

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

**IFRIA**

LA FORMATION DES  
INDUSTRIES ALIMENTAIRES

21 & 22 NOVEMBRE 2024

# UNE SESSION DÉCOUVERTE DE NOTRE ALIMENTATION DU CHAMP À L'ASSIETTE

DES OPPORTUNITÉS DE  
FORMATIONS RÉMUNÉRÉES  
ET UN MÉTIER À LA CLÉ !

## AU PROGRAMME

- **Journée 1 :**  
Sensibilisation à  
l'alimentation
- **Journée 2 :** Découvrir  
un environnement industriel



## PARLEZ-EN À VOTRE CONSEILLER

**Lieu :** AFPA Chevigny Dijon  
2 rue du Château, 21800,  
Chevigny Saint Sauveur

**Session gratuite** avec  
hébergement et  
restauration compris

**Transport : navette  
gratuite** depuis Dijon

# UNE SESSION DÉCOUVERTE DE NOTRE ALIMENTATION DU CHAMP À L'ASSIETTE

21 & 22 NOVEMBRE 2024

DES OPPORTUNITÉS DE  
FORMATIONS RÉMUNÉRÉES  
ET UN MÉTIER À LA CLÉ !

## JOURNÉE 1 SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION

Objectif : Éveiller la curiosité des participants sur l'alimentation et donner envie de travailler dans le domaine de la transformation des aliments.

**Date :** 21 novembre 2024

**Lieu :** AFPA Chevigny Dijon - 2 rue du Château, 21800, Chevigny Saint Sauveur

**Horaires :** 9h à 17h

**Intervenant :** Hélène Simonin -

diététicienne nutritionniste depuis plus de 15 ans

8H30	Prise en charge du groupe par une navette au point de rendez vous à Dijon
9H À 9H30	Arrivée et accueil café
9H30 À 10H	Faire connaissance autour d'un quizz
10H À 10H30	Apprendre à créer un repas équilibré
10H30 À 11H	Comment sont fabriqués les aliments ?
15MIN	Pause
11H15 À 11H45	Découvrir toutes les facettes de l'alimentation (plaisir, nutrition, socialisation)
11H45 À 12H15	Exercice de dégustation avec les 5 sens
12H30 À 14H	Déjeuner au self de l'AFPA
14H15 À 15H15	Découverte des sensations liées à l'alimentation
15MIN	Pause
15H30 À 16H30	Atelier de cuisine avec dégustation
17H	Départ pour Dijon en navette - temps libre dans la ville
19H30 À 21H30	Dîner au restaurant La Pizz'Zola
21H30	Retour à l'hôtel à pied et nuitée au B&B hotel à Dijon

## JOURNÉE 2 DÉCOUVRIR UN ENVIRONNEMENT INDUSTRIEL

Objectif : Faire découvrir les métiers de l'agroalimentaire grâce à une chaîne d'embouteillage et des animations en réalité virtuelle.

**Date :** 22 novembre 2024

**Lieu :** Centre EMECAL - locaux de l'AFPA Chevigny Dijon - 2 rue du Château, 21800, Chevigny Saint Sauveur

**Horaires :** 9h à 17h

**Intervenant :** David Kruba - formateur technique de l'IFRIA Bourgogne Franche-comté

8H30	Prise en charge du groupe par une navette devant l'hôtel
9H À 9H30	Arrivée et accueil café
9H30 À 10H	Faire connaissance autour d'un activité
10H À 11H30	Atelier de réalité virtuelle pour découvrir un métier
11H45 À 12H30	Quizz interactif
12H30 À 14H	Déjeuner au self de l'AFPA
14H À 15H	Atelier sur une chaîne d'embouteillage
15H À 16H	conclusion des sessions
15MIN	Pause
16H15 À 16H30	Photo de groupe avec remise d'une attestation de présence
16H15 À 17H	Fin de session et retour par navette à Dijon

