

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 de machines industrielles 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 ainsi qu'un bout de ligne packaging (composé de machines telles que étiqueteuse de bouteilles, encaisseuse,...) permettant de proposer, à la demande des entreprises, des modules de formation spécifiques à ces métiers.



RENSEIGNEMENTS

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

www.ifria-bfc.fr

FORMATIONS 2020

ENTREPRISES DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

www.ifria-bfc.fr

L'IFRIA vous accompagne

L'IFRIA BFC est un centre de formation créé et piloté par des entreprises et des représentants de salariés du secteur alimentaire pour répondre aux besoins en compétences du secteur.

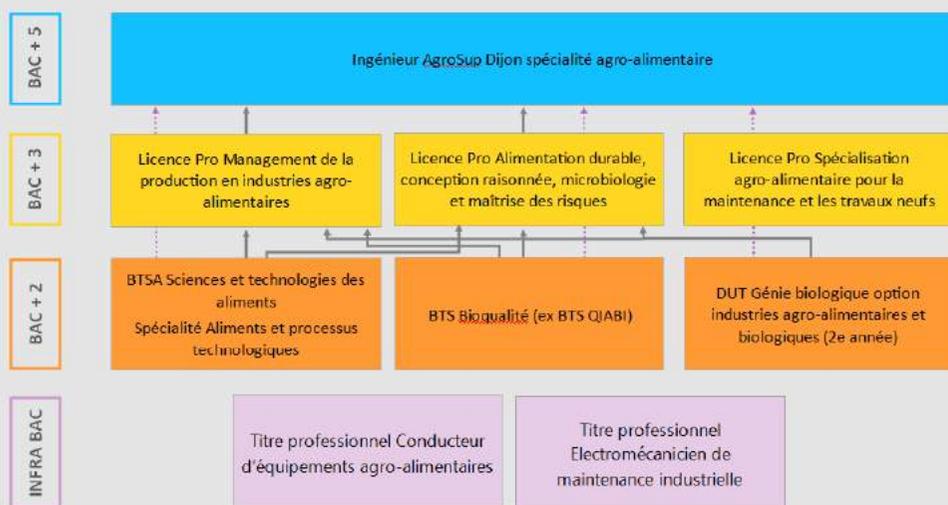
ALTERNANCE

- 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

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

9 parcours en alternance



.....>>> Concours commun ingénieur accessible après BTS, DUT et LP

ALTERNANCE

Niveau CAP

En partenariat avec l'AFPA
Chevigny-Saint-Sauveur
sur le plateau technique
EMECAL

BAC + 2

En partenariat avec le CFA
Quétigny
Plombières-lès-Dijon

En partenariat avec
l'IUT DIJON AUXERRE

BAC + 3

En partenariat avec
l'IUT DIJON AUXERRE

BAC + 5

En partenariat avec
AgroSup Dijon

PRODUCTION

Conducteur de machines d'embouteillage et de conditionnement alimentaire

- ▶ Titre professionnel Conducteur d'équipements agro-alimentaires

Contrat d'apprentissage de 12 mois - 420 heures de formation
40 semaines en entreprise / 12 semaines en centre de formation

Conducteur de ligne de production Pilote process

- ▶ BTSA Sciences et Technologies des Aliments
Spécialité Aliments et processus technologiques

Contrat d'apprentissage de 24 mois - 1 350 heures de formation
64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation

- ▶ DUT Génie biologique option industries
alimentaires et biologiques - 2e année

Contrat d'apprentissage de 12 mois - 665 heures de formation
31 semaines en entreprise / 21 semaines en centre de formation

Adjoint au responsable de production Responsable d'atelier ou de ligne

- ▶ LP Management de la production en industries
agro-alimentaires

Contrat d'apprentissage de 12 mois - 550 heures de formation
32 semaines en entreprise / 20 semaines en centre de formation

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 formation

BAC + 2

Assistant qualité
Contrôleur qualité et hygiène
Technicien qualité
Technicien R&D

▶ **BTS Bioqualité (ex BTS QIABI)**

*Contrat d'apprentissage de 24 mois - 1 350 heures de formation
 64 semaines en entreprise / 40 semaines en formation*

▶ **DUT Génie biologique option industries
 alimentaires et biologiques - 2e année**

*Contrat d'apprentissage de 12 mois - 665 heures de formation
 32 semaines en entreprise / 20 semaines en formation*

*En partenariat avec
 le Lycée Julien Wittmer
 à Charolles*

*En partenariat avec
 l'IUT DIJON AUXERRE*

Niveau CAP

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

▶ **Titre professionnel Electromécanicien de
 maintenance industrielle**

*Contrat d'apprentissage de 12 mois - 420 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*

BAC + 3

Adjoint au responsable QHSE
Animateur qualité
Auditeur qualité et hygiène
Technicien recherche et développement

▶ **LP 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*

BAC + 3

**Technicien de maintenance pour
 l'industrie alimentaire**
**Adjoint au responsable maintenance et
 travaux neufs**

▶ **LP Spécialisation agro-alimentaire pour la mainte-
 nance et les travaux neufs**

*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*

BAC + 5

Ingénieur qualité
Ingénieur Recherche et développement

▶ **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 formation*

*En partenariat avec
 AgroSup Dijon*

FORMATION PROFESSIONNELLE

L'IFRIA BFC répond aux attentes croissantes des entreprises en proposant des formations sur-mesure avec l'appui d'un réseau de partenaires pédagogiques.

INTRA-ENTREPRISE Modules courts

Modules spécifiés aux besoins de l'entreprise destinés aux opérateurs, conducteurs de machines ou de lignes, agents et techniciens de maintenance, encadrement intermédiaire.

Formation Hygiène Qualité

Bonnes Pratiques d'Hygiène
Food Safety Culture (Culture sécurité des aliments)
Inspection Hygiène

Formations Techniques

Maintenance 1^{er} et 2^{ème} niveaux
Communication Machine : Interface Homme Machine
Formation 5 S

Formation Métiers

Viande et Volaille (abattage, découpe, transformation), charcuterie
Vins (Caviste en maison de vins)
Métiers du grain
Conditionnement
Ensachage
Etiquetage
Formation tuteurs et maîtres d'apprentissage

Transfert des Savoirs Faire

L'IFRIA BFC est partenaire de l'OCAPIAT pour la mise en place de la démarche TSF visant à faciliter le transfert de savoirs et savoirs faire clés en entreprise

INTER-ENTREPRISES

CQP Responsable d'équipe

Titre Professionnel CEA (Conducteur d'Equipements Agro-alimentaires)

Titre Professionnel EMI (Electromécanicien de Maintenance Industrielle)

CERTIFICATION

L'IFRIA BFC est expert dans la mise en œuvre de démarches de certification et référencé par l'ensemble des Branches Professionnelles du secteur Alimentaire.

L'OCAPIAT a retenu l'IFRIA BFC comme organisme évaluateur pour la mise en œuvre de l'ensemble des démarches CQP de branche et l'utilisation de l'outil de positionnement et d'évaluation EVALIM.

L'IFRIA BFC est également agréé pour :

- les CQP de l'Industrie de Transformation de la Volaille
- les CQP du CNVS (Conseil National des Vins et Spiritueux)
- les Pass IFRIA et la certification OTIA (Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire)

Offre régionale OCAPIAT

Des formations clé en main disponibles pour toutes les entreprises adhérentes de l'OCAPIAT

100 % des coûts pédagogiques financés par l'OCAPIAT pour les entreprises de moins de 50 salariés

Tarif par stagiaire pour les entreprises de plus de 50 salariés : 175 € net de taxe par jour (25 € / heure)
Sauf Module inspection hygiène : 161 € net de taxe par jour (23 € / heure)

L'IFRIA BFC a été retenu pour réaliser les formations suivantes :

Formation	Public concerné	Durée	Dates	Lieu
Inspection Hygiène	Personnel des services qualité, maintenance ou production	7 h	17/09/2020	Dijon
Bonnes Pratiques d'Hygiène	Tout public	7 h	16/09/2020	Dijon
Maintenance Industrielle Niveau 1	Opérateurs, conducteurs de machines ou de lignes	14 h	Du 29/09/2020 au 30/09/2020	Chevigny-Saint-Sauveur sur le plateau technique EMECAL
Maintenance Industrielle Niveau 2	Opérateurs, conducteurs de machines ou de lignes	21 h	Du 12/10/2020 au 14/10/2020	Chevigny-Saint-Sauveur sur le plateau technique EMECAL
Maîtriser la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés	Opérateurs de transformation des viandes et salariés des entreprises de la viande	7 h	<i>Nous consulter</i>	Dijon
Des opérateurs à la démarche 100 % muscle	Opérateurs de transformation des viandes et salariés des entreprises de la viande	14 h	<i>Nous consulter</i>	Dijon
La méthode 5S	Tout public	14 h	Du 12/11/2020 au 13/11/2020	Chevigny-Saint-Sauveur sur le plateau technique EMECAL
Optimisation de la fonction Maintenance	Conducteurs de lignes, techniciens de maintenance	7 h	30/10/2020	Chevigny-Saint-Sauveur sur le plateau technique EMECAL

INSCRIPTION AUPRES DE L'OCAPIAT
DANS VOTRE ESPACE PERSONNEL : www.ocapiat.fr