

CAPA Industries Agro-Alimentaires
« Ouvrier Polyvalent du Travail Industriel des Viandes »
(DIPLOME DE NIVEAU V DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE)

OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Acquérir les connaissances et compétences nécessaires à l'exercice des fonctions de boucher industriel
------------------	---

COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Au terme de la formation, l'apprenant sera capable de : <ul style="list-style-type: none"> ➢ Mettre en œuvre des méthodes opératoires et de maîtriser les gestes professionnels liés aux opérations de transformation et de conditionnement des viandes ➢ Organiser son travail dans le cadre d'une activité et d'effectuer les différentes tâches dans les conditions d'hygiène et de sécurité optimales, et dans le respect des instructions fixées par le cahier des charges ➢ Utiliser les équipements et matériels nécessaires au fonctionnement de la chaîne de production
--------------------	---

PUBLIC	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Salarié, hors secteur, en démarche de reconversion professionnelle ⇒ Salarié en exercice dans le secteur souhaitant se professionnaliser ⇒ Demandeur d'emploi engagé dans une démarche de recrutement par un professionnel du secteur
---------------	---

PRE-REQUIS	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Titulaire d'un diplôme de Niveau V ou sortie d'une classe de 1^{ère} générale ET ⇒ 12 mois d'activité professionnelle (tous secteurs confondus)
-------------------	--

	En Formation Continue Temps Plein	En Formation par Alternance
ORGANISATION PEDAGOGIQUE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Durée : +/- 10 mois <input type="checkbox"/> Rythme de Formation : ➔ 15 semaines en Centre ➔ 9 semaines en Entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Durée : +/- 18 mois <input type="checkbox"/> Rythme de Formation : ➔ Selon les profils
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Un Accompagnement Individualisé : <ul style="list-style-type: none"> ➢ Personnalisation des parcours ➢ Accompagnement à la recherche et à la constitution des dossiers de financement <input type="checkbox"/> Une formation Professionnelle assurée par des formateurs techniques ainsi que des professionnels de la branche <input type="checkbox"/> Alternant les phases de formation théorique et pratique pour une meilleure assimilation des savoir-faire 	

FINANCEMENT	<p>Toutes les informations relatives au financement sont recensées sur le document « Financer votre projet de formation »</p> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="background-color: #a6c9ec;">PF</td> <td style="background-color: #00b0f0;">P Pro</td> <td style="background-color: #ff9900;">CIF</td> <td style="background-color: #ffff00;">FHTT</td> <td style="background-color: #ffcc00;">DIF</td> <td style="background-color: #008080;">NSA</td> <td style="background-color: #90ee90;">NS</td> <td style="background-color: #ccccff;">CSP</td> <td style="background-color: #800080;">DE</td> <td style="background-color: #ffcc99;">C Pro</td> <td style="background-color: #ff99cc;">Avenir</td> <td style="background-color: #ff0000;">Perso</td> </tr> </table>	PF	P Pro	CIF	FHTT	DIF	NSA	NS	CSP	DE	C Pro	Avenir	Perso
PF	P Pro	CIF	FHTT	DIF	NSA	NS	CSP	DE	C Pro	Avenir	Perso		

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLES

LES VASEIX

DOMAINE DES VASEIX
87 430 VERNEUIL S/VIENNE
TEL : 05.55.48.44.30

BELLAC

7 RUE DES ROCHETTES
87 300 BELLAC
TEL : 05.55.60.95.95



□ **Contenu :**

ACC/POS	➤ Présentation des modalités d'examen et des phases de stage en entreprise	35 H
----------------	--	-------------

Unités Capitalisables Générales

UC 2	➤ Etre capable de mobiliser des connaissances mathématiques pour résoudre des problématiques simples de la vie sociale et professionnelle	90 H
UC 4	➤ Etre capable de s'exprimer et de communiquer par oral et par écrit dans les situations de la vie professionnelle et sociale	80 H
UC 51	➤ Etre capable de participer aux activités de la vie sociale, civique et professionnelle	85 H
UC 52	➤ Etre capable de situer un atelier de production dans l'organisation économique de l'entreprise et de son environnement	85 H
TOTAL		340 H

Unités Capitalisables Techniques

UC 7	Etre capable de justifier et d'appliquer les principes élémentaires d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie appliquée	130 H
UC 11	Etre capable d'expliquer les principes technologiques du travail des viandes et des coproduits et d'interpréter une fiche technique de production à l'aide des connaissances scientifiques et techniques simples	130 H
TOTAL		260 H

Unités Capitalisables Professionnelles

UC 12	Etre capable de maîtriser les opérations, les modes opératoires et les gestes d'un poste principal de travail et de les adapter aux variations de production	100 H
UC 13	Etre capable de maîtriser les opérations, les modes opératoires et les gestes d'un poste principal de travail et de les adapter aux variations de production	100 H
TOTAL		200 H

TOTAL DU PARCOURS	835 H
--------------------------	--------------

Validation du diplôme	⇒ Le diplôme est validé à obtention de toutes les unités ⇒ A compter de la date d'obtention de la 1 ^{ère} unité, le candidat a 5 ans pour valider son diplôme
------------------------------	---

NB : Des frais annexes peuvent être demandés aux stagiaires :
Eventuels frais pour les déplacements pédagogiques (visites de professionnels, événements...)

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLES

LES VASEIX

DOMAINE DES VASEIX
87 430 VERNEUIL S/VIENNE
TEL : 05.55.48.44.30

BELLAC

7 RUE DES ROCHETTES
87 300 BELLAC
TEL : 05.55.60.95.95