



AgroCampus CFPPA La Germinière 72700 Rouillon

Secrétariat : 02 43 47 07 54
cfppa.rouillon@educagri.fr
www.agrocampus-lagerminiére.fr
Contact : Christine Colé

CAPa Opérateur en Industries Agroalimentaires

Session 2026
Nous contacter.
Voies de formation :
Formation continue, VAE,
Contrat de professionnalisation.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer aux métiers des secteurs alimentaire et agroalimentaire.
Acquérir les connaissances et les savoir-faire professionnels
nécessaires à la conduite de postes qualifiés.

EMPLOI ET POURSUITE D'ETUDES

Agent de fabrication ou de conditionnement en restauration collective ·
Agent de fabrication ou de conditionnement en GMS (Grandes et Moyennes
Surfaces · Opérateur ou conducteur de machines sur des lignes de
fabrication ou de conditionnement en industries agroalimentaires · Agent de
fabrication ou de conditionnement en atelier de transformation à la ferme.
Possibilité de poursuite d'études en BP Conducteur de Ligne de Production
Alimentaire.

CONDITIONS D'INSCRIPTION ET D'ENTRÉE

- Participer à une réunion d'information,
- Compléter un dossier de candidature,
- Passer un entretien individuel de motivation et réussir des tests de
recrutement (addition, soustraction, lecture),
- Avoir un état de santé compatible avec le secteur agroalimentaire.

ACCOMPAGNEMENT SOCIAL ET HANDICAP

Toute l'équipe dont un référent handicap est à votre écoute pour mettre
en œuvre les conditions d'accueil adaptées à votre situation. Vous pouvez
solliciter un entretien concernant des problèmes familiaux, financiers, de
santé, de logement... pour vous aider à lever les freins éventuels à l'entrée
en formation.

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

Plusieurs périodes en entreprise sont réparties sur l'ensemble du parcours.

L'immersion en entreprise permet d'acquérir des savoir-faire pratiques, de
conforter vos compétences et votre projet professionnel.

% à venir
Insertion professionnelle



89 % des stagiaires
satisfaits par la formation et
l'accueil au sein du CFPPA
en 2023



MODALITÉS et MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques en face à face et travaux pratiques (halle agroalimentaire, salles de TP), études de cas, travaux dirigés, visites pédagogiques... Accès aux salles de cours, Centre de Documentation et d'Information, Centre de Ressources, salles informatiques...

PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Le parcours de chaque stagiaire est individualisé. Un positionnement est réalisé en mathématiques, en expression et en informatique. Selon les résultats, votre parcours pourra être réduit ou augmenté en fonction de votre formation initiale et/ou de votre expérience.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation professionnelle d'évaluation : vous serez placé dans des situations de travail au cours desquelles vos compétences seront évaluées lors d'épreuves pratiques, de rédaction et d'explicitation orale.

OBTENTION DU DIPLÔME

Soumise à la validation de 7 Unités Capitalisables (UC). Les UC peuvent être acquises indépendamment. Toute UC validée est acquise à vie. Si des UC sont non validées, vous disposez d'un délai de 5 ans pour les valider définitivement. Les épreuves et les résultats des candidats sont validés par un jury permanent.

CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES EVALUEES

- Réaliser les opérations de production et raisonner la production en fonction des caractéristiques du produit et du plan de maîtrise sanitaire : sécurité, nutrition, conditionnement, hygiène, microbiologie, génie alimentaire, conservation, génie industriel, plateaux techniques de génie alimentaire et industriel...
- Agir dans son environnement économique, social et territorial : vie sociale et professionnelle, éducation civique, juridique et sociale, législation du travail, protection sociale, démarches administratives, visites d'entreprises, projet professionnel,
- Commercialiser des produits alimentaires,
- Maîtriser la qualité : utilisation des instruments de mesure, respect des procédures...
- Compétences transversales : construction d'un projet collectif, expression, mathématiques, bureautique, techniques de recherche d'emploi...

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Travail en ateliers d'industries agroalimentaires, en restauration collective, en atelier de préparation, transformation ou conditionnement GMS ou atelier de transformation à la ferme.

LES + DE LA FORMATION

- Manipulation de transpalette manuel,
- Possibilité d'obtenir le certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST),
- Liens privilégiés avec les professionnels du secteur.

NOS PARTENAIRES

Entreprises, Collectivités locales, associations, autres organismes de formation, France Travail, Missions Locales, Cap Emploi, Région Pays de La Loire, Fonds Social Européen...

Tous nos formateurs sont diplômés de l'enseignement supérieur général ou agricole, professionnels du secteur agroalimentaire.

	Vous êtes inscrit à France Travail	Vous utilisez le CPF de projet de transition professionnelle Vous êtes en contrat pro
Votre statut	Stagiaire de la formation professionnelle	Salarié de l'entreprise qui vous emploie
Votre rémunération	Vos indemnités France Travail ou une indemnisation de la Région PdL	Vous percevez un salaire de l'entreprise qui vous emploie
Nous consulter afin d'obtenir des conseils et un devis adaptés à votre situation. La prise en charge des frais pédagogiques par les OPCO, la Région Pays de La Loire... est possible selon votre statut. ATTENTION aux délais administratifs et autres demandes de prise en charge selon les dates de prise de contact, les dates de démarrage des sessions et le nombre de places disponibles. Règlement intérieur et Conditions Générales de Vente sur www.agrocampus-lagerminiere.fr		