

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

 **emecal**

Ecole des Métiers de l'Embouteillage
et du Conditionnement Alimentaire

**SECTEUR DE L'EMBOUTEILLAGE
VINICOLE ET ALIMENTAIRE**

FORMATIONS 2022



FÉVRIER 2022



FORMATION DES SALARIÉS

PRÉSENTATION

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

Deux parcours de montée en compétences et qualification des conducteurs de machines et conducteurs de ligne d'embouteillage vinicole et alimentaire.

- **Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) OQ CMMEC (Opérateur Qualifié en Conduite et Maintenance des Machines d'Embouteillage ou de Conditionnement)** pour les entreprises relevant du CNVS.
 - Public : opérateurs d'embouteillage ou de conditionnement ayant au moins un an d'ancienneté dans le métier
 - Tarif : 4 250 € net de taxes
- **Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Conducteur de Machines ou Conducteur de Ligne (selon le poste occupé par le stagiaire en entreprise)** pour les entreprises relevant des industries alimentaires et de la coopération agricole.
 - Public : conducteur de machines, conducteur de ligne, animateur de ligne
 - Tarif : 3 900 € net de taxes + coût d'ingénierie et de certification

PROGRAMME DE FORMATION COMMUN AUX DEUX PARCOURS

182 heures de formation réparties en 6 séquences de 2 à 5 jours consécutifs

	Durée en jours
Modules Produit Process	
Composition et conservation des boissons	1
Vinification et élevage des vins	1
Modules techniques	
Pneumatique	1
Electrotechnique	2
Mécanique	2
Automatisme	1
Maintenance 1er niveau	2
Technologie de la ligne d'embouteillage	1
TP conduite d'une ligne d'embouteillage	1
Outils de la performance industrielle	2
Modules QHSE	
Sécurité, gestes et postures	1
Environnement	1
Hygiène et sécurité des aliments	1,5
Démarche qualité	1
Modules transverses	
Accueil et bilan	1
Communication	1
Comprendre l'entreprise	1
Accueil des nouveaux arrivants et animation de ligne	1
Accompagnement au projet professionnel	2
Certification CQP	1,5
TOTAL	26

NOUVEL OUTIL PÉDAGOGIQUE 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

FORMATION DES

PRIMO-ENTRANTS

Conducteur de machines d'embouteillage

Titre professionnel (niveau 3)
Conducteur d'équipements agro-alimentaires

Contenu de la formation adapté spécifiquement à la conduite de ligne d'embouteillage

- Prochaine session de septembre 2022 à septembre 2023
- 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
- Tarif : 8 600 € net de taxe

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 et un bout de ligne packaging (étiqueteuse de bouteilles, encaisseuse,...) permettant de proposer, à la demande des entreprises, des modules de formation spécifiques à ces métiers.



CONTACT

IFRIA BFC

Cité de l'Alternance

11, rue Edgar Faure - 21000 DIJON

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

www.ifria-bfc.fr

