

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

PASS IFRIA

Compétences



PRÉ-REQUIS

Salarié en poste depuis 1 an ou plus :
opérateur de découpe, opérateur de
fabrication / conditionnement,
conducteur de machine, agent logistique,
préparateur de commande...

Les salariés qui participeront à cette
formation devront savoir lire et écrire
en français.

DURÉE / TARIFS

Jusqu'à 150h de formation sur 6 mois.
Ce PASS se réalise en alternance, en
fonction des besoins et des contraintes
de production de l'entreprise

Cette formation est réalisable en
session intra-entreprise et en session
inter-entreprises en Bretagne ou en
Pays de la Loire.

Coût : Nous consulter pour un devis
personnalisé

CONDITIONS ET DÉLAIS D'ACCÈS A LA FORMATION

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.

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 (Conduite de machines, technologies de transformation, maintenance de 1er niveau, animation d'équipe...)
- Une culture générale de l'industrie alimentaire (Qualité, hygiène, sécurité, ergonomie, compréhension de l'entreprise, communication...)
- La formation au poste (Les bons gestes et les bonnes postures, les capacités propres aux métiers, les savoir-faire professionnels, la gestion de la cadence...). IFRIA OUEST permet aux entreprises de bénéficier d'un financement pour la mise en place d'une modalité pédagogique AFEST et assure l'encadrement du projet.
- Des apports terrain pour la cohésion d'équipe (Communication, compréhension des enjeux du changement, confiance en soi, gestion des conflits...)

Le Pass IFRIA Compétences est conçu comme un outil de gestion du parcours professionnel des salariés déjà en poste, désireux d'évoluer et/ou devant être accompagnés dans le cadre d'un changement de configuration professionnelle.

OBJECTIFS

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

À L'ISSUE DE LA FORMATION

Remise d'une attestation de compétences et d'une attestation de fin de formation.

Selon les métiers, possibilité de valider un titre à finalité professionnel d'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire - RNCP38111 - niveau 3

En cas de validation partielle, une attestation de réussite au bloc de compétence validé est délivré par l'organisme certificateur.

CONTENU ET DURÉE DE LA FORMATION

FORMATION COCONSTRUITE SUR-MESURE AVEC L'ENTREPRISE

MODULES DE FORMATION

- Module Hygiène Qualité Environnement : 1 à 3 jours
- Module Sécurité et postures de travail : 1 à 3 jours
- Module Fonctionnement de l'entreprise / initiation à l'économie d'entreprise : 1 à 2 jours
- Module Technologie produit et process de production : 1 à 5 jours

MODULE OPTIONNEL

(À DÉFINIR EN FONCTION DES MÉTIERS VISÉS)

- Module Affilage/Affûtage : 2 jours
- Modules Maintenance de 1er niveau : 2 jours

MODULE DE FORMATION PRATIQUE :

- Adaptés en fonction du secteur d'activité de l'entreprise et de l'atelier.

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 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.
- 2 à 3 régulations en salle avec les stagiaires, l'entreprise, le coordinateur IFRIA et le formateur pour permettre aux stagiaires 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.

DANS LE CAS D'UNE CERTIFICATION OTIA À L'ISSUE DU PARCOURS :

Évaluation des compétences par un jury professionnel sur la base de mises en situation réelles ou reconstituées et entretiens.

DÉBOUCHÉS

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.

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 formation, la mobilité et l'implication des tuteurs.
- L'individualisation et la certification des parcours.

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.

CHIFFRES CLÉS

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

IFRIA OUEST

5 rue Pierre Trémintin
29000 QUIMPER

02 98 64 55 51
contact@ifria-ouest.fr



www.ifria-ouest.fr