



OTIA

Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire

PRÉ-REQUIS

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

DURÉE / TARIF

Durée : Le parcours de formation dure de 6 à 12 mois en moyenne. Les parcours sont individualisés.

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

Nous contacter pour un devis personnalisé.

CONDITIONS & DÉLAI D'ACCÈS

Être déclaré admissible à la suite d'un entretien avec l'IFRIA et/ou avec un employeur potentiel.

Avoir signé un contrat en alternance avec une entreprise d'accueil.

La Certification OTIA est possible dans le cadre du dispositif PASS IFRIA.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap.

DÉBOUCHÉS

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

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

Merci de nous contacter pour une étude de votre dossier.

LE MÉTIER

Le titulaire d'une certification OTIA est chargé de transformer les matières premières en produits destinés à l'alimentation.

Il doit travailler en équipe et garantir sa production en termes de sécurité, qualité, délais et coût. Il doit assurer sa propre sécurité et celle de ses collègues.

Ce métier est présent dans toutes les industries agroalimentaires.

Il est rencontré dans les grands groupes de transformation mais aussi dans les PME et TPE. Quel que soit la taille de l'entreprise, ce métier est très recherché et il existe beaucoup d'opportunités de recrutement.

OBJECTIFS

1) Acquérir des compétences pratiques sur un métier d'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire.

Cet emploi est répertorié selon 2 spécialisations :

- 1^{ère} spécialisation : "Découpe et travail au couteau".
- 2^{ème} spécialisation : "Fabrication et logistique".

2) Acquérir des connaissances théoriques nécessaires à la compréhension du travail et à la mise en œuvre de comportements adaptés à l'industrie agroalimentaire : qualité, hygiène, sécurité sanitaire, environnement, produit/process, sécurité et ergonomie, connaissance de l'entreprise, communication professionnelle, initiation à l'économie.

PROGRAMME / BLOCS DE COMPÉTENCES

FORMATION MÉTIER

- Technologie Produit / Process
- Connaissances machines
- Gestion du poste et de son environnement
- Connaissance de l'atelier / Connaissances techniques
- Initiation à la maintenance

TRAVAILLER EN IAA

- Respecter les règles d'hygiène,
- Respecter les règles de qualité et d'environnement
- Savoir agir en sécurité et connaître les postures de travail
- Comprendre l'Entreprise / Devenir collaborateur

Le programme peut être adapté aux besoins et aux spécificités des entreprises, en accord avec les attendus de la certification.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pour un parcours en formation :

- 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

Pour un parcours en VAE :

- Accompagnement individuel ou collectif réalisé par l'IFRIA Ouest.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Pour un parcours en formation

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

Pour un parcours en VAE*

Les candidats à la VAE doivent pouvoir attester d'une durée d'au moins 1 an dans l'exercice du métier d'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire.

- Dépôt de la candidature (courrier de motivation, CV, entretien téléphonique possible) auprès de l'IFRIA.
- Envoi par l'IFRIA d'un avis de recevabilité ou de non-recevabilité sous 2 mois.
- En cas de recevabilité, dossier d'expérience et de pratique professionnelles complété par le candidat.*
- Évaluation par un jury composé de deux professionnels et d'un représentant de l'IFRIA Ouest : Présentation du dossier d'expérience et de pratique professionnelles, mise en situation professionnelle, entretien oral avec le jury

* L'IFRIA vous donne une information générale sur la VAE en étape préliminaire et peut proposer une offre d'accompagnement à la validation des acquis de l'expérience.

Validation de la certification par blocs de compétences

- La certification OTIA est déclinée par blocs de compétences. Les 4 blocs de compétences devront être validés indépendamment les uns des autres pour valider la certification OTIA.

Les modalités d'évaluation s'appuient sur les modalités transmises par l'IFRIA Ouest.

CHIFFRES CLÉS*

STAGIAIRES FORMÉS	4684
TAUX DE SATISFACTION VIS-À-VIS DE LA FORMATION	96%
MÉTIERS INDUSTRIELS CONCERNÉS	52
SESSIONS DANS L'OUEST	517
ENTREPRISES ENGAGÉES	88
TAUX D'INSERTION DURABLE EN EMPLOI	72%

*Depuis le démarrage des PASS (2005)

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.