussite de l'apprenti·e
- **Date d'enregistrement du RNCP :** 01-01-2024

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre)

Délai

En fonction de la date de signature du contrat d'apprentissage.

Diplôme : CAP (diplôme de niveau 3)

Secteur : Production

Durée : 24 mois

En bref

Niveau prérequis :

3ème

Niveau du diplôme visé :

CAP (diplôme de niveau 3)

Public : Niveau 3ème

Modalités d'admission :
Test de positionnement validé – Entretien de motivation – Inscription définitive à la signature du contrat

Code RNCP :

38876

Le campus

LES SARDIÈRES
SCIENCES ET MÉTIERS DU VIVANT
BOURG-EN-BRESSE

CFPPA Les Sardières

79 Avenue de Jasseron
01000 Bourg-en-Bresse

Site : https://www.sardieres.fr/

Une question ?

Contactez-nous

04 73 14 24 88

Rentrée à partir de septembre.

Rémunération et aides

Découvrez la rémunération et les aides en contrat d'apprentissage et contrat pro !

Le coût de la formation est pris en charge et n'engendre aucun frais pour le/la candidat·e.

Comment rejoindre le CAP Opérateur en Industries Alimentaires – Bourg en Bresse

1. 1er contact

Cliquez-ici pour vous pré-inscrire

2. Processus d'admission

- Entretien de motivation & test de positionnement
- Inscription définitive à la signature du contrat

3. Recherche d'un contrat d'apprentissage

L'IFRIA AURA accompagne les futur·e·s apprenti·e·s dans la recherche de contrat d'apprentissage. Toutefois, les candidat·e·s peuvent aussi envoyer leurs candidatures directement aux entreprises.

Programme

Enseignements Professionnels

- Réaliser en sécurité la transformation de produits alimentaires et les conditionner.
- Organiser son poste de travail en fonction des recettes ou l'ordre de fabrication.
- Assurer l'hygiène et la qualité.

Enseignements Généraux

- Communication
- Mathématiques appliquées
- Informatique, EPS
- Vie sociale et professionnelle, Économie

UCARE/OPTION

- Vente de produits conditionnés et alimentaires

Indicateurs CAP OIA IFRIA AURA

62
apprenti·e·s en 2024-2025

76 %
taux de réussite aux examens 2025

52 %
en emploi dont 84% dans les métiers visés

27 %
en poursuite d'étude

21 %
en recherche d'emploi

Annotations : Enquête d'insertion des sortants 6-18 mois 2024-2025

Débouchés

Les métiers visés (H/F)

- Employé polyvalent en fabrication conditionnement de produits alimentaires
- Boulanger
- Cuisinier
- Charcutier
- Boucher
- Pâtissier
- Traiteur
- Etc.

Exemples de missions en entreprise alimentaire

La fabrication et l'emballage alimentaire recouvre beaucoup de métiers propres à chaque entreprise et extrêmement variés d'un secteur à l'autre. Les besoins des entreprises sur les métiers d'opérateurs / opératrices sont importants et de nombreux emplois sont à la clé.

Les missions de l'Opérateur en Industries Alimentaires dépendent de son secteur d'activité. Dans les entreprises très automatisées, un opérateur qualifié peut piloter une machine comme une doseuse ou une ensacheuse. Alors que dans les industries de main d'oeuvre comme dans la viande il s'agit de découpe, désossage. Dans les entreprises semi industrialisées comme dans la fabrication de biscuits par exemple, l'opérateur va fabriquer la pâte. Autant d'entreprise autant de métiers pour les apprentis du CAPA OIA de l'IFRIA AURA.

Contact

Marine CAHORS

Responsable Ain/Savoie/Haute Savoie

m.cahors@ifria-ara.fr – 07 88 13 08 43

Dernière modification : 13/10/2026