

Cette formation est destinée aux...

Présentation

Le métier d'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire (OTIA) consiste à transformer des matières premières en produits alimentaires prêts à la consommation. Sous la responsabilité d'un chef d'équipe ou d'un conducteur de ligne, l'opérateur suit des consignes précises de production ou un cahier des charges client.

Son rôle est de garantir une production respectant la sécurité, la qualité, les délais et les coûts. Il doit également veiller à sa propre sécurité et à celle de ses collègues, tout en travaillant en équipe.

Ce métier est présent dans toutes les filières de l'agroalimentaire : viandes, poissons, produits laitiers, biscuits, plats cuisinés, conserves, produits frais, boissons, etc. On le retrouve aussi bien dans les grands groupes que dans les PME et TPE.

Très recherché par les entreprises, ce métier offre de nombreuses opportunités de recrutement et de réelles perspectives d'emploi.

Organisation de la formation

Objectifs de la formation

- Comprendre le fonctionnement de l'entreprise et adopter les principes de travail en équipe.
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène, qualité, sécurité, environnement, propres au secteur alimentaire.
- Assurer des opérations de conduite de machines en effectuant les réglages et ajustements nécessaires à la qualité des produits (option conduite de machines)
- Effectuer des opérations de maintenance de premier niveau.

Calendrier et Rythme

224 heures de formation en centre

700 heures de pratique au poste en entreprise : soit 20 semaines, selon un calendrier à définir avec l'entreprise sur 7 mois.

Calendrier :

[Télécharger le calendrier certification OTIA](#)

Informations pratiques

Inter-entreprise

Durée : 224h sur une durée de 7 mois

Tarif : À partir de 6 000 €

Modalité : Présentiel

Intra-entreprise

Durée : 224h sur une durée de 7 mois

Tarif : À partir de 6 000 €

Modalité : Présentiel

En bref

Public : Futurs conducteurs de machines en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation ou salariés en poste dans le cadre de parcours de perfectionnement

Modalités d'admission :

Disposer du socle de compétences et de connaissances professionnelles, avec un niveau de maîtrise similaire à celui de CléA (détenir la certification CléA est cependant facultatif).
Entretien de motivation

Code RNCP :

38111

Financement

Une question ?

Contactez-nous

Formation RNCP

CT - Opérateur de transformation en industrie alimentaire

Code **RNCP38111** - Certificateur : INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA OUEST - Date de publication de la fiche : 18/10/2023

Adaptation aux personnes en situation de handicap

L'IFRIA BFC veille à la mise en place d'aménagements et/ou d'aides à la compensation du handicap en formation et en entreprise.

Les locaux de l'établissement partenaire sont conformes pour accueillir des personnes en situation de handicap.

Les candidats concernés sont invités à prendre contact avec notre référente handicap : Aurélie MAJDA - a.majda@ifria-bfc.fr - 07 50 68 87 33

Programme de formation

Programme de la certification OTIA

Formation en centre :

- Fonctionnement des machines
- Bases techniques et maintenance
- Qualité, hygiène, environnement
- Sécurité, gestes et postures
- Produit / process
- Communication

Pratique au poste en entreprise :

- Respecter les règles d'hygiène,
- Respecter les règles de qualité et d'environnement
- Savoir agir en sécurité et connaître les postures de travail
- Comprendre l'Entreprise
- Devenir collaborateur

Modalités pédagogiques et évaluation

- Alternance entre formation théorique et formation pratique.
- Test de positionnement en début de formation et évaluation finale pour obtenir la certification OTIA.
- Deux suivis des compétences sont réalisés au poste de travail par des tuteurs internes nommés par l'entreprise.
- L'IFRIA BFC propose l'obtention d'un certificat de capacité correspondant à la qualification métier réalisée. Ce diplôme de niveau 3 inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles sous le nom de OTIA (Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire) numéro 38111 est délivré par l'IFRIA-OUEST organisme certificateur.
- L'évaluation finale est réalisée par un Jury Professionnel et l'IFRIA BFC sur poste de travail lors de mises en situations professionnelles et lors d'un questionnement sur l'ensemble des compétences du référentiel à maîtriser.

