

# Certification OTIA - Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire

## Cette formation est destinée aux...

La certification professionnelle « **Opérateur de transformation en industrie alimentaire** » vise à **reconnaître et valider les compétences professionnelles mobilisées** dans les activités de

- Production
- Transformation
- Conditionnement
- Expédition ou de préparation de produits alimentaires

Dans le respect des exigences d'hygiène, de sécurité, de qualité et de traçabilité propres au secteur agroalimentaire.

Cette certification atteste de compétences opérationnelles exercées dans un environnement industriel et s'inscrit dans une logique d'employabilité et de sécurisation des parcours professionnels.

**La certification est indépendante des parcours de formation permettant d'y accéder.**

## Programme

### Organisation de la certification

La certification est structurée en trois blocs de compétences, dont un bloc optionnel à choisir selon l'activité exercée.

### Bloc 1 - Tronc commun : Préparer et maintenir en état opérationnel son poste de travail en industrie alimentaire

Ce bloc vise :

- L'organisation du poste de travail
- L'application des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- La maintenance de premier niveau
- L'intégration des pratiques écoresponsables.

### Bloc 2 - Bloc optionnel

Une option à choisir parmi :

- **Option 1** : Réaliser des opérations de découpe manuelle à l'aide d'outils tranchants en industrie alimentaire
- **Option 2** : Réaliser des opérations de conduite d'équipements de production en industrie alimentaire
- **Option 3** : Réaliser des opérations de traitement opérationnel des commandes de produits alimentaires en industrie alimentaire

Ce bloc permet d'adapter la certification aux réalités des métiers et aux spécificités des postes occupés.

### Bloc 3 - Tronc commun : Traiter des informations relatives à son activité et à la traçabilité en industrie alimentaire

## Informations pratiques

### Inter-entreprise

**Modalité** : Présentiel

### Intra-entreprise

**Durée** : 150h sur une durée de 7 mois

**Modalité** : Présentiel

## En bref

**Public** : La certification s'adresse notamment aux salariés en poste dans des entreprises de l'industrie alimentaire, aux personnes souhaitant accéder à un emploi d'opérateur en transformation alimentaire, aux professionnels souhaitant faire reconnaître leurs compétences acquises par l'expérience. Elle concerne des contextes professionnels variés, au sein d'entreprises agroalimentaires de toutes tailles et de tous secteurs. Ce dispositif est ouvert aux personnes en situation de handicap.

### Modalités d'admission :

Disposer du socle de compétences et de connaissances professionnelles, avec un niveau de maîtrise similaire à celui de CléA (détenir la certification CléA est cependant facultatif).

### Code RNCP :

**38111**

## Financement

## Une question ?

Contactez-nous

**02 98 64 55 51**

Ce bloc vise la maîtrise de la traçabilité, le renseignement des documents de suivi et la transmission des informations nécessaires à la continuité et à la fiabilité de l'activité.

## Quels sont les débouchés après l'obtention de la Certification OTIA ?

La certification vise des fonctions d'opérateur en industrie alimentaire, notamment dans les activités de :

- Abattage
- Transformation
- Découpe et de préparation des produits
- Conduite d'équipements et de machines de production
- Conditionnement
- Étiquetage et de conserverie
- Opérations logistiques liées à l'approvisionnement, à la préparation de commandes, à la réception, à l'expédition et à la gestion des flux

**Suites de parcours possibles :** Brevet Professionnel, Bac Professionnel, CQP suivant le profil du candidat.

*Nous contacter pour une étude personnalisée des suites de parcours en fonction de votre profil.*

## Informations pratiques

### La formation est-elle ouverte aux personnes en situation de handicap ?

Oui, **toutes les formations de l'IFRIA OUEST sont ouvertes aux personnes en situation de handicap**. Céline, notre référente handicap **accompagne les entreprises** afin de trouver des solutions durables pour aménager le lieu de formation et/ou le poste de travail.

**En lien avec l'AGEFIPH, cet accompagnement consiste à :**

- Réaliser un diagnostic afin d'identifier et mobiliser les aides adaptées
- Financer du matériel spécifique
- Faciliter les transports et les déplacements
- Mobiliser une aide humaine si nécessaire
- Co-financer la formation
- Proposer des aides financières pour l'apprenti et l'employeur

**Pour en savoir plus, [cliquez ici](#).**

### Comment sont évaluées les compétences ?

#### Validation de la certification par blocs de compétences

- La certification OTIA est déclinée par blocs de compétences, avec un système d'options.
- Les 3 blocs de compétences devront être validés indépendamment les uns des autres pour valider la certification OTIA.

L'acquisition de la certification dans son intégralité correspond à l'acquisition de ses 3 blocs constitutifs, selon l'option choisie pour le bloc 2.

**Les modalités d'évaluation pour chaque bloc s'appuient sur une observation au poste de travail, suivi d'un entretien de questions/réponses avec un jury d'évaluation composé de deux professionnels de l'industrie agro-alimentaire.**

La certification est indépendante des parcours de formation proposés par les organismes partenaires.

Seule la validation par le jury permet l'obtention de la certification professionnelle.

### **Comment accéder à la formation ?**

La certification est accessible notamment par :

- La formation
- La validation des acquis de l'expérience (VAE), **Retrouvez toutes les infos sur la VAE ici.**
- Toute autre modalité conforme au règlement de certification.

L'obtention de la certification est conditionnée à la validation des compétences par le jury.

### **Pourquoi choisir l'IFRIA OUEST ?**

Choisir l'IFRIA OUEST, **c'est faire appel à un organisme de formation spécialiste des industries agroalimentaires en Bretagne et Pays de la Loire.** Depuis près de 30 ans, nous accompagnons les entreprises du secteur dans le **développement des compétences de leurs équipes.** Cette expertise terrain nous permet de proposer des formations construites à partir des besoins réels des entreprises, avec des contenus concrets et directement applicables dans l'environnement industriel.

**Notre force repose sur un accompagnement de proximité.** Nous travaillons **en étroite collaboration avec les entreprises et les responsables RH** afin d'identifier les besoins en compétences et de construire des parcours de formation adaptés aux enjeux de leurs équipes.

Nos formations s'appuient sur :

- des intervenants professionnels reconnus pour leur expertise dans la filière agroalimentaire
- des méthodes pédagogiques centrées sur la mise en pratique
- des dispositifs de formation adaptés aux réalités de l'entreprise
- un suivi permettant de favoriser l'application des compétences sur le terrain

**Faire appel à l'IFRIA OUEST, c'est choisir un partenaire formation qui connaît les métiers et les enjeux de la filière agroalimentaire, et qui accompagne durablement les entreprises dans la montée en compétences de leurs salariés.**