

Cette formation est destinée aux...

- Aux **salariés** : à partir de la date de l'Étude d'Opportunité et de Faisabilité (EOF), entrée en formation environ 1 à 2 semaines après (en fonction du planning du parcours établi).
- Aux **entreprises** : à partir de l'étude du besoin (tripartite entreprise/IFRIA/OPCO), mise en place effective du parcours de formation et planification des étapes sous 2 à 4 mois environ.

Organisation de la formation

Informations générales sur la certification visée

- Libellé de la certification : **Opérateur de transformation en industrie alimentaire**
- Code RNCP : RNCP38111
- Nom du certificateur : INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA – IFRIA OUEST
- Date d'enregistrement : 18/10/2023

Objectifs et compétences visées

Les objectifs du Pass IFRIA Compétences sont les suivants :

- Pour le stagiaire:
 - Renforcer des connaissances et des compétences pour exercer un poste d'Opérateur de transformation en industrie alimentaire.
 - Appréhender un changement de poste ou d'organisation
- Pour l'entreprise:
 - Faire évoluer les salariés, en leur permettant d'appréhender les évolutions métiers et/ou organisationnelles de l'entreprise,
 - Développer et renforcer les compétences pratiques sur un métier de transformation de produits alimentaires
 - Développer l'employabilité et la polyvalence des salariés,

L'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire est amené à tenir plusieurs rôles dans son entreprise.

- Il évolue au quotidien dans un environnement industriel, au sein d'un service ou d'un atelier et en équipe, c'est un maillon essentiel de la chaîne de production.
- Il intervient directement sur la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement et l'expédition de produits alimentaires de façon manuelle et/ou au moyen d'outils plus ou moins complexes, voire automatisés. Il s'agit de la tenue du poste proprement dit.
- Il peut aussi être chargé de surveiller, conduire et réguler une machine intégrée sur une ligne plus ou moins automatisée, toujours dans le respect total des règles d'hygiène et de sécurité, en tenant compte des impératifs de production (délais, qualité, coûts, etc.).
- Il peut être amené à s'occuper de la maintenance de 1er niveau ou de prévenir le service concerné en cas d'incident ou de panne. Hormis les contrôles de conformité, il peut aider à la recherche de pannes et renseigner des documents en vue d'établir des rapports de production

Informations pratiques

Inter-entreprise

Durée : sur une durée de 4 mois

Tarif : À partir de 2 000 €

Modalité : Présentiel

Intra-entreprise

Modalité : inter

En bref

Public : Opérateurs de production en poste ou en devenir (stagiaire ou salarié) Disposer du socle de compétences et de connaissances professionnelles, avec un niveau de maîtrise similaire à celui de CléA

Modalités d'admission :

Exercices pratiques, mises en situation, test de positionnement, tests de connaissances

Code RNCP :

38111

Financement

Une question ?

Contactez-nous

04 99 74 28 00

(suivi des performances) et proposer des actions correctives adaptées.

Le Pass IFRIA permet aux stagiaires de valider la **certification OTIA** « Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire » de niveau 3 dont les compétences visées sont décrites dans la fiche **RNCP 38111**.

Métier(s) préparé(s) / débouchés

- Opérateur d'abattoir, opérateur de traitement des abats, opérateur de découpe, pareur, désosseur, pièceur,
- Préparateur de recettes, opérateur de mélange, conducteur d'équipement ou de machine, conducteur d'étiquetage, opérateur de conserverie, opérateur de ligne d'embouteillage, ...
- Opérateur d'approvisionnement, en préparation de commande, de réception, d'expédition, de flux, ...

Accessibilité public en situation de handicap

- Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap [contacter les référentes handicap](#)
- Pour visualiser les différentes étapes du processus d'accessibilité du public en situation de handicap, cliquez [ici](#)

Nombre de participants par session

8 personnes minimum et 12 personnes maximum pour le parcours de formation

Modalités et délais d'accès à la formation

- Pour les candidats : recrutement des stagiaires réalisé par l'entreprise et entrée en formation en fonction du planning de formation établi pour chaque parcours
- Pour les entreprises : à partir de l'étude du besoin, mise en place effective du parcours de formation et planification des étapes sous 2 à 4 mois environ.
- Retrouvez les étapes clés de la formation sur notre [plaquette](#)

Contenu et durée de la formation

- **Modules de formation théorique**
 - Module Hygiène Qualité Environnement : 2 à 3 jours *
 - Module Sécurité et postures de travail : 1 à 2 jours *
 - Module Fonctionnement de l'entreprise /communication professionnelle / initiation à l'économie d'entreprise : 2 jours *
 - Module Technologie produit et process de production : 3 jours *
 - Module optionnel Affilage/Affûtage : 2 jours *
 - Module optionnel Maintenance 1e niveau : 1 jour *
- **Modules de formation pratique** : adaptés en fonction du secteur d'activité de l'entreprise et de l'atelier

Répartis sur une **durée minimum d'environ 4 mois** alternant formation théorique en salle et formation pratique sur poste

**durée adaptée en fonction de l'entreprise*

Lieu(x) de la formation

Défini(s) en fonction de(s) entreprise(s) participante(s) et du parcours de formation

Méthodes mobilisées

- Apports théoriques et pratiques avec diaporamas, supports écrits et travaux de groupe, exercices de mise en application
- Visites d'atelier
- Alternance entre formation théorique et formation pratique

Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs et de l'examen

- Test de positionnement en début de formation par l'entreprise et/ou l'IFRIA
- Évaluations formatives écrites (QCM ou autre), orales (mises en situation) et / ou pratiques selon le module
- 1 à 2 régulations en salle avec les salariés, l'entreprise, le coordinateur IFRIA et le formateur pour permettre aux salariés de s'exprimer sur leurs ressentis, soutenir leur motivation, suivre le déroulement de la formation théorique et pratique, évoquer les difficultés dans l'apprentissage et résoudre rapidement tout problème en présence des tuteurs et le service RH
- 1 ou 2 suivis sur poste : en début pour positionner le stagiaire et à mi-parcours en présence du stagiaire, du tuteur entreprise avec le soutien du coordonnateur IFRIA
- Une évaluation orale en situation de travail, incluant une part d'évaluation des connaissances, en fin de parcours menée par un jury composé d'un jury d'évaluation (composé de 2 membres : un représentant IFRIA et un professionnel : Président du jury) externe sur 3 blocs de compétences :
 - Bloc 1 : Préparer et maintenir en état opérationnel son poste de travail en industrie agro-alimentaire
 - Bloc 2 (3 options) :
 - Option 1 : Assurer des opérations de découpe au couteau ou outils de découpe en industrie agro-alimentaire
 - Option 2 : Réaliser des opérations de conduite de machine en industrie agro-alimentaire
 - Option 3 : Réaliser des opérations de préparation ou réception de commandes en industrie agro-alimentaire
 - Bloc 3 : Contrôler et enregistrer ses informations, recevoir et transmettre des informations en industrie agro-alimentaire
- Possibilité d'envoyer les grilles de certification à un jury de certification national qui valide l'obtention de la certification OTIA en totalité ou en partie

Formalisation à l'issue de la formation

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences liée à la certification OTIA avec 3 options possibles
- Possibilité de valider le titre de niveau 3 « Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire » - OTIA (certification enregistrée au RNCP sous le numéro [RNCP38111](#) et enregistrée au RNCP le 18/10/2023) délivré par l'IFRIA Ouest, avec 3 options possibles :
 - Réalisation d'opérations de découpe au couteau ou outils de découpe en industrie agro-alimentaire
 - Réalisation des opérations de conduite de machine en industrie agro-alimentaire
 - Réalisation d'opérations de préparation ou réception de commandes en industrie agro-alimentaire
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences. Consulter la page [Certification OTIA](#) pour plus d'informations

Tarifs

- Coût entreprise : entre 2 000€ et 4 000€ net de TVA / par stagiaire.
- Coût stagiaire : nous contacter pour connaître les modalités de financement possible (Compte Personnel de Formation – financement employeur etc).

Ces tarifs sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer en fonction du nombre de jours de formation et du nombre de participants. Nous contacter pour une étude complète de votre projet ou vous rapprocher de votre OPCO.

Et après...

Suites de parcours possibles après obtention du certificat OTIA : Brevet Professionnel, Bac Professionnel, CQP suivant le profil du candidat. Merci de nous contacter pour une étude de votre dossier.

Contacts

Clarisse KARAOUI

07 56 16 27 31

c.karaoui@ifria-occitanie.fr