

ENTREPRISES DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

FORMATIONS 2026



SOMMAIRE

Présentation	01
Formations en alternance	02
École des Métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire	05
Formation maîtrise de la casse verre en réalité virtuelle	05
Formation des primo-entrants	06
Formation des salariés	07
Ingénierie des dispositifs	09
Contact	10

PRÉSENTATION



QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFRIA Bourgogne Franche-Comté est un centre de formation créé en 1998 pour répondre aux besoins en compétences du secteur.

Il est piloté par des entreprises représentant les branches professionnelles de l'industrie alimentaire, des représentants de salariés, des membres associés issus d'industries alimentaires, de la Fédération des caves coopératives Bourgogne Jura et de la Fédération des négociants éleveurs de Grande Bourgogne.

Une équipe de huit salariés accompagne les entreprises dans leurs projets de formation de leur personnel.

FORMATIONS EN ALTERNANCE

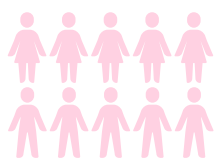
- Recherche et suivi des candidats
- Mise en relation des candidats et des entreprises
- Appui dans les démarches administratives liées au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- Ingénierie de formation
- Formation sur-mesure
- Parcours inter-entreprises
- Démarches de certification de compétences

QUELQUES CHIFFRES 2025

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

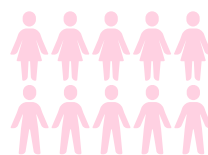


347 stagiaires formés

- 304 salariés
- 39 stagiaires en contrat de professionnalisation
- 9 demandeurs d'emploi



APPRENTISSAGE



238 contrats d'apprentissage répartis sur 6 formations



FORMATIONS EN ALTERNANCE

Le Centre de Formation d'Apprentis sans murs s'appuie sur les compétences d'établissements de formation reconnus pour vous proposer des parcours qui correspondent à vos besoins.



MÉTIERS DE LA PRODUCTION

- **Conducteur de machines d'embouteillage et de conditionnement alimentaire**
 - Certificat professionnel Opérateur de transformation en industrie alimentaire (OTIA) - Niveau 3
 - Contrat d'apprentissage de 12 mois
 - 1/4 en centre de formation, 3/4 en entreprise
 - Sur le plateau technique EMECAL (cf page 5)
- **Conducteur de ligne de production**
 - BTS Bioqualim
 - Contrat d'apprentissage de 24 mois - 1 350 heures de formation
 - 46 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation
 - En partenariat avec le CFA Quetigny Plombières-lès-Dijon (21)
- **Pilote de process, responsable d'atelier ou de ligne**
 - BUT Génie biologique parcours Sciences des aliments et biotechnologies - 2e et/ou 3e année
 - Contrat d'apprentissage de 12 ou 24 mois
 - 2e année : 31 semaines en entreprises / 21 semaines en centre de formation
 - 3e année : 34 semaines en entreprises / 18 semaines en centre de formation
 - En partenariat avec l'IUT Dijon Auxerre Nevers (21)
- **Ingénieur de production**
 - Diplôme d'ingénieur agro-alimentaire
 - Contrat d'apprentissage de 36 mois - 1 800 heures de formation
 - 103 semaines en entreprise / 53 semaines en centre de formation
 - En partenariat avec l'Institut Agro Dijon (21)

FORMATIONS EN ALTERNANCE

MÉTIERS DE LA QUALITÉ ET DE LA R&D

- **Assistant qualité, contrôleur ou auditeur qualité et hygiène, technicien qualité, adjoint au responsable QHSE, technicien R&D**

- **BTS Bioqualité**

- Contrat d'apprentissage de 24 mois - 1 350 heures de formation
- 64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation
- En partenariat avec le Lycée Julien Wittmer à Charolles (71)

- **BUT Génie biologique parcours Sciences des aliments et biotechnologies - 2e et 3e année**

- Contrat d'apprentissage de 12 ou 24 mois
- 2e année : 31 semaines en entreprises / 21 semaines en centre de formation
- 3e année : 34 semaines en entreprises / 18 semaines en centre de formation
- En partenariat avec l'IUT Dijon Auxerre Nevers (21)

- **Ingénieur qualité ou recherche & développement**

- **Diplôme d'ingénieur agro-alimentaire**

- Contrat d'apprentissage de 36 mois - 1 800 heures de formation
- 103 semaines en entreprise / 53 semaines en centre de formation
- En partenariat avec l'Institut Agro Dijon (21)

- **Chef de projet qualité ou recherche & développement**

- **Master MP2 (Microbiology and physicochemistry for food and wine processes)**

- Contrat d'apprentissage de 24 mois - 1 095 heures de formation
- 72 semaines en entreprise / 32 semaines en centre de formation
- En partenariat avec l'Institut Agro Dijon (21)

- **Master P²FOOD (Physiological and Psychological Food Choice Determinants)**

- Contrat d'apprentissage de 212 mois - 422 heures de formation
- 40 semaines en entreprise / 12 semaines en centre de formation
- En partenariat avec l'Institut Agro Dijon (21)



FORMATIONS EN ALTERNANCE

MÉTIERS DU COMMERCE

- Chef de secteur, assistant chef de produit marketing, assistant export, chef de marché GMS ou RHD
 - Bachelor Responsable développement commercial - Niveau 6
 - Contrat d'apprentissage de 12 mois - 504 heures de formation
 - 38 semaines en entreprise / 14 semaines en centre de formation
 - En partenariat avec [SmartCampus by CCI](#)



MÉTIERS DE L'AGRONOMIE

- Ingénieur agronome
 - Diplôme d'ingénieur agronome
 - Contrat d'apprentissage de 36 mois - 1 800 heures de formation
 - 103 semaines en entreprise / 53 semaines en centre de formation
 - En partenariat avec l'[Institut Agro Dijon](#) (21)



- Chef de produit en agro-équipement, inspecteur commercial, chargé de missions
 - Master GETIA (Gestion des entreprises et technologies innovantes pour l'agro-équipement)
 - Contrat d'apprentissage de 24 mois - 910 heures de formation
 - 78 semaines en entreprise / 26 semaines en centre de formation
 - En partenariat avec l'[Institut Agro Dijon](#) (21)

ÉCOLE DES MÉTIERS DE L'EMBOUTEILLAGE ET DU CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE

L'IFRIA BFC a créé l'École des Métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire début 2019.

EMECAL dispose d'une plateforme pédagogique équipée d'équipements industriels permettant d'étudier les technologies de conditionnement et d'embouteillage spécifiques à l'industrie alimentaire et au conditionnement du vin et des produits liquides alimentaires.

La halle de technologie comprend une ligne d'embouteillage, un bout de ligne packaging (étiqueteuse de bouteilles, encaisseuse,...) et une ensacheuse permettant de proposer, à la demande des entreprises, des modules de formation spécifiques à ces métiers.



OUTIL PÉDAGOGIQUE INNOVANT

FORMEZ VOS SALARIÉS AVEC LA RÉALITÉ VIRTUELLE



L'IFRIA BFC a imaginé un module de formation en réalité virtuelle sur le thème de la maîtrise de la casse verre sur la ligne d'embouteillage.

Une nouvelle méthode de formation permettant d'appréhender des situations à risques, sans danger pour vos salariés !

Module de formation de 3,5 heures en intra-entreprise.

Tarif : 625 € net de taxe pour un groupe de 3 stagiaires - Frais de déplacement du formateur en supplément

Démonstration vidéo sur www.ifria-bfc.fr

FORMATION DES PRIMO-ENTRANTS

Vous souhaitez intégrer des nouveaux salariés dans votre entreprise sur des postes en production ?

Nous vous proposons deux dispositifs de découverte et de professionnalisation.



PRÉPARATION OPÉRATIONNELLE À L'EMPLOI INDIVIDUELLE : INITIATION AUX MÉTIERS DE LA CAVE

Faites découvrir votre secteur d'activité à des demandeurs d'emploi et formez-les aux prérequis de vos métiers dans un objectif d'embauche en CDD ou CDI !

Les stagiaires acquièrent les connaissances de base du métier d'aide caviste et opérateur d'embouteillage (conduite des opérations de vinification, de traitements des vins et/ou d'embouteillage).

Prochaine session : nous contacter

6 semaines de formation (210 heures) dont 4 semaines au CFPPA de Beaune et 2 semaines sur le plateau technique EMECAL + 2 semaines de stage en cave ou maison de vins (70 heures).

OPÉRATEUR DE TRANSFORMATION, CONDUCTEUR DE MACHINES, OPÉRATEUR LOGISTIQUE

Parcours en alternance sur-mesure d'une durée de 7 à 12 mois avec validation de la certification OTIA (Opérateur de Transformation en Industries Alimentaires) inscrite au RNCP (n° 38111).

Les parcours sont construits avec l'entreprise et font l'objet d'un positionnement des compétences en amont et d'une évaluation finale. La formation peut être réalisée en totalité dans les locaux de l'entreprise.

FORMATION DES SALARIÉS

Nous proposons des modules de formation de montée en compétences, adaptés aux besoins et à l'environnement de votre entreprise pour les salariés en poste : opérateurs de production, conducteurs de machines ou de ligne, agents et techniciens de maintenance, encadrement intermédiaire.

Nos modules sur-mesure

Nous pouvons vous proposer des modules de formation sur-mesure adaptés spécifiquement à vos besoins sur les domaines d'intervention suivants :

- Hygiène / qualité : bonnes pratiques d'Hygiène, inspection hygiène
- Technique : Maintenance 1er et 2e niveau, conduite de machines, amélioration continue
- Sécurité : sécurité machines en entreprise
- Métiers : viande et volaille (abattage, découpe, transformation), charcuterie, vins (caviste en maison de vins), métiers du grain, conditionnement (ensachage, étiquetage) et embouteillage
- Formations tuteurs et maîtres d'apprentissage



Certificats de qualification professionnelle et titres professionnels

- Certificats de qualification professionnelle

L'IFRIA BFC est référencé par les Organismes de Certification pour la mise en œuvre des CQP dans les secteurs suivants :

- CQP du Secteur Alimentaire
- CQP de la Transformation Laitière
- CQP de l'ICGV Industrie et Commerce en Gros des Viandes
- CQP CNVS : Vins, Spiritueux et jus de Fruit
- CQP des Industries de Transformation de Volailles

FORMATION DES SALARIÉS

Certificats de qualification professionnelle et titres professionnels

- Titres professionnels

L'IFRIA BFC est également référencé pour la mise en œuvre des certifications suivantes :

- Certificat professionnel OTIA : Opérateur de transformation en industries alimentaires,
- Titres professionnels : Conducteur d'équipements agro-alimentaires (CEA) et Électromécanicien de maintenance industrielle (EMI)



L'IFRIA BFC propose régulièrement les parcours de formation Métiers suivants :

PRODUCTION

- CQP Responsable de secteur
- CQP Responsable d'équipe (RNCP 39972)
- CQP Conducteur de machines (RNCP 39966)
- CQP Conducteur de ligne (RNCP 39967)
- Titre Professionnel Conducteur d'Équipements Agroalimentaires (RNCP 38374)
- Certificat Professionnel OTIA option opérations de découpe au couteau (RNCP 38111)
- Certificat Professionnel OTIA option conduite de machines (RNCP 38111)
- CQP Agent spécialisé en travail de cave
- CQP Opérateur qualifié en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement

MAINTENANCE

- CQP Agent de maintenance (RNCP 37791)
- CQP Technicien de Maintenance (RNCP 39971)
- Titre Professionnel Électromécanicien de Maintenance Industrielle (RNCP 37276)

LOGISTIQUE

- Certificat Professionnel OTIA option préparation ou réception de commandes (RNCP 38111)

Dates de formation : nous contacter



Formation Conducteur de machines / Régleur

FORMATION DISPENSÉE SUR LE PLATEAU EMECAL OU EN ENTREPRISE

Perfectionnement technique pour des salariés en poste : conducteur de machines, conducteur de ligne.

Objectifs :

- Renforcer techniquement un fonctionnement machine afin de diagnostiquer un dysfonctionnement ou une panne
- Maîtriser les compétences spécifiques aux machines de l'entreprise dans les domaines mécanique et pneumatique
- Mettre en place des actions de maintenance curative et préventive selon les attentes de l'entreprise

Validation du CQP Conducteur de machines du secteur alimentaire (RNCP 39966)

Validation du CQP Conducteur de Machines dans la Transformation Laitière (RNCP 39754)

Prochaine session : 27/04/2026 au 06/10/2026

INGÉNIERIE DES DISPOSITIFS

L'IFRIA BFC accompagne les entreprises qui souhaitent développer leurs pratiques d'intégration et de formation interne, dans le cadre du référencement par OCAPIAT.



Action de formation en situation de travail (AFEST)



- Former à vos propres savoirs et savoir-faire « maison » en interne (construire des outils de suivi et d'évaluation, valoriser le rôle de l'apprenant, former des formateurs internes, ...)

DEFI EMPLOI - DEFI PRO



- Uniquement pour les TPE de moins de 11 salariés
- Former en interne vos nouveaux salariés
- L'IFRIA BFC vous aide à définir le projet d'intégration, le suivi et l'évaluation du salarié
- Développer le contrat de professionnalisation expérimental

CONTACT



Renseignements, tarifs, résultats...

www.ifria-bfc.fr

IFRIA Bourgogne - Franche-Comté

6, rue du 19 mars 1962- 21600 LONGVIC

Pôle apprentissage : contact@ifria-bfc.fr - 06 80 77 29 68

Pôle formation professionnelle : contactfpc@ifria-bfc.fr - 06 47 98 82 44

Référente handicap, Aurélie MAJDA : a.majda@ifria-bfc.fr - 07 50 68 87 33



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
- ACTIONS DE FORMATION
- ACTIONS DE FORMATION EN APPRENTISSAGE