

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

ENTREPRISES DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

FORMATIONS 2022



OCTOBRE 2021

SOMMAIRE

Présentation	page 01
Formations en alternance	page 02
Formation des primo-entrants	page 05
Formation des salariés	page 06
Ecole des Métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire	page 07
Formation maîtrise de la casse du verre en réalité virtuelle	page 08
Ingénierie des dispositifs	page 09

PRÉSENTATION



QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFRIA Bourgogne Franche-Comté est un centre de formation créé en 1998 et piloté par des entreprises représentant les branches professionnelles de l'industrie alimentaire et des représentants de salariés pour répondre aux besoins en compétences du secteur.

A ce titre, il propose d'accompagner les entreprises dans leurs projets de formation de leurs salariés.

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

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**
 - Titre professionnel Conducteur d'équipements agro-alimentaires - Niveau 3
 - Contrat d'apprentissage de 12 mois - 406 heures de formation
 - 40 semaines en entreprise / 12 semaines en centre de formation
 - En partenariat avec l'AFPA Chevigny-Saint-Sauveur sur le plateau technique EMECAL
- **Conducteur de ligne de production, pilote process**
 - BTSA Sciences et technologies des aliments
 - 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
 - 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
- **Adjoint au responsable de production, responsable d'atelier ou de ligne**
 - Licence professionnelle Management de la production en industries alimentaires
 - Contrat d'apprentissage de 12 mois - 550 heures de formation
 - 32 semaines en entreprise / 20 semaines en centre de formation
 - En partenariat avec l'IUT DIJON AUXERRE
- **Ingénieur de production**
 - Diplôme d'ingénieur AgroSup Dijon spécialité 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 AgroSup Dijon

FORMATIONS EN ALTERNANCE

MÉTIERS DE LA QUALITÉ ET DE LA R&D

- **Assistant qualité, contrôleur qualité et hygiène, technicien qualité, 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
 - 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
- **Adjoint au responsable QHSE, animateur qualité, auditeur qualité et hygiène, technicien R&D**
 - Licence professionnelle Alimentation durable, conception raisonnée, microbiologie et maîtrise des risques
 - Contrat d'apprentissage de 12 mois - 550 heures de formation
 - 32 semaines en entreprise / 20 semaines en centre de formation
 - En partenariat avec l'IUT DIJON AUXERRE
- **Ingénieur qualité ou R&D**
 - Diplôme d'ingénieur AgroSup Dijon spécialité 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 AgroSup Dijon



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



FORMATIONS EN ALTERNANCE

NOUVELLE FORMATION RENTRÉE 2022

INGÉNIEUR AGROSUP DIJON SPÉCIALITÉ AGRONOMIE



- Contrat d'apprentissage de 36 mois - 1 800 heures de formation
- 103 semaines en entreprise / 53 semaines en centre de formation
- En partenariat avec AgroSup Dijon



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 OPERATIONNELLE A L'EMPLOI

Faire découvrir votre secteur d'activité à des demandeurs d'emploi et les former aux prérequis de vos métiers.
Objectif : embauche en CDD ou CDI.

PROFESSIONNALISATION

Parcours en alternance en contrat de professionnalisation ou d'apprentissage.
Durée comprise entre 7 et 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.

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 :

- Hygiène / qualité : bonnes pratiques d'Hygiène, inspection hygiène
- Technique : Maintenance 1er et 2e niveau, conduite de machines, amélioration continue
- 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

03. Certificats de qualification professionnelle

Dispositifs de formation et de qualification en inter-entreprise :

- CQP responsable d'équipe
- CQP conducteur de ligne
- CQP Opérateur qualifié en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement (OQCMMEC)

L'IFRIA BFC accompagne les entreprises dans la mise en oeuvre des CQP des Industries alimentaires, du CNVS et du secteur de la volaille.



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.



**Contactez-nous pour la mise en
oeuvre de formations spécifiques sur
le plateau EMECAL !**



NOUVEL OUTIL PEDAGOGIQUE 2021

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 du 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 : 575 € 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



Plus de renseignements sur
www.ifria-bfc.fr

IFRIA BFC

Cité de l'Alternance

11, rue Edgar Faure - 21000 DIJON

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

FORMATION PROFESSIONNELLE : contactfpc@ifria-bfc.fr -
03 80 39 69 22

