

Taxe d'apprentissage : Soutenez votre CFA des industries alimentaires !

En 2016, la collecte de taxe d'apprentissage représente 41 % des recettes du CFA de l'IFRIA BFC. C'est grâce à ce financement que l'IFRIA peut dispenser des formations en contrat d'apprentissage pour les métiers de la production, la qualité et la maintenance.

N'oubliez pas d'effectuer votre versement à l'IFRIA BFC auprès d'OPCALIM ou de votre OCTA avant le 28 février 2017 ! Plus d'infos sur www.ifria-bfc.fr

De futurs managers à la halle technologique du lycée de Plombières-lès-Dijon et au lycée de Charolles !

Afin de perfectionner leur technique de management, les apprentis en licence pro Management de la production en industries agro-alimentaires ont encadré des étudiants en BTS Sciences et technologies des aliments au cours de séances de travaux pratiques dans les ateliers de la halle technologique du lycée de Plombières-lès-Dijon.

Ils ont également approfondi leurs connaissances sur la transformation des viandes au lycée Wittmer à Charolles à travers des travaux pratiques et la visite d'un abattoir.



Recrutement 2017, c'est parti !

L'IFRIA BFC a participé à de nombreux salons d'orientation depuis le mois de novembre. Les personnes rencontrées sur les salons ont été invitées aux portes ouvertes des lycées de Charolles, de Plombières-lès-Dijon et de l'IUT Dijon. C'est ainsi qu'une cinquantaine de futurs candidats se sont déplacés pour visiter leurs futurs établissements et ainsi confirmer leur projet pour la rentrée 2017.



Futurs champions de l'orthographe !

L'IFRIA BFC propose à tous ses apprentis de progresser en orthographe grâce à l'application Projet Voltaire. Après un premier test de niveau encadré par un enseignant, le programme, accessible sur internet, propose à chaque apprenti des exercices adaptés à ses difficultés, en rappelant les règles de grammaire et d'orthographe. Dix niveaux doivent être validés pour pouvoir décrocher le Certificat Voltaire, de plus en plus reconnu par les recruteurs. Un bilan du travail en autonomie des apprentis sera fait régulièrement par l'IFRIA BFC et les équipes pédagogiques.



DU CÔTÉ DE LA FPC...

CQP Responsable d'équipe CQP Conducteur de ligne

L'IFRIA BFC propose deux nouvelles sessions de CQP inter-entreprises pour valider les compétences des responsables d'équipe et des conducteurs de ligne.

D'une durée de 12 mois, chaque parcours débutera en mai 2017 et pourra accueillir 10 stagiaires salariés des entreprises.

Renseignements et inscriptions auprès de Matthieu BRIOT
Tél. 03 80 70 27 29 - m.briot@ifria-bfc.fr

EN BREF...

Stages de découverte en entreprise

L'IFRIA BFC propose à ses futurs candidats d'effectuer des stages de découverte en entreprise pendant les vacances scolaires pour découvrir le secteur de l'agro-alimentaire et valider leur projet d'orientation.

Vous êtes prêt à accueillir un stagiaire ? Contactez-nous !

Plus d'actus...

www.ifria-bfc.fr

Salons d'orientation, les entreprises sont les bienvenues !

Sur les salons d'orientation, l'équipe de l'IFRIA rencontre des jeunes à la recherche d'une orientation vers un futur métier qui s'interrogent sur les perspectives dans l'agro-alimentaire. Les représentants des entreprises semblent être les mieux placés pour en parler !

Ainsi, toutes les entreprises souhaitant nous accompagner sur les futurs salons sont les bienvenues.

A vos agendas !

Salon Apprentissimo à Dijon : 11 et 12 avril

Salon Fiers d'être apprentis à Mâcon : 08 avril

Salon Fiers d'être apprentis à Auxerre : 20 mai

Salon Fiers d'être apprentis à Nevers : 10 juin

Merci aux entreprises PIERRE SCHMIDT et LDC BOURGOGNE qui nous ont déjà accompagnés à la rencontre de leurs futurs apprentis !



L'apprenti du mois

L'entreprise ROLAND MONTERRAT, basée à Feillens (01) et appartenant au groupe PANZANI, fabrique des pâtés en croûte et des sandwichs. Partenaire privilégié de l'IFRIA BFC, elle forme quatre apprentis sur les métiers de la production, la qualité et la maintenance.

Rencontre avec **Baptiste ROSSIGNOL**, apprenti en licence pro Spécialisation agro-alimentaire pour la maintenance et les travaux neufs et son tuteur, **Meeven CARPEN**, adjoint au responsable maintenance.



Baptiste travaille au service maintenance depuis la rentrée de septembre. Quel était votre besoin en recrutant un apprenti en licence professionnelle ?

M.C. : Notre service maintenance est composé de 12 personnes qui travaillent soit sur la maintenance préventive et curative soit sur les énergies. Nous avons besoin de renfort pour faire plus de préventif et moins de curatif. Je n'avais jamais encadré d'apprentis auparavant mais cela m'a semblé un bon moyen pour renforcer l'équipe.

Quelles sont les missions de Baptiste ?

M.C. : Baptiste s'est très vite intégré à l'équipe et a montré des capacités d'analyse et de réflexion. Il est souvent source de propositions. Sa mission principale est de formaliser un plan de maintenance préventive sur la ligne de pâtés en croûte cocktail. Il participe aussi à des interventions de maintenance. Son côté bricoleur et ses connaissances en automatisme sont très appréciables dans notre métier.

B.R. : Je suis chargé de rédiger des modes opératoires pour la maintenance préventive. J'ai préparé une trame commune et je la décline pour chaque machine en profitant des temps

d'intervention pour prendre des photos et observer le travail des techniciens.

Le programme des enseignements de la licence pro vous semble-t-il adapté à la réalité dans votre entreprise ?

M.C. : Sur la partie agro-alimentaire, il est très adapté. Nous avons parfois besoin d'intervenir sur des dysfonctionnements qui peuvent modifier les propriétés du produit alimentaire, par exemple la température de l'eau utilisée dans les recettes. Fabriquer des produits à l'école permet de comprendre ces aspects très spécifiques au secteur d'activité.

B.R. : Nous étudions également les règles d'hygiène et de nettoyage telles que nous les voyons en entreprise.

Tu es titulaire d'un BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques. Pourquoi as-tu choisi de poursuivre tes études par cette licence professionnelle ?

B.R. : J'avais de bons résultats en BTS et je pense que l'on peut occuper des postes plus intéressants avec un diplôme de niveau Bac +3. Je souhaitais poursuivre mes études sur Dijon en alternance. Cette licence correspondait à

ces critères. Je n'ai pas choisi précisément le secteur de l'agro-alimentaire, mais cela me plaît !

Quelles sont les points positifs et négatifs de cette année de formation ?

B.R. : La licence professionnelle me permet d'acquérir une expérience professionnelle sur une année et de continuer mes études tout en travaillant. J'apprends aussi beaucoup sur le fonctionnement d'une usine agro-alimentaire. Le point négatif est surtout le fait de ne pas avoir trouvé d'entreprise sur Dijon.

Comment envisagez-vous l'avenir ?

M.C. : Cette première tentative d'encadrement d'un apprenti est très positive. Je suis partant pour renouveler l'expérience !

B.R. : Je réfléchis à préparer un master en alternance pour pouvoir prendre encore plus de responsabilités.

Propos recueillis par Céline CHEVAUCHET

Avec tous nos remerciements à **ROLAND MONTERRAT**

