

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

ENTREPRISES DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

FORMATIONS 2023



MARS 2023



SOMMAIRE

Présentation	page 01
Formations en alternance	page 02
Ecole des Métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire	page 04
Formation des primo-entrants	page 05
Formation des salariés	page 06
Formation maîtrise de la casse verre en réalité virtuelle	page 07
Ingénierie des dispositifs	page 08

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 2022



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

New!

- 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
 - En partenariat avec l'AFPA Chevigny-Saint-Sauveur (21) sur le plateau technique EMECAL (cf page 4)

• Conducteur de ligne de production

- BTSA Bioqualim (ex-BTSA STA)
 - 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 3e année
 - Contrat d'apprentissage de 12 ou 24 mois
 - En partenariat avec l'IUT Dijon Auxerre (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
 - En partenariat avec l'IUT Dijon Auxerre (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)

MÉTIERS DE LA MAINTENANCE

- **Agent de maintenance pour l'industrie alimentaire**

- **Titre professionnel Electromécanicien de maintenance industrielle - Niveau 3**
 - Contrat d'apprentissage de 12 mois - 455 heures de formation
 - 39 semaines en entreprise / 13 semaines en centre de formation
 - En partenariat avec l'AFPA Chevigny-Saint-Sauveur sur le [plateau technique EMECAL](#) (cf page 4)



FORMATIONS EN ALTERNANCE

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)



Ecole des Métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire

ÉCOLE DES MÉTIERS DE L'EMBOUTEILLAGE ET DU CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE

L'IFRIA BFC et son partenaire l'AFPA ont créé l'Ecole des Métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire début 2019.

EMECAL dispose d'une plateforme pédagogique installée dans les locaux de l'AFPA à Chevigny-Saint-Sauveur.

Elle est 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.



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 A L'EMPLOI COLLECTIVE : 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 à partir de novembre 2023.

8 semaines de formation (280 heures) dont 5 semaines au CFPPA de Beaune et 3 semaines sur le plateau technique EMECAL – 3 semaines de stage en cave ou maison de vins (105 heures).

OPÉRATEUR DE TRANSFORMATION, CONDUCTEUR DE MACHINES

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° 26759).

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.

01. Nos modules clé en main

Module	Objectifs	Durée	Modalités
FOOD SAFETY CULTURE	Comprendre les enjeux de la sécurité des denrées alimentaires. Maîtriser et appliquer les règles d'hygiène.	7 h	Utilisation de quizz interactifs et autres exercices ludiques. Réalisation d'un exercice d'inspection hygiène sur site. 175 € net de taxe par stagiaire
ANALYSE ET RECHERCHE DE PANNES	Acquérir un regard critique, établir un diagnostic précis d'une panne ou d'un dysfonctionnement et savoir y remédier.	14 h	Contenus de formation adaptés aux machines et installations de l'entreprise. 350 € net de taxe par stagiaire
L'ESSENTIEL DE LA PRODUCTION	Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène. Connaître les différents éléments d'une machine. Conduire une machine de production ou de conditionnement.	21 h	Contenus de formation adaptés aux machines et installations de l'entreprise. 525 € net de taxe par stagiaire.

Consultez les dates des modules sur www.ifria-bfc.fr

02. 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 :

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

03. Certificats de qualification professionnelle

Dispositifs de formation et de qualification en inter-entreprise :

- o CQP responsable d'équipe (prochaine session en janvier 2024)
- o CQP conducteur de ligne
- o CQP Agent spécialisé en travail de cave

L'IFRIA BFC est référencé pour la mise en oeuvre des CQP des Industries alimentaires, du Conseil national des vins et spiritueux (CNVS) et du secteur de la volaille.





04. Parcours AGENT DE MAINTENANCE

FORMATION DISPENSÉE SUR LE PLATEAU EMECAL

Formation pour des salariés en poste : conducteur de machine, conducteur de ligne, agent de maintenance (débutant).

Objectifs :

- Renforcer techniquement un fonctionnement machine afin de diagnostiquer un dysfonctionnement ou une panne
- Évoluer sur un métier de la maintenance du type aide régleur
- Intégrer un service maintenance comme agent ou technicien de maintenance

Validation du Titre Professionnel Électromécanicien de maintenance industrielle (TP EMI).

Prochaine session à partir d'octobre 2023 - 175 heures de formation.

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 : 600 € net de taxe pour un groupe de 3 stagiaires - Frais de déplacement du formateur en supplément

Démonstration vidéo sur www.ifria-bfc.fr

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.

Transfert des savoirs et des savoir-faire (TSF)



- Faciliter le transfert des compétences en interne
- Anticiper des départs à la retraite sur des postes clés, organiser le transfert de la maintenance 1er niveau, de la maintenance vers la production, construire des parcours de formations spécifiques, ...

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



- 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

CONTACT



Renseignements, tarifs, résultats...

www.ifria-bfc.fr

IFRIA BFC

Cité de l'Alternance

11, rue Edgar Faure - 21000 DIJON

Pôle alternance : contact@ifria-bfc.fr - 03 80 39 69 16

Pôle formation professionnelle : contactfpc@ifria-bfc.fr - 03 80 39 69 22

Référente handicap, Aurélie MAJDA : a.majda@ifria-bfc.fr - 03 80 39 69 16



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