



PASS IFRIA COMPÉTENCES

PRÉ-REQUIS

Être opérateur de production en poste ou en devenir.
Savoirs de base (lire, écrire, compter).

DURÉE / TARIFS

Formation théorique en salle et formation pratique sur poste de travail.

Ce PASS se réalise en alternance, en fonction des besoins de l'entreprise et des participants.

Il se déroule dans l'entreprise.

Possibilité de certification OTIA (94% de réussite).

Coût de la formation : 1015€ / journée (à titre indicatif).

Nous contacter pour un devis personnalisé.

DÉBOUCHÉS

Débouchés métiers : Opérateur d'abattoir, Opérateur de traitement des abats, Opérateur de grosse coupe, Pareur, Désosseur, Piéceur, Préparateur, Conducteur de machine, Conducteur de ligne, Conducteur d'étiquetage, Opérateur de mélange, Opérateur de traitement des cuirs, Opérateur de conditionnement, Opérateur de tri et approvisionnement, Régleur, Préparateur de commande, Agent de réception, Agent d'expédition.

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.

LE PASS

Depuis 2005, les Pass IFRIA sont des outils éprouvés et flexibles, à mobiliser pour la gestion prévisionnelle de vos emplois et de vos compétences et dans le cadre de démarches individualisées de gestion des parcours professionnels de vos salariés, nouvellement intégrés comme expérimentés.

Suivi et régulé par l'IFRIA Ouest, chaque Pass IFRIA comporte :

- Des connaissances spécifiques à vos métiers
- Une culture générale de l'industrie alimentaire
- La formation au poste
- Des apports terrain pour la cohésion d'équipe



OBJECTIFS

- Organiser l'évolution professionnelle de vos salariés, particulièrement les opérateurs et agents de maîtrise.
- Faire évoluer vos salariés, en leur permettant d'appréhender les évolutions métiers et/ou organisationnelles de votre entreprise.
- Développer l'employabilité du salarié.

" Le PASS IFRIA Compétences est une remise sur la route de la formation professionnelle. Il est un booster sur le collectif et sur la mobilité interne. C'est une reprise de confiance en soi & une responsabilisation sur la suite de sa carrière. "

CONTENU ET DURÉE DE LA FORMATION

Modules de formation théorique ajustés selon le positionnement des candidats et les besoins des entreprises :

- Module sérénité au travail et accompagnement au changement : 3 jours*
- Module Hygiène Qualité Environnement : 3 jours *
- Module Sécurité et postures de travail : 3 jours *
- Module Fonctionnement de l'entreprise /communication professionnelle / initiation à l'économie d'entreprise : 3 jours *
- Module Technologie produit et process de production : 5 jours *
- Module optionnel Affilage/Affûtage : 2 jours *

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- 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

- Test de positionnement en début de formation par l'entreprise et/ou l'IFRIA.
- Évaluations écrites (QCM ou autre), orales (mises en situation) et / ou pratiques selon le module.
- 3 suivis sur poste.
- 2 à 3 régulations en salle avec les stagiaires, l'entreprise, le coordinateur IFRIA et le formateur.

CONDITIONS & DÉLAIS D'ACCÈS

- Recrutement des stagiaires réalisés par l'entreprise.
- Entrée en formation en fonction du planning de formation établi pour chaque parcours.
- 8 personnes minimum et 12 personnes maximum.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap.

Infos et contact sur www.ifria-ouest.fr

À L'ISSUE DE LA FORMATION

Attestation de compétences liée à la certification OTIA avec 2 spécialisations possibles :
"Découpe et travail au couteau" / "Fabrication et logistique".

Certificat de niveau 3 d'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire – OTIA (certification enregistrée au RNCP sous le numéro RNCP26759 et publiée au JO du 18 décembre 2018) avec 2 spécialisations possibles "Découpe et travail au couteau" et "Fabrication et logistique", délivré par l'IFRIA Ouest.

Possibilité de valider 1 ou plusieurs blocs de compétences. Consulter la page Certification OTIA pour plus d'informations (disponible sur ifria-ouest.fr).

La Certification OTIA est possible dans le cadre des dispositifs Pass IFRIA Intégration et Pass IFRIA Compétences.

CHIFFRES CLÉS*

STAGIAIRES ACCOMPAGNÉS DEPUIS 2018	244
MÉTIERS INDUSTRIELS CONCERNÉS	52
TAUX DE SATISFACTION VIS-À-VIS DE LA FORMATION	96%
SESSIONS DANS L'OUEST DEPUIS 2018	23

LES + DE L'IFRIA OUEST

Toute démarche de Pass IFRIA reprend les fondamentaux du modèle IFRIA Ouest :

- La personnalisation du parcours en fonction des besoins de votre entreprise.
- La formation en alternance.
- La mobilisation, formation et implication des tuteurs.
- L'individualisation et la certification des parcours.