GUIDE OFFICIEL — CAPA OIA

Guide Officiel Programme, 2 Options et 7 UC — CAPA OIA

Organisation de la formation en usine agroalimentaire, règles d'hygiène et fiches de poste

Conseils d'excellence des jurys et examinateurs :
• Tout manquement aux règles d'hygiène en salle blanche (port de charlotte mal ajusté, lavage des mains non conforme) est immédiatement éliminatoire.

Extrait du Document Officiel & Synthèse Pédagogique

Composante Clé	Détails & Recommandations
UC 1	Communication en milieu professionnel
UC 2	Calculs professionnels et statistiques
UC 3	Hygiène, sécurité et démarche HACCP
UC 4	Conduite d'un poste de fabrication ou conditionnement

OFFRE OFFICIELLE FORMAV — RÉVISION COMPLÈTE 2026

Pack Réussite Complet CAPA OIA

Toutes les fiches de révision en Technologie Agroalimentaire, Hygiène HACCP, Conduite de Ligne et Sécurité

Ce que contient ton Pack Réussite Immédiat :

- **Modèle officiel complet vierge modifiable** au format Word.
- **Outil dynamique et simulateur automatisé** sur Excel.
- **Pack complet des fiches de révision et dossiers** conforme 2026.

GARANTIE OFFICIELLE
100% Conforme Référentiel 2026 • Validé par Jurys

14€ ~~23,99€~~

ACCÉDER IMMÉDIATEMENT AU PACK COMPLET »

Téléchargement direct • Accès illimité à vie • Mises à jour incluses