Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
formav.co/explorer

Guide de lecture du référentiel

CAPA OIA

Opérateur en industries agroalimentaires (conduite de machines ou transformation)

Guide pédagogique indépendant — FormaV. Ce guide n’est pas un référentiel ministériel. Les originaux officiels, annexes et textes applicables restent accessibles par les liens indiqués.

Vérification documentaire : 23 octobre 2026. Session et modalités à rapprocher de ton inscription.

https://capaoia.fr/referentiel

Dossier vérifié le 23 octobre 2026 · CAP/CAP agricole · Sources et versions indiquées ci-dessous.

Le référentiel du CAPA OIA permet de relier les activités du métier, les compétences à acquérir et les conditions de certification. Cette page concerne Opérateur en industries agroalimentaires (conduite de machines ou transformation) . Elle rassemble les textes disponibles et un guide de lecture pour préparer ton parcours.

Quel référentiel utiliser pour ton diplôme et ta session ?

Le CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires est délivré par unités capitalisables (UC). Il comprend deux options : conduite de machines et transformation de produits alimentaires. Le centre organise les évaluations avec le jury ; une grille E1 à E7 ou un calendrier national d’écrits ne s’applique pas automatiquement à ce diplôme. Consulter la source .

Intitulés et options à rapprocher de ton inscription :

• CAPa opérateur en industries agroalimentaires option conduite de machines

• CAPa opérateur en industries agroalimentaires option transformation de produits alimentaires

Activités professionnelles et compétences à travailler

CAPA - Opérateur en industries agroalimentaires

Objectifs et contexte de la certification Les industries agroalimentaires (IAA) sont le premier employeur industriel français au sein des industries manufacturières. Les performances du secteur varient selon les années et après avoir occupé la première place des exportateurs mondiaux, l’industrie agroalimentaire française n’est plus leader actuellement, malgré un solde commercial positif. C’est un secteur où la proportion d’emplois, emplois indirects ou induits en amont (activités de production agricole et services qui les accompagnent), autour de l'entreprise (maintenance, services externalisés) et en aval (équipement, distribution) est particulièrement élevée. Ainsi, cette industrie peut façonner le tissu économique régional lorsqu'elle y est bien implantée. C’est le cas des régions de l’ouest de la France. Les études conduites par l'Observatoire des métiers des industries alimentaires montrent que les actifs du secteur du secteur agroalimentaire sont majoritairement des ouvriers ou employés. Les métiers d'opérateur et de conducteur de machine(s) en industries alimentaires représentent environ la moitié des effectifs des entreprises. Par rapport au monde industriel en général, l'industrie alimentaire est plus fortement utilisatrice de main-d’œuvre. Cette situation est cependant variable selon les sous-secteurs. Elle prédomine notamment dans le sous-secteur de la viande où les interventions à caractère manuel sont nombreuses et dans les industries où la mécanisation est rendue plus difficile par le traitement de matière vivante pas toujours homogène. La réglementation en matière d'environnement, de qualité et de sécurité sanitaire tend à se renforcer.

Activités visées Conduite de machines Conduite de machines ou d’installations automatisées Régulation et contrôle Maintien de l’hygiène et de la sécurité Information et communication Transformation de produits alimentaires Réalisation d’opérations manuelles Régulation et contrôle Maintien de l’hygiène et de la sécurité Information et communication Les principales activités sont les suivantes : Préparation du travail, rangement et nettoyage Préparation du travail - prend connaissance du planning de production et des consignes au moment de la reprise de poste - prend connaissance du rapport des anomalies et incidents - prend connaissance des recettes et formules de fabrication - vérifie la disponibilité du matériel et des matériaux nécessaires à la fabrication ou au conditionnement des produits - vérifie la quantité et la conformité des matières premières dont il a besoin - vérifie la conformité (hygiène, sécurité) et le bon fonctionnement du matériel et des installations nécessaires à la fabrication ou au conditionnement des produits - opère les réglages des machines et appareils selon les quantités demandées, les caractéristiques des matières premières et des produits finis et les cadences de production - peut ajuster l'ordonnancement de ses tâches ou des lots à fabriquer en fonction des commandes reçues Rangement et nettoyage - range l'espace de travail - procède aux opérations permettant de réaliser le nettoyage (démontage de pièces, enlèvement de restes de produits dans la machine, enlèvement d'encombrants...) - nettoie et désinfecte le matériel, les machines et l'espace de travail en appliquant les consignes, les doses de produits prévues et les règles en vigueur - vérifie l'état de propreté de son poste de travail et des machines - effectue le tri sélectif et l’évacuation des déchets Conduite de la fabrication (option Conduite de machines) - Conduit des machines et participe à leur maintenance - démarre et arrête les machines - peut démarrer et arrêter une ligne de production - alimente les machines en matières premières et ingrédients pour la fabrication - réalise les opérations de maintenance de premier niveau (nettoyage, graissage, remplacement de pièces courantes usagées tel que collier, lame tranchante...) Réalisation d'opérations manuelles de fabrication ou de conditionnement (Option transformation de produits alimentaires) - approvisionne le poste de travail ou la ligne en matières premières, ingrédients ou matériaux - réalise sur les matières premières les opérations préalables à la fabrication - réalise les opérations manuelles de fabrication - réalise les opérations manuelles de conditionnement - réalise des opérations de finition du produit Réglage, régulation et surveillance - vérifie les paramètres de fabrication ou de conditionnement mécanisés ou automatisés - adapte les réglages des machines et appareils en cours de production autant que nécessaire - surveille le déroulement des différentes étapes de la production et le fonctionnement des machines - surveille les flux d'entrée et de sortie de produits aux différentes étapes de la production - régule les flux de production - peut s'assurer des liaisons amont-aval de la ligne de production (fabrication ou conditionnement) - repère les anomalies et incidents liés à la production (fabrication ou conditionnement) - peut traiter une anomalie ou un incident Contrôle et enregistrement Réalisation des relevés obligatoires de paramètres - réalise des prélèvements d'échantillons en vue d'analyses physiques, chimiques ou bactériologiques - transmet ou dépose les échantillons au laboratoire peut réaliser des opérations de contrôle des matières premières, des produits en cours de fabrication et des produits conditionnés - alerte en cas de non conformité des paramètres relevés Enregistrement des relevés obligatoires de paramètres - enregistre les échantillons ou prépare les documents de prélèvements à transférer au laboratoire - enregistre les informations liées aux produits, lots fabriqués, production conditionnement et au stockage machines, installations et espaces de production - enregistre les consignes utiles aux autres opérateurs et à l'équipe suivante et les anomalies, incidents et risques touchant les biens et les personnes Réception de produits et préparation des commandes Réception et stockage - réceptionne les matières premières - réceptionne les matériaux de conditionnement. - vérifie la quantité et la conformité des produits et matériaux reçus - transporte des produits alimentaires et de conditionnement avec ou sans appareil de manutention - range les produits alimentaires et de conditionnement dans les endroits prévus et selon les consignes Réalisation d'opérations liées aux commandes et livraisons - réalise les opérations manuelles de préparation de commande - charge les commandes dans les camions ou containers Échange et communication Alerte le supérieur hiérarchique ou le service concerné en cas d'anomalie, d'incident ou de risque constaté Transmet les consignes à l’opérateur de l'équipe suivante Rend compte de son activité à son supérieur selon les procédures prévues S'informe auprès de ses collègues et supérieurs hiérarchiques des principaux critères techniques et de qualité de l'activité de fabrication à laquelle il participe Peut proposer des améliorations techniques et participer à des groupes de travail de différente nature Peut accueillir et accompagner de nouveaux opérateurs Participe aux activités de la vie professionnelle et sociale de l’entreprise

Blocs recensés dans la fiche RNCP. Lis les intitulés et les conditions pour distinguer les options, les enseignements généraux et les unités facultatives ; tous les blocs ne sont pas nécessairement à présenter

dans ton parcours.

RNCP38876BC01 - Agir dans des situations de la vie courante à l’aide de repères sociaux

• Prendre position dans une situation à caractère social et civique

• Utiliser des outils dans des situations de la vie courante

Évaluation indiquée par la fiche : Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC02 - Mettre en oeuvre des actions contribuant à sa construction personnelle

• S’exprimer à travers une réalisation personnelle

• Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel

Évaluation indiquée par la fiche : Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC03 - Interagir avec son environnement social

• Adapter son langage et son comportement aux situations de communication

• S’approprier les normes et cadres de références d’un collectif

Évaluation indiquée par la fiche : Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC04 - Organiser le poste de travail en fonction de l’ordre de fabrication

• Préparer le matériel

• Préparer les matières premières et emballages

Évaluation indiquée par la fiche : Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC05 - Conduire en sécurité des machines ou des installations mécanisées ou automatisées (option A - Conduite de machines)

• Réaliser des opérations de fabrication automatisées ou mécanisées

• Réaliser des opérations de conditionnement automatisées ou mécanisées

Évaluation indiquée par la fiche : Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC06 - Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits (option B - Transformation des produits alimentaires)

• Réaliser des opérations de fabrication automatisées ou mécanisées

• Réaliser des opérations de conditionnement automatisées ou mécanisées

Évaluation indiquée par la fiche : Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC07 - Assurer l’hygiène et la qualité sur le poste de travail

• Appliquer les procédures d’hygiène des locaux, des matériels et des personnes

• Réaliser des opérations de contrôle qualité du produit

Évaluation indiquée par la fiche : Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC08 - Réaliser des opérations liées à des productions agroalimentaires

• Réaliser des interventions courantes liées à des productions en agroalimentaire

• Réaliser des travaux liés des productions en agroalimentaire

Évaluation indiquée par la fiche : Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

Source des activités et blocs : CAPA - Opérateur en industries agroalimentaires — France compétences . Les annexes intégrales détaillent les critères, ressources et conditions de réalisation.

Épreuves, évaluation et périodes de formation

Les UC générales UCG1, UCG2 et UCG3 et les UC professionnelles sont définies dans le référentiel. Les capacités de conduite de machines et de transformation de produits alimentaires sont propres à leurs options. Le document complémentaire aide à construire les situations professionnelles d’évaluation et l’UCARE précise l’adaptation locale.

La durée et les objectifs des périodes de formation en milieu professionnel figurent dans le référentiel ou ses annexes. Ils peuvent varier selon la spécialité, la voie de préparation, le positionnement et les textes modificatifs. Conserve les attestations, le suivi des activités et les justificatifs demandés pour ton inscription.

Modalités précisées dans la fiche de certification

La CAPa Opérateur en industries agroalimentaires est délivré selon la modalité des unités capitalisables. Les règles communes de l’évaluation des diplômes en unités capitalisables du ministère chargé de l’agriculture sont définies par le règlement d'examen. Toutes les unités capitalisables professionnelles doivent faire l’objet d’une évaluation en situation professionnelle. Les UC générales (UCG1, UCG2 et UCG3) peuvent, selon les choix du centre de formation et sous réserve d’agrément par le jury, se dérouler en situation professionnelle ou selon une autre modalité.

Télécharger les référentiels et documents officiels

Les copies locales ci-dessous conservent les octets des originaux publiés par les autorités. Les programmes généraux sont mutualisés ; les documents de spécialité et les documents agricoles restent identifiés séparément.

Référentiel de spécialité, annexes et arrêtés

• Référentiel du CAPa "Opérateur en industries agroalimentaires" en unités capitalisables - Juillet 2015 (PDF, 494 Ko) — PDF, 22 pages · Source officielle .

• Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation — CAPA - Opérateur en industries agroalimentaires — PDF, 22 pages · Source officielle .

Enseignements généraux agricoles et accompagnement

• MG1 : Agir dans des situations de la vie sociale (PDF, 231 Ko) - Janvier 2015 — PDF, 16 pages · Source officielle .

• MG2 : Mettre en oeuvre des démarches contribuant à la construction personnelle (PDF, 180 Ko) - Octobre 2017 — PDF, 8 pages · Source officielle .

• MG3 : Interagir avec son environnement social (PDF, 151 Ko) - Février 2015 — PDF, 8 pages · Source officielle .

Documents complémentaires et aides officielles

• Document complémentaire du référentiel de diplôme du certificat d'aptitude professionnelle agricole par unités capitalisables "opérateur en industries agroalimentaires" (PDF, 513 Ko) - Avril 2016 — PDF, 39 pages · Source officielle .

• Définition des rubriques d'une fiche de descripteurs de compétences (PDF, 244 Ko) — PDF, 21 pages · Source officielle .

Comment utiliser le référentiel pour préparer le CAPA OIA

• Identifier le bon cadre. Note l’intitulé du diplôme, l’option, la session et ton statut de candidat.

• Relier activité et compétence. Pour chaque situation professionnelle, repère les gestes, les connaissances, les ressources autorisées et les critères de réussite.

• Lire les modalités d’évaluation. Prépare un entraînement conforme au règlement : production, oral d’explicitation, écrit, pratique ou situation d’évaluation en centre.

• Garder des preuves de progression. Classe les travaux, contrôles, observations de stage et erreurs corrigées par compétence.

• Vérifier ce qui reste à travailler. Compare le résultat de tes entraînements aux critères des annexes, puis adapte tes révisions.

Faire le lien avec les fiches de révision

Voici des repères présents dans le sommaire du pack de cette formation. Ils décrivent le contenu pédagogique disponible ; leur présence ne certifie pas la couverture de chaque exigence du règlement.

• Technologies de l'informatique et du multimédia : Utiliser et sécuriser son environnement numérique ; Créer des documents et traiter des données simples.

• Éducation socioculturelle : Influences sociales et construction de son identité ; Pratiques culturelles et lecture critique des médias.

• Biologie-écologie : Fonctionnement du corps et équilibre de vie ; Hygiène corporelle et préservation de la santé.

• Sciences économiques, sociales et de gestion : Revenus des ménages et gestion du budget ; Consommation responsable et choix de vie courante.

Consulter le sommaire des fiches de révision · Consulter le calendrier et les modalités de session .

Sources officielles et suivi des versions

• Texte et précisions propres à cette formation

• CAPA - Opérateur en industries agroalimentaires — fiche RNCP

• Arrêté du 10 juin 2015

• Note de service DGER/SDPFE/2025-605

• Cadre commun du CAP agricole et textes récents

La vérification porte sur les sources et versions identifiées au 23 octobre 2026. Une nouvelle rentrée, un arrêté modificatif ou un changement de session peut nécessiter une mise à jour. En cas de différence, le

texte réglementaire et les instructions de l’autorité compétente priment sur ce guide.

Questions fréquentes

Où trouver le référentiel du CAPA OIA ?

Les documents officiels sont regroupés dans la rubrique Téléchargements. Tu y trouveras le référentiel et, selon leur publication, les annexes d’activités, de compétences, de formation et d’évaluation. Le guide FormaV est une synthèse indépendante avec les liens des sources.

Comment connaître les épreuves et les coefficients ?

Le diplôme est délivré par unités capitalisables. Les évaluations sont organisées par le centre habilité et validées avec le jury. Les capacités générales et professionnelles doivent être consultées pour l’option choisie.

Le guide PDF FormaV est-il un document officiel ?

Le guide est une synthèse pédagogique indépendante. Les PDF officiels sont proposés séparément, avec leur provenance. Le texte de l’autorité compétente reste la référence pour les règles de certification.

Comment vérifier la bonne version pour ma session ?

Compare le nom exact du diplôme et de l’option, l’année de première ou dernière session et les arrêtés modificatifs. Confirme aussi ton statut de candidat. Les dates de publication d’un fichier et d’entrée en application d’un règlement sont différentes.

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.