

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

FORMATION

RESPONSABLE D'ÉQUIPE

PROGRAMME INTER-ENTREPRISE
12 octobre 2020 – 11 juin 2021

QUALIFICATION CQP



Dijon, le 18/03/2020
Offre n° 2020-07

SOMMAIRE

Présentation de l'IFRIA BFC	page 3
Contexte	page 3
Références	page 3
Objectifs de la formation	page 3
Modalités de positionnement et d'évaluation en formation	page 4
Évaluation finale / Qualification	page 4
Programme général	page 5
Programme détaillé	page 6
Modalités administratives	page 15
Locaux	page 15
Matériels pédagogiques	page 16
Formateurs IFRIA BFC	page 17
Prestataires formation	page 17
Planning prévisionnel	page 18
Bulletin d'inscription	page 19
Conditions générales de services	page 20

PRÉSENTATION DE L'IFRIA BFC

L'IFRIA (Institut de Formation Régional de l'Industrie Alimentaire) Bourgogne Franche-Comté est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la transformation alimentaire. Organisé sous forme d'association loi 1901, l'IFRIA BFC est piloté par des représentants des branches professionnelles, des entreprises, et des organisations syndicales du secteur agroalimentaire. L'IFRIA BFC fait partie du réseau des 8 IFRIA répartis sur le territoire français. L'IFRIA BFC propose des parcours de formation et de qualification, par apprentissage ou en formation continue, pour les métiers de la transformation alimentaire.

En 2018, l'IFRIA BFC a créé en partenariat avec AFPA Bourgogne Franche Comté, l'EMECAL : École des métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire. Un plateau technique a été mis en place sur le centre AFPA de Chevigny Saint Sauveur pour conduire des parcours de formation pour ces métiers.

CONTEXTE

Les unités de transformation alimentaire sont généralement organisées avec plusieurs niveaux hiérarchiques selon la taille et le type d'entreprise : d'opérateur à Responsable de Production en passant par des fonctions de responsable intermédiaire. Ces fonctions peuvent prendre différents noms dans les entreprises : Conducteur de ligne, conducteur de machine, chef d'équipe, responsable d'ateliers, pilote de zone,

Dans le cadre des projets d'entreprise allant vers plus de polyvalence, dans des logiques d'amélioration continue et de renforcement des savoirs faire techniques et managériales, les entreprises souhaitent permettre à leurs responsables intermédiaires de renforcer leurs compétences. Ce programme a pour ambition de répondre à cette problématique et de créer des échanges entre responsable de différentes entreprises. Il permet l'obtention d'un certificat de qualification professionnel en relation avec le métier.

RÉFÉRENCES

L'IFRIA BFC développe des parcours de formation et/ ou qualification vers les métiers d'opérateurs, conducteurs de ligne et chefs d'équipe dans l'agroalimentaire. Ces parcours concernent soit des nouveaux entrants dans ces métiers soit des montées en compétence de personnel déjà en place.

Depuis 2015, l'IFRIA BFC a conduit trois parcours de formation interentreprise de Responsable d'équipe et un parcours spécifique pour une entreprise pour ce même métier. À ce jour une quinzaine de salariés de ces différentes entreprises suivies par l'IFRIA BFC ont obtenu le CQP Responsable d'Équipe.

L'IFRIA BFC est agréé comme organisme évaluateur CQP du secteur alimentaire. Il utilise à ce titre l'outil informatique Ev'Alim (Évaluation des Compétences de l'Industrie Alimentaire).

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'IFRIA BFC organisme de formation spécialisé sur les métiers de la transformation alimentaire, pour répondre aux évolutions des métiers et des organisations industrielles des entreprises, propose de renforcer les compétences des responsables d'équipe dans les domaines :

- Du management de production

- De l'animation d'équipe
- De la maîtrise des procédés alimentaires
- Du fonctionnement des installations
- De la gestion de projet d'amélioration

L'accompagnement par l'IFRIA BFC des entreprises pour les démarches CQP est réalisé en fonction du souhait de chacune, de façon individuelle et parallèle au programme. Cette offre de formation a aussi pour objectif de permettre des échanges entre les participants issus de différentes entreprises régionales.

Le programme élaboré s'adresse à des salariés du secteur alimentaire souhaitant renforcer leurs compétences. Il concerne un groupe de 6 à 12 personnes. Il peut permettre aux salariés des entreprises qui le souhaitent, l'obtention d'un certificat de qualification professionnel :

- CQP Responsable d'Équipe transverse du secteur alimentaire,
- CQP Opérateur Qualifié de Conduite et de Maintenance des Machines d'Embouteillage et de Conditionnement (OQCMMEC) pour les entreprises du secteur des vins, boissons, spiritueux et jus de fruits, incluant les 3 unités de certifications complémentaires du référentiel
- CQP Animateur d'équipe du domaine industriel pour les entreprises du secteur volaille

L'IFRIA BFC est agréée par l'OCAPIAT pour l'accompagnement de tous les CQP de l'agroalimentaire.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT ET D'ÉVALUATION EN FORMATION

Les conditions d'entrée dans cette formation sont 6 mois d'expérience dans une des fonctions de responsabilité intermédiaire avec encadrement, la maîtrise de la langue française (lu, parlé et écrit), des calculs de base et des outils informatiques (notamment traitement de texte). Ces prérequis seront vérifiés en concertation avec l'entreprise.

La démarche CQP responsable d'Équipe de l'industrie alimentaire prévoit un positionnement préalable à la formation sur les savoirs (Test Ev'Alim informatique) et des savoir-faire (grilles tuteur), puis une évaluation en fin de formation sur ces mêmes thèmes. Pour les entreprises ne relevant pas de ce CQP, l'IFRIA BFC assure le même accompagnement mais avec des outils créés sur mesure pour chaque entreprise.

ÉVALUATION FINALE / QUALIFICATION

L'évaluation finale est également réalisée avec les outils de la démarche CQP Responsable d'Équipe : évaluation des savoirs avec l'outil Ev'Alim, évaluation des savoir-faire avec l'utilisation des grilles tuteurs conçues dans chaque entreprise. L'obtention du CQP Responsable d'équipe passe par la réalisation d'un projet professionnel développé dans l'entreprise par chaque stagiaire. Ce projet donne lieu à une présentation écrite et orale devant un jury désigné par la branche professionnelle de chaque entreprise.

Pour les entreprises ne relevant pas de ce CQP, l'IFRIA BFC propose également la réalisation d'un projet professionnel par le stagiaire.

PROGRAMME GÉNÉRAL

Le programme de formation proposé par l'IFRIA BFC :

MODULES DE FORMATION	FORMATEUR	Durée en jours	Durée en heures
DOMAINE PRODUIT			
Produits et méthodes de transformation Contrôle en production Technologies de conditionnement	IFRIA BFC	3	21
DOMAINE GESTION			
Démarches Qualité et maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et environnement	IFRIA BFC	3	21
Sécurité/ gestes et postures	SOLUTIONS FORMATION	2	14
Gestion de production/ performance industrielle	IFRIA BFC	2.5	17.5
DOMAINE ANIMATION			
Accueil /bilan	IFRIA BFC	0.5	4.5
Gestion du personnel	SOCRIAT	1	7
Diriger et animer son équipe	SOCRIAT	5	35
Économie d'entreprise	SOCRIAT	2	14
Formateur interne	IFRIA BFC	1	7
PROJET PROFESSIONNEL			
Méthodologie de projet	IFRIA BFC	1.5	10.5
Rédaction et présentation orale	IFRIA BFC	2.5	17.5
TOTAL PARCOURS DE FORMATION		24	169

Aux 169 heures de formation du parcours de base, il convient d'ajouter 6 heures pour les différents tests d'évaluation des savoirs demandés par le CQP Responsable d'Équipe du Secteur Alimentaire.

Les contenus des modules du programme détaillé sont adaptés aux spécificités des entreprises participantes à ce dispositif.

Un travail préalable est réalisé par nos formateurs avec les responsables des entreprises concernées.

L'IFRIA BFC s'engage sur la confidentialité des informations recueillies.

PROGRAMME DE BASE DÉTAILLÉ

DOMAINE		PRODUIT
MODULE	1	PRODUITS ET MÉTHODES DE TRANSFORMATION CONTRÔLE EN PRODUCTION TECHNOLOGIES DE CONDITIONNEMENT
DURÉE (en heures)	21	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Décrire les produits alimentaires, leurs caractéristiques générales ◆ Identifier les matières premières, les produits finis, les consommables ◆ Appréhender les modes de transformation ◆ Déterminer les modes de conditionnement et de conservation ◆ Les risques et écarts – actions de régulation 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Propriétés et caractéristiques des matières premières alimentaires - Les risques d'altération des matières premières, des produits intermédiaires et finis aux différentes phases de la production / transformation - Méthodes de transformation appliquées aux produits concernés : principes de fonctionnement, technologie des machines utilisées, paramètres influençant le process - Le conditionnement alimentaire : rôles, technologies et installations - les contrôles effectués en production : méthodes et instruments, interprétation - Les ajustements et actions correctives en conduite de process <p>Ce contenu est personnalisé à partir des produits et process pilotés par les stagiaires</p>	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices - Description, identification des différentes technologies avec l'utilisation de maquettes - Établissement d'un glossaire - Visites techniques d'entreprise - Utilisation de quizz interactifs en appui à la formation 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Ce module fait partie intégrante de la validation finale en vue de l'obtention du CQP 	

DOMAINE		GESTION
MODULE	2	DÉMARCHES QUALITÉ MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENT
DURÉE (en heures)	21	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Appréhender la pertinence d'une démarche qualité ◆ Connaître les étapes et actions inhérentes à une démarche qualité ◆ Identifier les actions qualité présentes dans son entreprise ◆ Connaître et comprendre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ◆ Connaître le contexte réglementaire ◆ Appliquer et faire appliquer les règles 	
Contenu	<p>Qualité/Hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les dangers de sécurité des aliments - Les bases de la réglementation hygiène - Les bonnes pratiques d'hygiène en production - La méthode HACCP et son application en atelier - La logique de l'amélioration continue et le Système de Management de la Qualité - Les référentiels qualité produit et la certification produit - IFS, BRC et ISO 22000 : référentiels et certification - L'audit Qualité et l'Inspection Hygiène <p>Environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enjeux environnementaux pour l'entreprise alimentaire - La notion de développement durable - Les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement - ISO 14000 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices. - Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire - Etudes de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur) - Exercices d'application pour favoriser la compréhension - Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée - Exercices d'audit terrain 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Ce module fait partie intégrante de la validation finale en vue de l'obtention du CQP 	

DOMAINE		GESTION
MODULE	3	SÉCURITÉ / GESTES ET POSTURES
DURÉE (en heures)	14	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Connaître, comprendre et faire appliquer les règles de sécurité ◆ Participer aux améliorations de postes/démarches d'amélioration de sécurité ◆ Identifier les démarches sécurité présentes dans son entreprise 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Pourquoi faire de la sécurité ? - Les acteurs de la sécurité dans l'entreprise (internes et externes) - Les accidents du travail et les maladies professionnelles - Comment se protéger individuellement et collectivement - Les principaux risques en entreprise et les moyens de prévention - Les principales causes d'accidents et de maladies professionnelles en entreprises - Savoir réagir en cas d'accident. - Gestes et postures ou comment économiser ses efforts - La prise en compte de l'environnement de travail 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices - Méthodologie d'analyse de situations de travail (risques), proposition d'amélioration, sensibilisation à la prévention des risques liés à l'activité physique. - Exercices physiques pour soulager les postures contraignantes et permettre un éveil musculaire. 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Ce module fait partie intégrante de la validation finale en vue de l'obtention du CQP 	

DOMAINE		GESTION
MODULE	4	GESTION DE PRODUCTION PERFORMANCE INDUSTRIELLE
DURÉE (en heures)	17.5	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Gérer la production de son équipe avec les outils appropriés ◆ Comprendre et calculer les indicateurs de productivité ◆ Décomposer un coût de production ◆ Comprendre la notion de performance industrielle et ses outils de suivi ◆ Adopter une démarche d'amélioration continue ◆ Appréhender les outils et méthodes de la démarche d'amélioration continue 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Outils et méthodes de planification industrielle : gestion des plannings et gestion de production - Concept de performance industrielle et indicateurs de suivi - Calculs de coût de revient et TRS - Les démarches d'amélioration : 5S, SMED, TPM, KAIZEN, LEAN - Les outils d'amélioration : 5M, 5 pourquoi, Pareto, Pokayoké, diagramme de causes à effets 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices. - Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire - Etudes de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur) - Exercices d'application pour favoriser la compréhension - Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Ce module fait partie intégrante de la validation finale en vue de l'obtention du CQP 	

DOMAINE		ANIMATION
MODULE	5	ACCUEIL BILAN
DURÉE (en heures)	4.5	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Donner les informations nécessaires à la réussite de la formation ◆ Créer une dynamique de groupe positive et bienveillante ◆ Faire le bilan du dispositif 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil des stagiaires - Identification des principaux intervenants - Présentation du parcours de formation : comprendre les objectifs de la formation et les modalités d'apprentissage. - Organisation logistique de la formation - Bilan et évaluation qualitative de l'action de formation et des différents modules 	

DOMAINE		ANIMATION
MODULE	6	GESTION DU PERSONNEL
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Renforcer sa culture industrielle par la connaissance de méthodes et autres types d'organisations industrielles qui optimisent le fonctionnement et la productivité ◆ Être force de proposition pour des actions d'évolution de l'organisation industrielle et de la productivité 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Le droit du travail - Les règles liées à l'exécution du contrat de travail - La représentation du personnel 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices. - Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire - Etudes de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur) - Exercices d'application pour favoriser la compréhension - Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Ce module fait partie intégrante de la validation finale en vue de l'obtention du CQP 	

DOMAINE		ANIMATION
MODULE	7	DIRIGER ET ANIMER SON ÉQUIPE
DURÉE (en heures)	35	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Apprendre à bien communiquer en situation professionnelle ◆ Maitriser sa fonction d'encadrant 	
Contenu	<p>Séquence 1 : responsable d'équipe ; capitaine plutôt qu'entraîneur</p> <ul style="list-style-type: none"> - La position et les fonctions du responsable d'équipe orientées vers le travail et les opérateurs - La distinction entre pouvoir et autorité <p>Séquence 2 : connaître, écouter et comprendre les hommes de son équipe</p> <ul style="list-style-type: none"> - La motivation de l'équipe - Rappel des principes de base de la communication - Manager par objectifs - L'utilité du « pourquoi » et la reformulation - L'expression de faits et de sentiments - La progression du dialogue par la formulation de « bonnes questions - La compréhension des hommes par l'écoute <p>Séquence 3 : être reconnu par tous. Emmener son équipe pour atteindre les objectifs du chantier</p> <ul style="list-style-type: none"> - La présentation des activités, et de la structure de son entreprise à des acteurs externes - Le compte rendu de la journée à son responsable - L'argumentation de ses initiatives et la prise de décision - La gestion des conflits sur le terrain par l'écoute, l'objection par l'argumentation l'énonce des faits et ...le contrôle de soi - La distinction entre erreur et faute et le comportement à adopter, dans les limites de sa fonction. L'évaluation des faits et non des personnes - L'entretien individuel - la formation de ses collaborateurs par le responsable d'équipe - Le management situationnel - La conduite de réunion 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices. - Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaires - Exercices d'application pour favoriser la compréhension - Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Ce module fait partie intégrante de la validation finale en vue de l'obtention du CQP 	

DOMAINE		ANIMATION
MODULE	8	ÉCONOMIE D'ENTREPRISE
DURÉE (en heures)	14	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Expliquer les principes de production et appréhender la pertinence ◆ Maitriser les méthodes d'ordonnement et de planification ◆ Comprendre les actions de régulation inhérentes à la production ◆ Renforcer sa culture industrielle par la connaissance de méthodes et autres types d'organisations industrielles qui optimisent le fonctionnement et la productivité ◆ Être force de proposition pour des actions d'évolution de l'organisation industrielle et de la productivité 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - L'environnement économique : les éléments nécessaires à la création et au fonctionnement d'une entreprise - Le marché et la concurrence - L'organisation de l'entreprise, les fonctions et l'organigramme - identification de la non qualité et de ses coûts - Les coûts salariaux, la feuille de paie et le financement de la protection sociale - Les prévisions et la construction d'un budget - La trésorerie et l'utilisation d'un plan de trésorerie - Les charges variables, les charges fixes et leur incidence sur le seuil de la rentabilité - Les coûts de revient et la productivité - Le compte de résultat et la différence entre CA, bénéfice et trésorerie - Le patrimoine et le financement des investissements 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices. - Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire - Etudes de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur) - Exercices d'application pour favoriser la compréhension - Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Ce module fait partie intégrante de la validation finale en vue de l'obtention du CQP 	

DOMAINE		ANIMATION
MODULE	9	FORMATEUR INTERNE
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Se préparer à une action de formation ◆ S'approprier les techniques et méthodes d'animation ◆ Créer une dynamique de groupe ◆ Appréhender et traiter les comportements difficiles ◆ Mettre en œuvre des actions favorisant la réussite de la formation 	
Contenu	<p><u>La préparation de la formation en amont</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'analyse du besoin et du contexte - Les facteurs clés de réussite <p><u>L'ingénierie de formation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthodes d'apprentissage - Définition du programme - Création de supports et outils pédagogiques <p><u>La mise en œuvre et l'évaluation des actions de formation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ouverture d'une formation - L'animation et la gestion du groupe - La clôture de la formation 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec supports de formation - Échanges entre participants - Mises en situation - Travail sur cas pratiques à partir de supports fournis par les stagiaires 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Ce module fait partie intégrante de la validation finale en vue de l'obtention du CQP 	

DOMAINE		PROJET PROFESSIONNEL
MODULE	10	MÉTHODOLOGIE ET ACCOMPAGNEMENT PROJET
DURÉE (en heures)	10.5	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Choisir un sujet de projet professionnel ◆ Préparer et planifier les phases principales du projet ◆ Faire les liens avec les modules management, gestion de production et performance industrielle 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - La logique projet : des problématiques de l'entreprise à la définition d'un sujet - La méthodologie de projet - Les outils de planification et de gestion du projet - Le travail en équipe projet 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices. - Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire - Etudes de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur) 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Ce module fait partie intégrante de la validation finale en vue de l'obtention du CQP 	

DOMAINE		PROJET PROFESSIONNEL
MODULE	11	RÉDACTION ET PRÉSENTATION ORALE
DURÉE (en heures)	17.5	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Rédiger un rapport de projet professionnel ◆ Présenter à l'oral le projet professionnel 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Le contenu type d'un rapport écrit - La présentation du rapport : textes, illustrations, annexes - L'utilisation d'un logiciel de traitement de texte - L'utilisation d'un logiciel de présentation de diaporama 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, exercices, exemples - Entraînement à la présentation orale 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Ce module fait partie intégrante de la validation finale en vue de l'obtention du CQP 	

MODALITÉS ADMINISTRATIVES

L'IFRIA BFC est agréé organisme de formation professionnelle (N° de déclaration d'existence auprès de la Préfecture de la Région Bourgogne : 27 221 036 28 21). L'IFRIA BFC est référencé dans Datadock (N° 0015887). Une convention de formation est établie entre chaque entreprise et l'IFRIA BFC.

Les inscriptions sont effectuées en retournant le bulletin d'inscription (cf. annexe 2) dûment rempli.

Toute inscription implique l'engagement de chaque stagiaire à suivre le programme complet de formation proposé.

L'IFRIA BFC se garde la possibilité d'annuler le cycle de formation si moins de 6 stagiaires sont inscrits. Chaque stagiaire recevra une convocation par email 8 jours avant la première séquence de formation. Des attestations de stage sont remises aux participants à l'issue de la formation.

LOCAUX

La formation aura lieu dans les locaux de l'IFRIA BFC :

Cité de l'alternance, pavillon Sully, 11 Rue Edgar Faure 21000 Dijon



- ✓ 1 espace d'accueil pour les stagiaires
- ✓ 1 salle de formation équipée d'un tableau interactif
- ✓ 1 salle de restauration/Cuisine
- ✓ 1 parking gratuit situé à proximité de nos locaux.

Nos locaux sont considérés comme Établissement recevant du public (ERP) de 5^{ème} catégorie de type PE avec activité de type W, L. (permettant de limiter les risques d'incendie, d'alerter les occupants de la survenue d'un sinistre, de favoriser leur évacuation, permettre l'alerte des services de secours et faciliter leur intervention). Nos locaux sont accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite (portes suffisamment larges, rampes d'accès et toilettes handicapés...).

MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE



Tableau interactif



Logiciel et matériel Quizpress



Bancs de test automatisme


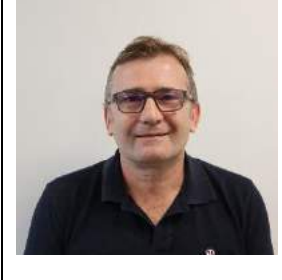


Plateau





Ecole des Métiers de l'Emboutillage
et du Conditionnement Alimentaire

FORMATEURS IFRIA BFC

	<p>Michel HABERSTRAU Directeur 27 ans d'expérience dans la formation et le conseil en agro-alimentaire Ingénieur agro-alimentaire AgroParisTech QUALITE / HYGIÈNE / ENVIRONNEMENT PERFORMANCE INDUSTRIELLE</p>
	<p>David KRUBA Responsable Pôle EMECAL 28 ans d'expérience en industrie agroalimentaire Bac professionnel Maintenance industrielle CONDUITE ET MAINTENANCE DES INSTALLATIONS INDUSTRIELLES PERFORMANCE INDUSTRIELLE GESTION DE PRODUCTION</p>

PRESTATAIRES FORMATION

ORGANISMES	FORMATEUR	MODULES
	<p>Mohamed EL-KATIRI</p>	<p>Sécurité, gestes et postures de travail</p>
	<p>Philippe PERNOT</p>	<p>Gestion du personnel, Économie d'entreprise, Diriger et animer son équipe</p>


PLANNING PRÉVISIONNEL

2020

oct-20							nov-20							déc-20									
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
40				1	2	3	4	44							1	49		1	2	3	4	5	6
41	5	6	7	8	9	10	11	45	2	3	4	5	6	7	8	50	7	8	9	10	11	12	13
42	12	13	14	15	16	17	18	46	9	10	11	12	13	14	15	51	14	15	16	17	18	19	20
43	19	20	21	22	23	24	25	47	16	17	18	19	20	21	22	52	21	22	23	24	25	26	27
44	26	27	28	29	30	31		48	23	24	25	26	27	28	29	53	28	29	30	31			
								49	30														

2021

janv-21							févr-21							mars-21									
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
53					1	2	3	5	1	2	3	4	5	6	7	9	1	2	3	4	5	6	7
1	4	5	6	7	8	9	10	6	8	9	10	11	12	13	14	10	8	9	10	11	12	13	14
2	11	12	13	14	15	16	17	7	15	16	17	18	19	20	21	11	15	16	17	18	19	20	21
3	18	19	20	21	22	23	24	8	22	23	24	25	26	27	28	12	22	23	24	25	26	27	28
4	25	26	27	28	29	30	31									13	29	30	31				
avr-21							mai-21							juin-21									
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
13				1	2	3	4	17						1	2	22		1	2	3	4	5	6
14	5	6	7	8	9	10	11	18	3	4	5	6	7	8	9	23	7	8	9	10	11	12	13
15	12	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	24	14	15	16	17	18	19	20
16	19	20	21	22	23	24	25	20	17	18	19	20	21	22	23	25	21	22	23	24	25	26	27
17	26	27	28	29	30			21	24	25	26	27	28	29	30	26	28	29	30				
								22	31														

 Période en formation

FORMATION RESPONSABLE D'ÉQUIPE

BULLETIN D'INSCRIPTION

Merci de compléter un bulletin par stagiaire

Entreprise

Raison sociale

Interlocuteur

Fonction

Téléphone Email

Stagiaire

Nom et prénom

Email

Poste occupé actuellement

Ancienneté dans le poste

Formation réalisée dans le cadre de :

Contrat de professionnalisation Pro- A CPF Autre :.....

Organisme financeur de la formation (OPCO)

Tuteur

Nom et prénom

Fonction

Téléphone Email

Parcours complet de formation : 7 000 € net/stagiaire

Remarque : Le coût de la qualification CQP n'est pas compris dans ce montant, il est en sus et à déterminer avec chaque entreprise

Fait à Le

Bulletin à retourner à l'IFRIA BFC, complété, signé et avec le tampon de l'entreprise
Courrier : Cité de l'Alternance – 11 Rue Edgar Faure 21000 DIJON
Mail : contactfpc@ifria-bfc.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE SERVICE

IFRIA BFC (Article L.6353-3 du code du travail)

1/ Domaine d'application :

L'IFRIA Bourgogne Franche-Comté est un organisme de formation déclaré sous le numéro 424 122 364 00039 auprès de la Préfecture de la région Bourgogne.

Ces conditions générales de service concernent les formations professionnelles proposées par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté à l'exclusion des actions régies par un cahier des charges spécifiques (marchés de formation en réponse à appel d'offre notamment).

2/ Nature et caractéristiques des actions de formation :

Les actions de formation entrent dans l'une ou l'autre des catégories prévues à l'article L.6313-1 de la sixième partie du code du travail.

Conformément à cet article, elles sont réalisées suivant un programme **préétabli**, en fonction d'objectifs déterminés et avec des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement appropriés. L'action, son déroulement et ses résultats sont évalués.

3/ Inscription et documents contractuels :

Conformément à l'article L.6352-2 du code du travail, pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le bénéficiaire (et/ou le commanditaire) reçoit **une convention de formation professionnelle** établie en deux exemplaires qui précise à minima l'intitulé, la nature, la durée, les effectifs, les modalités de déroulement, les sanctions, les prix et les modalités de règlement de la formation, dont il s'engage à retourner un exemplaire signé accompagné du cachet de l'entreprise.

Dans le cas où **un devis** est produit par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté, celui-ci est conforme à l'article L.6353-2 cité précédemment. Il est émis pour une période de validité de 2 mois.

L'employeur, ainsi que le bénéficiaire direct, reçoivent **une convocation au moins 8 jours** avant le début de la formation précisant les lieux et dates de déroulement de l'action.

À l'issue de toute action de formation **une attestation de participation** sera adressée à l'entreprise.

L'ensemble des stagiaires en convention avec l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté sont soumis à l'acceptation et au respect de son règlement **intérieur**.

4/ Délais de rétractation :

À compter de la réception de la convention ou du contrat de formation, l'entreprise dispose d'un délai de 14 jours pour se rétracter par courrier avec accusé de réception. Dans ce cas, aucune somme ne peut être exigée de l'entreprise.

5/ Annulation et report :

En cas d'annulation par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté, le stagiaire ou l'entreprise est averti 2 jours ouvrés au minimum avant le début de formation. Dans la mesure des actions planifiées par le centre, celui-ci mettra tout en œuvre afin de proposer une nouvelle participation au bénéficiaire.

6/ Prix, facturation et règlements :

Prix :

Les prix indiqués sont nets de taxes (centre de formation non soumis à la T.V.A.), et sont valables pour la période de référence.

Les prix indiqués par le centre font soit référence à des tarifs conventionnels (fixés par les OPCO, dans le cadre d'un marché...), soit à une étude de coût personnalisée (dans le cas notamment des formations financées par les entreprises sur leur propre budget formation).

Toute absence du stagiaire non justifiée légalement sera traitée au cas par cas avec l'entreprise.

Facturation :

Si le Client souhaite appliquer une subrogation avec l'OPCO dont il dépend, il lui appartient :

- de faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de transmettre une copie du contrat à l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté ;

- de l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription ou sur son bon de commande.

Si l'OPCO ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au Client. Sans contrat de subrogation avec l'OPCO, le Client sera facturé de l'intégralité du coût de la formation.

Règlement :

Le règlement doit être effectué à réception de la facture. Dans le cas de retards de paiement, après mise en demeure et jusqu'à parfait paiement, l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté se réserve le droit d'appliquer des intérêts de retard qui seront de 3%.

7/ Utilisation de la documentation :

Les documents remis aux stagiaires sont soumis à la loi sur la propriété industrielle. Elle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droits. Seul le stagiaire peut donc utiliser ces informations. Pour toute utilisation autre, veuillez nous faire parvenir une demande à laquelle nous répondrons. Toute utilisation abusive de cette documentation pourra être poursuivie conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

8/ Loi « informatique et libertés » :

Les informations à caractère personnel qui sont communiquées par le Client de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté en application et dans l'exécution des commandes et / ou ventes pourront être communiquées aux partenaires contractuels de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté pour les besoins desdites commandes. Conformément à la réglementation française qui est applicable à ces fichiers, le Client peut écrire à l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté pour s'opposer à une telle communication des informations le concernant. Il peut également à tout moment exercer ses droits d'accès et de rectification dans le fichier de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté.

9/ Litiges :

En cas de litige, les parties concernées tenteront de régler le problème à l'amiable avant d'avoir recours à la justice. En cas de désaccord persistant, il est fait attribution de compétence aux juridictions de Dijon.