

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 25092**

Intitulé

CAPA : Certificat d'aptitude professionnelle agricole Opérateur en industries agroalimentaires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'agriculture	Directeur régional de l'agriculture et de la forêt, Ministère chargé de l'agriculture

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1967)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

21570 qualité sécurité agroalimentaire, 21573 conservation alimentaire, 21575 conditionnement agroalimentaire

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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, fabrication de produits alimentaires élaborés, fabrication d'huiles, de corps gras, industries sucrières, fabrication de boissons et alcools, fabrication de produits alimentaires divers. L'opérateur(trice) de production en industries alimentaires est le plus souvent posté sur une chaîne de production d'un atelier. Il peut par ailleurs travailler en zone de suivi-contrôle sur écran et dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis. Il intervient dans une étape clé de la fabrication ou du conditionnement des produits.

Capacités générales

CG1 - Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux

CG2 - Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle

CG3 - Interagir avec son environnement social

Capacités professionnelles

OPTION A - Conduite de machines

CP4. Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication

CP5. Conduire en sécurité des machines ou des installations mécanisées ou automatisées

CP6. Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail

CP7. S'adapter à des enjeux professionnels locaux

OPTION B - Transformation de produits alimentaires

CP4. Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication

CP5. Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits

CP6. Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail

CP7. S'adapter à des enjeux professionnels locaux

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'opérateur(trice) de production en industries alimentaires exerce principalement ses activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement. Il peut par ailleurs intervenir dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis. En dehors des industries, l'opérateur(trice) de production peut aussi être employé par un atelier de préparation, transformation ou conditionnement de produits alimentaires intégré à une grande ou moyenne surface (GMS) ou par une société de restauration collective hors foyer.

Ouvrier(ère) / opérateur(trice) / Agent de fabrication des industries alimentaires ; Opérateur(trice) en salle de commande en industrie alimentaire ; Opérateur(trice) de conduite et de surveillance d'installation automatisée de fabrication alimentaire

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le CAP agricole spécialité "Opérateur en industries agroalimentaires" est un diplôme organisé et délivré en unités capitalisables, spécifique à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage. Les unités capitalisables peuvent être obtenues indépendamment et sont valables pendant une durée de 5 ans. Chaque unité capitalisable correspond à une capacité du référentiel de certification.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 25092 - UCG 1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide 5 ans dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des 7 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendre position dans une situation à caractère social et civique - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 25092 - UCG 2 : Mettre en oeuvre des actions contribuant à sa construction personnelle</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide 5 ans dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des 7 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer à travers une réalisation personnelle - Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 25092 - UCG 3 : Interagir avec son environnement social</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide 5 ans dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des 7 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication - S'appropriier les normes et cadres de référence d'un collectif
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 25092 - UCP 1 : Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification qui se déroule en milieu professionnel. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide 5 ans dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des 7 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer le matériel - Préparer les matières premières et emballages

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 25092 - UCP 2 : Conduire en sécurité des machines ou des installations mécanisées ou automatisées ou Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification qui se déroule en milieu professionnel. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide 5 ans dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des 7 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc de compétence varie suivant le secteur considéré.</p> <p>Pour le secteur "conduite de machines", il vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des opérations de fabrication automatisées ou mécanisées • Réaliser des opérations de conditionnement automatisées ou mécanisées <p>Pour le secteur "Transformation de produits alimentaires", il vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des opérations de fabrication • Réaliser des opérations de conditionnement
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 25092 - UCP 3 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification qui se déroule en milieu professionnel. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide 5 ans dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des 7 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les procédures d'hygiène des locaux, des matériels et des personnes - Réaliser des opérations de contrôle qualité du produit
<p>Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 25092 - UCARE : unité capitalisable d'adaptation régionale ou à l'emploi</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification qui se déroule en milieu professionnel. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide 5 ans dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des 7 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'adapter à des enjeux professionnels locaux

Validité des composantes acquises : non prévue

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage	X		Le jury est composé d'enseignants des établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une spécialité préparant au certificat d'aptitude professionnelle agricole pour les deux tiers au maximum et de professionnels représentant les emplois visés par les spécialités du diplôme
Après un parcours de formation continue	X		Le jury est composé d'enseignants des établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une spécialité préparant au certificat d'aptitude professionnelle agricole pour les deux tiers au maximum et de professionnels représentant les emplois visés par les spécialités du diplôme
En contrat de professionnalisation	X		Le jury est composé d'enseignants des établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une spécialité préparant au certificat d'aptitude professionnelle agricole pour les deux tiers au maximum et de professionnels représentant les emplois visés par les spécialités du diplôme
Par candidature individuelle	X		Le jury est composé d'enseignants des établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une spécialité préparant au certificat d'aptitude professionnelle agricole pour les deux tiers au maximum et de professionnels représentant les emplois visés par les spécialités du diplôme
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X		Le jury est composé d'enseignants des établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une spécialité préparant au certificat d'aptitude professionnelle agricole pour les deux tiers au maximum et de professionnels représentant les emplois visés par les spécialités du diplôme

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Décret n° 2015-555 du 19 mai 2015 relatif au règlement général du CAP agricole

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 10 juin 2015 portant création de la spécialité "opérateur en industries agroalimentaires" du certificat d'aptitude professionnelle agricole et fixant ses conditions de délivrance (JO du 25 juin 2015)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Code de l'éducation articles R335-5 et suivants

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français : chlorofil.fr
<http://www.chlorofil.fr>

Autres sources d'information :

Lieu(x) de certification :

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification précédente : option Industries agro-alimentaires (IAA), spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agro-alimentaire (OCMAA)