



Formation de niveau 3

Durée : • 2 ans
• 800 heures de formation

Alternance : 1 semaine par mois en centre
de formation / 3 semaines en entreprise

En bref

L'opérateur(trice) de production en industries alimentaires exerce dans des entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires : industries laitières, industries des viandes, industries céréalières...

Conditions d'admission

Être âgé de 16 à 29 ans révolus ou être âgé de 15 ans ayant achevé le premier cycle de l'enseignement secondaire (fin de troisième)
Au-delà de 29 ans : apprenti(e)s en situation de handicap, créateurs/repreneurs d'entreprise, sportifs de haut niveau, succession de contrats.

Modalités d'accès

La pré-admission se fait sur dossier et entretien de motivation : envoi du dossier d'inscription.

Entretien individuel dans les 30 jours.

Admission définitive après signature d'un contrat d'apprentissage.

Objectifs

Cette formation vise en priorité à former des profils capables de :

- Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
- Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement de produits
- Mettre en œuvre les processus de fermentation, cuisson, réfrigération et conservation des produits alimentaires
- Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail
- Informer et communiquer

Poursuites d'études

Brevet professionnel Industries Alimentaires ou un bac professionnel (dans le domaine de l'industrie alimentaire) ou un certificat de spécialisation (CS).

Débouchés

Opérateur(trice) de
production/fabrication
en industrie alimentaire

Opérateur(trice) en
salle de commande en
industrie alimentaire





Programme

7 Unités capitalisables

- UCG 1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
- UCG 2 : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
- UCG 3 : Interagir avec son environnement social
- UCP 1 : Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication
- UCP 2 : Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits
- UCP 3 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail
- UCARE; Sauveteur Secouriste du travail

Moyens et méthodes pédagogiques

- Des réalisations de travaux pratiques au sein d'une plateforme technologique.
- Une pédagogie active se basant sur des cas concrets et des projets
- Un accompagnement des personnes en situation de handicap
- Un accompagnement global de la personne : une équipe attentive, un point écoute avec une psychologue, une coach certifiée et une sophrologue.

Modalités d'évaluation

Les Unités Capitalisables s'acquièrent tout au long de la formation par des évaluations orales (entretien d'explicitation ou pratique explicitée).

Le diplôme est obtenu lorsque tous les blocs de compétences sont acquis. Possibilité de bénéficier d'une épreuve de rattrapage si l'apprenant ne l'a pas validé.

€ Tarifs

Le coût de la formation pour l'apprenti et l'entreprise est nul.

La formation est prise en charge par les OPCO et les financements obtenus par le CFA.

À titre indicatif, le tarif pour 12 mois est de 17 500€.



Service apprentissage : ufa.corbie@cneap.fr - 03 22 96 34 34

LES + de la formation :

- Une formation gratuite et rémunérée
- Un accompagnement renforcé dans la recherche d'entreprises
- Un partenariat avec les entreprises de la filière agroalimentaire dans les Hauts-de-France
- Une pédagogie active et innovante basée sur des cas concrets et des projets
- Une équipe pédagogique experte
- Un établissement dans un cadre verdoyant et comportant des lieux de vie et de travail équipés de moyens modernes
- Des équipements sportifs et culturels à proximité
- Internat au sein du lycée



Accessibilité

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Réglementation ERP - Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap.

- Certificateur : MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE
- N°RNCP : RNCP25092
- Date de publication JO/BO : 10/06/2025
- Date de l'échéance de l'enregistrement : 01/01/2025

