



### PUBLIC CONCERNE

Tout demandeur(se) d'emploi inscrit(e) à Pôle Emploi, indemnisé(e) ou non

### PREREQUIS

- > Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire et compter)
- > Être apte médicalement à la conduite de chariots de manutention et au port de charges
- > Permis de conduire et moyen de locomotion

### DUREE, HORAIRE

- > 259 Heures (37 jours) en Centre
- En présentiel continu
- > 98 Heures (14 jours) en Entreprise

### LIEU

- > IFCA Notre-Dame-d'Oé
- > Locaux adaptés aux personnes en situation de handicap

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences de savoir-faire de base dans le métier d'opérateur de production en industrie agroalimentaire

- > Découvrir la filière
- > Acquérir des notions d'hygiène, qualité, sécurité et de communication en entreprise
- > Connaître les produits et process de fabrication
- > S'initier à la conduite de machines industrielle et des chariots de manutention
- > Connaître les règles de sécurité

La formation inclura par ailleurs : certificat sauveteur secouriste du travail (SST), initiation au gestes et postures professionnelles et initiation à la sécurité incendie

### MODALITES PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION

#### Equipe pédagogique

Une équipe de formateurs expert dans leurs domaines d'intervention.

#### Moyens pédagogiques et techniques

- Méthodologie participative et active
- Salles de formation équipées, Apports théoriques, Supports remis aux stagiaires
- Salles de formation et Plateaux techniques équipées de logiciels métiers et équipements spécifiques (platines, ...)
- Lignes de production pédagogiques. Ces lignes mettent en œuvre les technologies électrique, pneumatique, hydraulique, et mécanique pour couvrir l'enseignement du pilotage et la gestion de production, ainsi que la maintenance industrielle.
- Système intégré d'apprentissage métier par la réalité virtuelle pour des opérations de fabrication ou de maintenance

### VALIDATION

- > Attestation de formation
- > CCP « Conduire un équipement agroalimentaire » du Titre Professionnel Conducteur d'Equipements Agroalimentaires
- > Certificat SST
- > Attestation d'initiation aux gestes et postures professionnelles
- > Attestation d'initiation à la sécurité incendie



**CONTENU DE LA FORMATION**

**Travailler en Industrie Agroalimentaire (pratique)**

- > Conduire une ligne de production agroalimentaire en assurant sa bonne marche
- > Vérifier la conformité des produits réalisés en utilisant les appareils de mesure et de contrôle appropriés
- > Evaluer, suggérer et participer aux améliorations de la qualité, de la maintenance, de la sécurité

**Gestion de Production/Maintenance/Technologie Générale**

- > Technologie Générale : notions technologiques, d'automatismes, informatique industrielle, électricité, lecture de plans, analyse de systèmes
- > Gestion de production
- > Maintenance : effectuer les opérations de premier niveau

**Organisation qualité/Gestion de la Qualité / HACCP/ Hygiène et Propreté**

- > Comprendre les enjeux de la qualité
- > Savoir appliquer la méthode HACCP
- > Savoir appliquer et respecter les règles hygiène et de propreté dans l'Agroalimentaire

**Compétences transversales : Culture Générale de l'Industrie agroalimentaire, Communication, Remise à Niveau Mathématiques**

- > Comprendre le fonctionnement de la filière agroalimentaire, d'une entreprise et son organisation
- > Acquérir la bonne posture professionnelle
- > Rédiger son CV et mettre en avant ses atouts professionnels lors d'un entretien
- > Exercices ludiques pour calcul des volumes de matières consommables et les produits nécessaires pour assurer les fabrications

**Sécurité et Prévention des Risques**

- > Initiation à la sécurité incendie
- > Sécurité, Gestes et Posture
- > SST

**Accompagnement, Préparation et Passage d'Examen**