

OCCITANIE

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**LA FORMATION PROFESSIONNELLE
EN AGROALIMENTAIRE
AU PLUS PRÈS DES ENTREPRISES**

www.ifria-occitanie.fr



Sommaire

L'IFRIA Occitanie

p2

L'agroalimentaire

p2

Les avantages de la formation
professionnelle continue

p4

Développez, renforcez et certifiez les
compétences de vos collaborateurs
au travers de nos formations

p5

Objectifs des formations

p5

Labels et certifications

p5

Les formations

p6

Les étapes de la formation

p10

Expertise et proximité



Guillaume RAVERDY
Directeur de l'IFRIA Occitanie

"Les équipes de l'IFRIA s'inscrivent dans une démarche qui va au-delà de la formation des apprentis, notre ambition et de faire grandir le réseau des IAA en répondant aux besoins en compétences d'aujourd'hui et de demain."

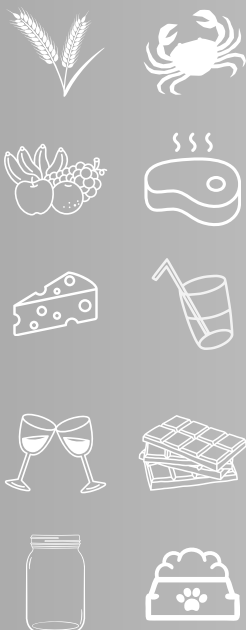


Nos objectifs

POUR LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE

- Développer des formations en alternance pour répondre aux besoins du secteur
- Informer, sensibiliser et conseiller les jeunes sur les possibilités d'intégration et d'emploi de la filière alimentaire
- Assister, informer et accompagner les entreprises dans leurs démarches de recrutement et de formation
- Proposer des formations en adéquation avec le milieu professionnel afin de faciliter l'insertion de nos apprentis
- Féminiser les métiers de l'agroalimentaire

L'agroalimentaire 1er employeur de la région Occitanie



1er employeur

de l'industrie en Occitanie

9 400

Entreprises

10 filières

- Industrie de la viande
- Produits de la mer
- Industrie laitière
- Conserverie
- Fruits et légumes
- Vins et boissons alcoolisées,
- Céréales, pains et biscuiterie
- Confiserie, chocolat, café
- Boissons non alcoolisées
- Alimentation animale

46 000

Salarié(e)s

7 milliards

de CA

1ère région de France

en nombre de produits labellisés (Bio, AOP, AOC, Label Rouge, ...)



Quelques chiffres clés

1997

Fondation de l'IFRIA Occitanie

27

Entreprises agroalimentaires partenaires

11

Partenaires académiques

95

personnes formées
dont 72 salariés en poste et 23 demandeurs d'emploi

64%

de taux d'insertion professionnelle à
l'issue de la formation

99%

des personnes
formées satisfaites

Quelques entreprises partenaires en Région Occitanie :



Les avantages de la formation professionnelle continue

Pour les entreprises

AMÉLIORATION DES COMPÉTENCES

Vos collaborateurs et collaboratrices développent de nouvelles compétences et mettent à jour leurs connaissances.

ADAPTATION AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES

La formation continue vous permet de rester à jour avec les dernières avancées technologiques vous assurant ainsi qu'elles restent compétitives dans un environnement en constante évolution.

AUGMENTATION DE LA PRODUCTIVITÉ

Des employés bien formés sont plus productifs, car ils sont mieux équipés pour accomplir leurs tâches de manière efficace et évoluer avec les exigences du marché.

RÉDUCTION DU TURNOVER

Les programmes de formation continue démontrent l'engagement de l'entreprise envers le développement professionnel de ses employés, ce qui peut contribuer à une plus grande satisfaction au travail et à une réduction du taux de rotation du personnel.

ACCROISSEMENT DE L'INNOVATION

Accroissement de l'innovation : Une main-d'œuvre formée est plus apte à générer des idées novatrices, stimulant ainsi l'innovation au sein de l'entreprise.

CONFORMITÉ AUX NORMES ET RÉGLEMENTATIONS

La formation continue aide à assurer la conformité de l'entreprise aux normes industrielles et aux réglementations, minimisant ainsi les risques légaux et les amendes.

DÉVELOPPEMENT D'UNE CULTURE D'APPRENTISSAGE

En encourageant la formation continue, une entreprise favorise une culture d'apprentissage où les employés sont constamment encouragés à élargir leurs compétences et à rester informés.



Pour les collaborateurs et collaboratrices

PROGRESSION DE CARRIÈRE

Les programmes de formation continue offrent aux employés l'occasion de perfectionner leurs compétences existantes et augmentent leurs chances d'avancement au sein de l'entreprise.

ADAPTATION AUX CHANGEMENTS

La formation continue aide les employés à rester agiles face aux évolutions de l'industrie et aux nouvelles exigences du marché du travail.

RENFORCEMENT DE LA CONFIANCE

La maîtrise de nouvelles compétences renforce la confiance des employés dans leurs capacités professionnelles, ce qui peut avoir un impact positif sur leur performance globale.

SATISFACTION PROFESSIONNELLE

Les opportunités de formation démontrent l'investissement de l'entreprise dans le développement de ses employés, contribuant ainsi à une plus grande satisfaction au travail.

ÉLARGISSEMENT DU RÉSEAU PROFESSIONNEL

Les programmes de formation peuvent offrir des occasions de réseautage, permettant aux employés d'interagir avec d'autres professionnels du secteur.

Développez, renforcez et certifiez les compétences de vos collaborateurs au travers de nos formations

Chaque entreprise est unique dans sa stratégie, ses produits, son organisation et pour accompagner vos projets, l'IFRIA Occitanie développe des actions de formation sur-mesure à destination de vos actuels ou futurs salariés :

- CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) via la voie de la formation ou via les blocs de compétences
- Certificat professionnel OTIA (Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire) – RNCP38111 de niveau 3
- Pass IFRIA Intégration (Parcours d'intégration et de développement de compétences)
- Pass IFRIA Compétences (Parcours de développement et de renforcement des compétences)
- POEC (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective)
- Titres professionnels
- Formations sur-mesure

Objectifs des formations

- **Intégrer et fidéliser** vos futurs salariés
- **Former** vos futurs collaborateurs à vos produits et vos process
- **Organiser** la transmission de vos savoir-faire, **transmettre** vos compétences
- **Reconnaître les acquis** professionnels de vos collaborateurs et les **valoriser**
- **Accompagner** vos salariés dans l'évolution de leur métier
- **Obtenir une certification / qualification** reconnue par les branches professionnelles des industries agroalimentaires

Nos labels et certifications



Zoom sur les formations

LES CQP DU SECTEUR ALIMENTAIRE



Formation sur-mesure à ajuster



Salariés en poste



En intra ou inter-entreprises



Multi-financements

Un certificat de qualification professionnelle (CQP) est une certification créée et délivrée par une branche professionnelle qui atteste de la maîtrise de compétences liées à un métier. Les CQP sont à ce jour reconnus par toutes les branches professionnelles signataires de l'accord CQP. En tant qu'organisme habilité, nous pouvons vous proposer tous les CQP référencés. Ci-dessous, une liste non exhaustive des CQP qui peuvent être mis en place :

- Agent de maintenance du secteur alimentaire
- Conducteur(trice) de ligne du secteur alimentaire
- Conducteur(trice) de machines du secteur alimentaire
- Conducteur(trice) de process du secteur alimentaire
- Responsable d'équipe de production du secteur alimentaire
- Technicien(ne) de maintenance du secteur alimentaire
- Opérateur Qualifié en Conduite et Maintenance des Machines d'Embouteillage ou de Conditionnement
- Agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai

La liste complète des CQP

<https://cqp.ocapiat.fr/>

Les + IFRIA Occitanie

Notre équipe vous accompagne dans toute démarche visant à la certification des salariés, de leur identification à la remise de leur CQP :

- Identification du CQP visé et élaboration de l'offre de formation
- Réalisation d'une étude d'opportunité et de faisabilité en entreprise et transmission aux branches
- Positionnement des salariés : évaluation Ev'Alim (ou autre outil selon les branches)
- Adaptation de la prestation, de l'accompagnement et des modalités pédagogiques
- Formation des tuteurs
- Organisation des évaluations en cours de formation des salariés
- Organisation de comité de pilotage avec les parties prenantes
- Organisation et animation du jury final
- Transmission des dossiers d'évaluations aux branches

Durant toutes ces étapes nous prenons en charge la gestion administrative ainsi que la mise en œuvre et le pilotage du parcours de formation.

LES BLOCS DE COMPÉTENCES



Formation sur-mesure à ajuster



Salariés en poste



En intra ou inter-entreprises



Multi-financements

Les certifications professionnelles sont constituées de blocs de compétences.

Les blocs de compétences représentent une modalité d'accès modulaire et progressive à la certification dans le cadre d'un parcours de formation. Chaque bloc peut être validé indépendamment les uns des autres.

Une attestation est délivrée à la validation du bloc de compétences, celle-ci est valable sans limitation de durée.

► Pass IFRIA INTEGRATION

🕒 7 à 12 mois

👤 Salariés en poste,
demandeurs d'emploi

📍 Intra ou inter-entreprises

€ Multi-financements

Le Pass IFRIA Intégration est une formation par alternance associant des apports théoriques et pratiques, réalisés dans votre entreprise. Le planning s'adapte à vos besoins, profils, contraintes et intègre des plages de formation aux postes afin que les stagiaires appréhendent l'ensemble des contraintes liées à votre processus de production. L'alternance permet aux stagiaires de développer et de renforcer progressivement les compétences et savoir-faire propres aux différents postes de travail tout en acquérant des connaissances dans l'agroalimentaire grâce à des évaluations sur postes. Ils sont accompagnés tout au long de leur progression pédagogique.

► Pass IFRIA COMPETENCES

🕒 4 à 12 mois

👤 Salariés en poste

📍 Intra ou inter-entreprises

€ Multi-financements

Tout comme le Pass IFRIA Intégration, ce dispositif alterne formation théorique en salle et formation pratique sur poste de travail. Le Pass IFRIA Intégration et le Pass IFRIA Compétences suivent les mêmes procédés et ont la même finalité. Cependant, le Pass IFRIA Compétences est destiné aux personnes déjà salariées au sein de l'entreprise et ayant déjà des connaissances du process et des compétences sur le poste. La formation est adaptée en fonction des besoins de l'entreprise et des participants. Elle se déroule au sein de l'entreprise.

Modules de formation théorique sur les 2 parcours (Intégration & Compétences):

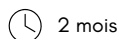
- Module Qualité Hygiène Sécurité Environnement
- Module Sécurité, gestes et postures de travail
- Module Fonctionnement de l'entreprise et communication professionnelle
- Module Technologie produit et process de production
- Module optionnel adapté au poste de chaque stagiaire

Modules de formation pratique : adaptés en fonction du secteur d'activité de l'entreprise et de l'atelier

Les Pass IFRIA peuvent conduire à une certification professionnelle OTIA - Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire (Titre RNCP38111 de niveau 3).



POEC - Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective



2 mois



Demandeurs d'emploi



Inter-entreprises



Multi-financements

La Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective est un parcours de formation permettant à des demandeurs d'emploi de découvrir les métiers de l'agroalimentaire et d'acquérir les compétences clés pour répondre aux besoins d'emploi dans un bassin géographique identifié.

Ce parcours de formation est composé de 30 jours de formation en salle et de 10 jours de stage en entreprise. Le stage a pour objectif de permettre l'insertion professionnelle du stagiaire (formation en alternance, CDD, CDI, intérim).

Exemple de POEC mené : Opérateur.trice de production en industrie agroalimentaire

TITRES PROFESSIONNELS



Formation sur-mesure
à ajuster



Salariés en poste,
intérimaires, demandeurs
d'emploi



En alternance



Multi-financements

Un titre professionnel est une certification professionnelle délivrée au nom de l'Etat par le Ministère du Travail. Chaque titre est composé de blocs de compétences appelés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui peuvent être obtenus indépendamment les uns des autres. Le titre professionnel atteste que la personne ayant obtenu une certification dispose bien des compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'un métier ou d'une activité correspondant à un domaine professionnel précis.

Les titres professionnels sont enregistrés dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) géré par France Compétences. Ils couvrent tous les secteurs et différents niveaux de qualification :

- niveau 3, correspondant au niveau CAP, BEP
- niveau 4, correspondant au niveau BAC
- niveau 5, correspondant au niveau BAC +2 (BTS, DUT, DEUG, DEUST)
- niveau 6, correspondant au niveau BAC +3 (Licence LMD, Licence professionnelle) ou BAC +4 (Maîtrise)
- niveau 7, correspondant au niveau BAC +5 (Master, DEA, DESS, Diplôme d'ingénieur)

Ci-dessous, une liste non exhaustive des titres professionnels qui peuvent être mis en place :

- Conducteur d'installations et machines automatisées
- Technicien de production industrielle
- Technicien de maintenance industrielle
- Agent de fabrication industrielle
- Conducteur d'équipements agro-alimentaires

Les + IFRIA Occitanie

Notre équipe vous accompagne dans toute démarche visant à la validation du titre :

- Analyse du besoin en formation
- Pilotage du parcours de formation avec les parties prenantes
- Réalisation d'un positionnement et adaptation de la prestation et de l'accompagnement
- Mise en œuvre du plan de formation
- Organisation et participation au jury
- Accompagnement dans la gestion administrative de la session de formation

FORMATIONS INTRA SUR-MESURE



Formation sur-mesure
à ajuster



Salariés en poste



Intra-entreprises ou
inter-entreprises



Multi-financements

L'IFRIA Occitanie propose également des formations sur-mesure afin de satisfaire vos besoins en élaborant des programmes de formation adaptés à votre entreprise.

Les méthodes pédagogiques proposées pour ces parcours :

- Mise à plat des attentes des stagiaires, repérage des points forts et des points à améliorer
- Test de positionnement
- Mises en situation / Exercices pratiques sur poste / évaluation des connaissances
- Accompagnement à la création de documents internes à l'entreprise
- Bilan pédagogique pendant et en fin de parcours

Exemple de modules mis en place : Module technique / Conducteurs de machine

Zoom sur les étapes de formation



ÉTAPE 1 : ÉTUDE DU BESOIN

L'équipe IFRIA Occitanie travaille en synergie avec l'entreprise pour définir les enjeux de la mise en œuvre du projet de formation. Nous analysons ensuite le besoin, la faisabilité et choisissons ensemble le dispositif de formation le plus adapté à vos besoins. Enfin nous élaborons un budget et un planning que nous vous proposons.

ÉTAPE 2 : PRÉPARATION & POSITIONNEMENT

Le dispositif de formation est sélectionné ! Le parcours de formation est adapté aux compétences des stagiaires et au fonctionnement de l'entreprise. Les tuteurs sont formés.

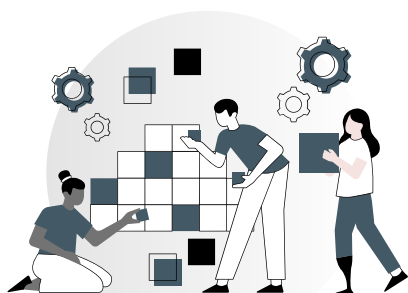


ÉTAPE 3 : FORMATION & SUIVI

L'IFRIA Occitanie garantit la réalisation et la qualité des enseignements. Elle accompagne et évalue l'acquisition des connaissances et des compétences des stagiaires.

ÉTAPE 4 : ÉVALUATION FINALE

Les stagiaires sont évalués sur leur niveau d'acquisition des connaissances et compétences. Un bilan global est réalisé et la satisfaction des parties prenantes (stagiaires/salariés, entreprises, formateurs, financeurs) est mesurée pour assurer une amélioration continue de nos process.



EN CAS DE FORMATIONS CERTIFIANTES : JURY FINAL

L'IFRIA Occitanie accompagne les stagiaires/salariés dans la préparation aux différentes épreuves et organise le jury final de certification.

OCCITANIE

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



www.ifria-occitanie.fr