



PASS IFRIA INTÉGRATION

PRÉ-REQUIS

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

DURÉE / TARIFS

7 mois minimum alternant 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 : 1050€ / 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

- Recruter et fidéliser de nouveaux collaborateurs en s'appuyant sur un dispositif efficace de formation et d'intégration.
- Développer les capacités pratiques sur un métier de transformation de produits alimentaires.
- 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 d'entreprise).
- Développer l'employabilité des stagiaires, développer les compétences et la polyvalence.
- Organiser la transmission des savoir-faire et transmettre les compétences.

CONTENU ET DURÉE DE LA FORMATION

Modules de formation théorique

- 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

*Durée adaptée en fonction de l'entreprise.

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 www.ifria-ouest.fr).

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

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%

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.

*Depuis le démarrage des PASS (2005)