CONTACTEZ-NOUS...

## **CFPPA** 02 43 68 24 97

**CFA** 02 43 66 06 91

**Lycée** 02 43 68 24 93



MIEUX CONNAÎTRE LE CFPPA

341, route de Saint-Nazaire CS 81319

**53013 LAVAL CEDEX** 

E-mail: cfppa.laval@educagri.fr

www.agricampus-laval.fr



# FOUGERES MATERIE Sortie n° 4 RENNES LAVAL Sortie n° 3 Charge LAVAL Sortie n° 3 Force Force TOURS MANTES TOURS MANTES TOURS MANTES TOURS TOURS

## CFPPA AgriCampus - LAVAL

RMATIO. TITRE **PROFESSIONNEL** CEA Conducteur d'Équipements Agroalimentaires Niveau 3

Titre du Ministère du Travai

## **MODULES** MODULE 1 Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits Préparer une production dans un contexte agroalimentaire Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires. Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants. **MODULE 2** Démarrer, réaler, arrêter et redémarrer Conduire un équipement un équipement agroalimentaire. agroalimentaire Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process. - Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire. Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire. Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire. - Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production agroalimentaire.

## PUBLIC VISÉ



- Demandeurs d'emploi
- Salariés en reconversion
- Personnes en situation de handicap

## **POSITIONNEMENT** DANS LA FILIÈRE







## **OBJECTIF DE LA FORMATION**

- L'objectif de cette formation est d'amener le stagiaire à maîtriser les gestes techniques nécessaires à la préparation d'une production, la conduite, le réglage et le contrôle d'un équipement agroalimentaire (machine de conditionnement, flow packeuse, pétrin, thermoformeuse...).
- Le titulaire de ce titre réalise, seul ou au sein d'une équipe, sur des machines automatisées, l'ensemble des actions concourant à l'obtention d'une production conforme en qualité, coûts et délais, dans le respect des normes d'hygiène, d'environnement et de sécurité définies par l'entreprise.



## MODALITÉS **PÉDAGOGIQUES**

- Les apports théoriques se font au travers de multiples activités pédagogiques s'appuyant sur :
- des séances de cours,
- des outils de réalité augmentée et de réalité virtuelle,
- des travaux pratiques sur le plateau technique de l'établissement...

## MOYENS **PÉDAGOGIQUES**

- Plateau technique pour la conduite de machines, salles de classes et de travail en autonomie, matériels informatiques, CdR (Centre de Ressources)...
- Une équipe de **formateurs** issue **du milieu** industriel.



- Avoir 18 ans.
- Pas de condition de diplôme.
- Connaître le monde de l'industrie.
- L'admission est prononcée en fonction des résultats de la journée de positionnement (expression écrite et orale).



## **OBTENTION DU DIPLÔME**

- L'obtention des 2 modules valide le titre professionnel de niveau 3.
- Des qualifications partielles, certificats de compétences professionnelles (CCP) peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs



## **ORGANISATION DE LA FORMATION**

■ Le CEA se déroule en 467 heures de formation, avec 2 périodes de stages en entreprise agroalimentaire (4 et 8 semaines) pour un public adulte, ou en alternance sur un rythme de 2 semaines de formation et 2 semaines en entreprise pour un contrat de professionnalisation.



Seule la signature du contrat de professionnalisation permet le démarrage de la formation.

Il peut être signé 1 mois avant le début du cycle de formation au centre.



EXPLOITEZ LES POSSIBILITÉS QUI S'OFFRENT À VOUS...







## **DÉBOUCHÉS**

■ Il pourra alors exercer le métier de conducteur d'équipement agroalimentaire dans l'industrie agroalimentaire.









