

BRETAGNE

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



2 ans en alternance
70% du temps en entreprise



Diplôme visé : CAPa opérateur en
industries agroalimentaires
option transformation de produits
alimentaires



Formation gratuite
et rémunérée



Admission sur entretien
Possibilité de parcours dérogatoires sous conditions



École des Métiers de
l'Alimentation
à Vitré (35)

Possibilités d'hébergement



Débouchés
#Pareur
#Désosseur
#Piéceur

CAPa opérateur en industries agroalimentaires



EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE

- 2ème et 3ème transformations
- Désossage
- Découpe en quartiers ou en morceaux
- Fabrication de produits saisonniers

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Parcours personnalisé et évaluation par contrôle continu avec examen final
- Intervenants professionnels aux compétences reconnues
- Enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises
- Accompagnement individualisé
- Poursuites d'études nombreuses
- Centre de formation aux outils innovants unique en France (hall technologique, salle de découpe... uniquement dédiés aux métiers de la viande)

POURQUOI CHOISIR L'IFRIA BRETAGNE ?

- 90 % des apprentis IFRIA trouvent leur entreprise grâce à nos équipes
- Formations de qualité
- Accompagnement personnalisé
- Intégration durable vers l'emploi

EN PARTENARIAT AVEC

Plus d'infos sur www.ifria-bretagne.fr
Ou au 02.98.64.55.51



École des Métiers de l'Alimentation
BP 70333 - 35503 VITRE CEDEX
02.99.74.10.56
www.metiers-alimentation.net
ufa@metiers-alimentation.net

CAPa OPÉRATEUR EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

ADMISSION ET SIGNATURE DU CONTRAT

Dossier de candidature accessible sur :
www.ifria-bretagne.fr

L'admissibilité est déclarée suite à
l'examen du dossier scolaire et à un
entretien de motivation.

La signature du contrat d'apprentissage
avec une entreprise d'accueil valide
définitivement l'entrée en formation
du candidat.

L'ALTERNANCE ÉCOLE / ENTREPRISE

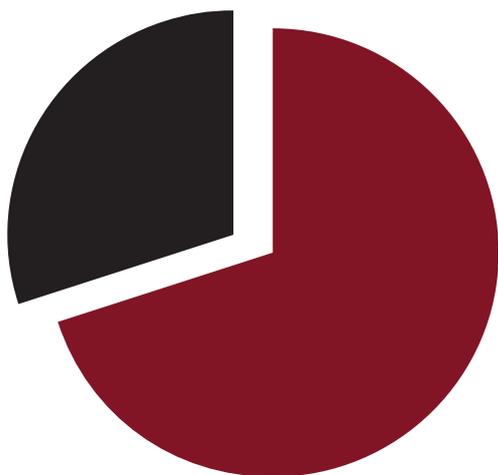
L'apprenti alterne entre périodes de formation et
périodes en entreprise.

Il dispose d'un **accompagnement individualisé**,
coordonné entre l'équipe pédagogique,
son référent IFRIA Bretagne et son maître
d'apprentissage - interlocuteurs clé de son
parcours de formation.

Ensemble, ils lui fournissent les outils
pédagogiques et professionnels pour **acquérir
progressivement les compétences
et connaissances indispensables à l'acquisition
de son diplôme.**

PROGRAMME DE COURS SUR 2 ANS

Enseignement général
(Expression et communication, vie sociale,
civique et professionnelle, projet personnel...)
30%



Enseignement professionnel
(techniques de transformation et d'élaboration des viandes,
hygiène, sécurité, ergonomie, organisation du travail)
70%

POUR ALLER PLUS LOIN

#BP conducteur de ligne
#BAC Pro BCT

+ de 650
entreprises
mobilisées par
l'IFRIA Bretagne

École des Métiers de l'Alimentation

VITRÉ

UN PARCOURS EN APPRENTISSAGE SOUTENU PAR :



S'INSCRIRE ET REJOINDRE L'IFRIA POUR LA PROCHAINE RENTRÉE :



www.ifria-bretagne.fr