

OPÉRATEURS DE PRODUCTION

Filières alimentaires et vinicoles

**Intégrer de futurs opérateurs de production ou de conditionnement ou conducteurs de machines.
Développer les compétences, la polyvalence et l'employabilité de vos salariés en poste.**

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

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

DATES ET PROGRAMME

Du 20 janvier au 04 juillet 2025.

182 heures de formation (175 heures de formation et 7 heures de positionnement, suivi et évaluation) soit 5,5 semaines.

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

875 heures de pratique au poste, soit 25 semaines, selon un calendrier à définir avec l'entreprise sur 7 mois.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATION

Alternance entre formation théorique et formation pratique.

Visites d'ateliers ou d'entreprises.

Apports théoriques et pratiques.

Test de positionnement en début de formation.

Évaluation finale pour obtenir la certification OTIA.

CERTIFICATION

Certification OTIA : Opérateur de transformation en industries alimentaires (RNCP 38111) de niveau 3, spécialisation "Réaliser des opérations de conduite de machines en industrie alimentaire".



PUBLIC VISÉ

Futurs opérateurs de production en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation ou salariés en poste. Le recrutement des stagiaires est réalisé par l'entreprise.

Groupe de 8 à 12 participants en inter ou intra-entreprise.

PRÉ-REQUIS

Savoirs de base : parler, lire et écrire en français, compter

LIEU

Formation interne : en entreprise

Formation externe : sur le plateau technique EMECAL à Chevigny-Saint-Sauveur (21)

TARIF

5 460 € net de taxes

Devis personnalisé sur demande pour groupe intra-entreprise

WWW.IFRIA-BFC.FR

RENSEIGNEMENTS

Grégory KOZACZYK

g.kozaczyk@ifria-bfc.fr

03 80 39 69 22

Les candidats en situation de handicap sont invités à contacter notre référente handicap :

Aurélien MAJDA

a.majda@ifria-bfc.fr – 03 80 39 69 16