

# Titre professionnel TECHNICIEN DE MAINTENANCE INDUSTRIELLE (TP TMI) Niveau BAC



## Technicien / Electromécanicien / Electricien / Mécanicien de maintenance industrielle pour l'industrie alimentaire

Le titre professionnel Technicien de maintenance industrielle permet de former des techniciens de maintenance qui sont capables de réaliser toutes les actions destinées à maintenir ou à rétablir un équipement dans un état dans lequel il accomplit la fonction requise.

Le programme de formation intègre un module de sensibilisation à la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires permettant au technicien de maintenance d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène propres à son métier.

## Les missions en entreprise

Les activités du technicien de maintenance industrielle contribuent à l'amélioration de la performance de l'entreprise et visent trois grands objectifs :

- **La maintenance corrective.**  
Redémarrer un équipement en panne le plus vite possible : poser un diagnostic, réaliser la réparation par des actions appropriées, remettre en service
- **La maintenance préventive.**  
Eviter l'apparition de pannes : contrôles, relevés, nettoyage et échanges.
- **La maintenance améliorative.**  
Améliorer la disponibilité des équipements industriels en réalisant des modifications techniques ou organisationnelles sur les actions de maintenance et de production

De manière ponctuelle, le technicien participe à l'implantation de nouveaux équipements et aux travaux neufs de l'entreprise.

Il rédige les principaux documents opérationnels de maintenance et rapporte à sa hiérarchie qui définit ses actions au travers d'un planning et du plan de maintenance.

## Conditions d'accès

La formation est ouverte aux personnes de moins de 30 ans en contrat d'apprentissage et aux demandeurs d'emploi d'au moins 26 ans en contrat de professionnalisation.

**Pré-requis :** être titulaire d'un diplôme de niveau CAP/BEP ou être issu au minimum d'une classe de seconde.

Après examen des dossiers de candidature, les candidats seront reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil.

## Inscription

Pour obtenir un dossier de candidature :

- par téléphone au 03 80 39 69 16
- à télécharger sur [www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr)

## Contenu de la formation

**Formation rémunérée de 24 mois en alternance : 30 semaines en centre de formation (1 050 heures), 74 semaines en entreprise.**

La formation aborde 4 thématiques principales :

- Réparer les éléments électrotechniques et pneumatiques d'un équipement industriel
- Réparer les éléments mécaniques et hydrauliques d'un équipement industriel
- Diagnostiquer une défaillance et mettre en service un équipement industriel automatisé
- Effectuer la maintenance préventive d'équipements industriels et réaliser des améliorations à partir de propositions argumentées

### ENSEIGNEMENTS

Accueil	7 h
Electricité industrielle	217 h
Automatisme	182 h
Pneumatique	70 h
Hydraulique	42 h
Dessin Technique	56 h
Mécanique	147 h
Maintenance préventive et corrective	119 h
Soudage	35 h
Hygiène sécurité et maîtrise risques	84 h
Performance industrielle et connaissance des aliments	28 h
Communication professionnelle	21 h
Préparation à la certification et évaluation finale	42 h

### Centre de formation

Les cours sont dispensés par le GRETA 71 et l'IFRIA BFC au sein du

#### LYCÉE HENRI VINCENOT

26, montée de Saint Claude  
71500 LOUHANS

Hébergement possible à l'internat du lycée.

**Un accompagnement personnalisé pour l'inscription et la recherche d'une entreprise d'accueil**



**IFRIA BFC**

**Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires**

11, rue Edgar Faure - 21000 DIJON

Tél. 03 80 39 69 16 - [contact@ifria-bfc.fr](mailto:contact@ifria-bfc.fr)

[www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr)



**GRETA 71 SUD BOURGOGNE**