

PROGRAMME DE FORMATION
TITRE PROFESSIONNEL
CONDUCTEUR D'EQUIPEMENT
AGROALIMENTAIRE

Programme de Formation
2023 – 2024

Dijon, le 01/06/2023
Offre n° 2023-25

SOMMAIRE

Présentation de l'IFRIA BFC	page 3
Contexte	page 3
Références	page 3
Objectifs de la formation	page 4
Modalités de positionnement et d'évaluation en formation	page 4
Évaluation finale / Qualification	page 4
Programme général	page 5
Programme détaillé	page 6
Modalités administratives	page 17
Locaux	page 17
Matériels pédagogiques	page 17
Formateurs IFRIA BFC	page 18
Prestataires formation	page 18
Planning prévisionnel	page 19
Recrutement des stagiaires et suivi	page 20
Budget	page 20
Conditions générales de services	page 21

PRÉSENTATION DE L'IFRIA BFC

L'IFRIA (Institut de Formation Régional de l'Industrie Alimentaire) Bourgogne Franche-Comté est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la transformation alimentaire. Organisé sous forme d'association loi 1901, l'IFRIA BFC est piloté par des représentants des branches professionnelles, des entreprises, et des organisations syndicales du secteur agroalimentaire. L'IFRIA BFC fait partie du réseau des IFRIA répartis sur le territoire français. L'IFRIA BFC propose des parcours de formation et de qualification, par apprentissage ou en formation continue, pour les métiers de la transformation alimentaire.

En 2018, l'IFRIA BFC a créé en partenariat avec AFPA Bourgogne Franche Comté, l'EMECAL : École des métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire. Un plateau technique a été mis en place sur le centre AFPA de Chevigny Saint Sauveur pour conduire des parcours de formation pour ces métiers.

CONTEXTE

Les entreprises agroalimentaires et du secteur vinicole rencontrent des difficultés de recrutement pour les métiers de conducteurs de machines de conditionnement et/ou d'embouteillage.

Pour faire face à ce besoin, l'IFRIA BFC en partenariat avec l'AFPA a mis en place un parcours de formation et de qualification basé sur le nouveau titre professionnel CEA (Conducteur d'Équipement Agroalimentaire) homologué en décembre 2018. Ce parcours a été rendu possible par la création du plateau technique EMECAL, comprenant une ligne pédagogique d'embouteillage verre, une ensacheuse horizontale, et une encaisseuse fermeuse.

RÉFÉRENCES

L'IFRIA BFC conduit des parcours de formation et qualification aux métiers de conducteur de machines, conducteur de ligne et responsable d'équipe.

L'IFRIA BFC est agréé comme organisme évaluateur CQP du secteur alimentaire. Il utilise à ce titre la plateforme informatique Ev'Alim (Évaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire).

L'AFPA est habilité pour la certification du titre professionnel CEA.

Depuis 2020, 3 sessions de formation interentreprises de conducteurs de machines de conditionnement ou d'embouteillage ont été conduites sur le plateau EMECAL. 12 stagiaires ont obtenu le titre professionnel CEA.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les objectifs de la formation proposée sont :

- de former en alternance de nouveaux conducteurs de machines de conditionnement ou embouteillage
- de leur donner les connaissances techniques de bases pour travailler dans ces métiers
- de les sensibiliser à la maîtrise des risques sécurité des personnes et sécurité des aliments pour appliquer les bonnes pratiques hygiène et sécurité des entreprises

Le dispositif est proposé pour un groupe de 12 personnes maximum.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT ET D'ÉVALUATION EN FORMATION

Les conditions d'entrée dans cette formation sont une maîtrise correcte de la langue française (lu, parlé et écrit) et un comportement conforme au travail d'équipe et au respect des règles d'hygiène et de sécurité indispensable à l'exercice des métiers visés

Ces prérequis seront vérifiés par les entreprises et l'IFRIA BFC lors d'entretiens de pré recrutement.

L'acquisition des compétences est validée au cours de la formation à l'aide de QCM, Questions ouvertes, exercices...

ÉVALUATION FINALE / QUALIFICATION

La validation du titre professionnel CEA est réalisée sur le plateau technique EMECAL en fin de formation. Elle consiste en la réalisation d'une séance de travaux pratiques devant un jury professionnel.

Le titre professionnel CEA de niveau 3 est enregistré au RNCP sous le numéro 31838.

PROGRAMME GÉNÉRAL

Le programme de formation proposé par l'IFRIA BFC :

MODULES DE FORMATION	FORMATEUR	Durée en jours	Durée en heures
DOMAINE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE		2	14
Accueil /bilan	IFRIA BFC	1	7
Communication écrite et orale	IFRIA BFC	1	7
DOMAINE PRODUIT PROCESS		2	14
Caractérisation des produits alimentaires et de leurs modes de conservation	IFRIA BFC	2	14
DOMAINE QUALITE HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT		7	49
Qualité hygiène nettoyage désinfection	IFRIA BFC	2	14
Qualité traçabilité contrôle	IFRIA BFC	1	7
Sécurité, gestes et postures	AFPA	1	7
Gestion de l'environnement	IFRIA BFC	1	7
Habilitation électrique BS, BE, manœuvre	AFPA	2	14
DOMAINE CONDUITE MACHINES		43	301
Outils et méthodes de la performance industrielle	IFRIA BFC	5	35
les technologies et fonctionnement des machines de conditionnement	IFRIA BFC	3	21
TP conduite embouteillage	IFRIA BFC	9	63
TP conduite des équipements de conditionnement	IFRIA BFC	7	49
Mécanique de base	IFRIA BFC	3	21
Pneumatique et hydraulique de base	AFPA	3	21
Electrotechnique	IFRIA BFC	4	28
Automatisme de base	AFPA	3	21
Maintenance 1er niveau	IFRIA BFC	3	21
Maintenance 2eme niveau	IFRIA BFC	2	14
Interface Homme Machine	IFRIA BFC	1	7
CERTIFICATION TITRE PROFESSIONNEL CEA		3.5	24.5
Certification titre pro	AFPA	3.5	24.5
TOTAL		57.5	402.5

PROGRAMME DÉTAILLÉ

DOMAINE		COMMUNICATION PROFESSIONNELLE
MODULE	1	Accueil Bilan
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Donner les informations nécessaires à la réussite de la formation ◆ Créer une dynamique de groupe positive et bienveillante ◆ Faire le bilan du dispositif 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil des stagiaires - Identification des principaux intervenants - Découverte du parcours de formation : comprendre les objectifs de la formation et les modalités d'apprentissage. - Organisation logistique de la formation - Bilan et évaluation qualitative de l'action de formation et des différents modules 	

DOMAINE		COMMUNICATION PROFESSIONNELLE
MODULE	2	Communication écrite et orale
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Distinguer les principes d'une bonne communication au sein d'une entreprise ◆ Communiquer en situation professionnelle 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - La communication de l'entreprise : principe de base de la communication entre services - L'organisation des services, principes et exemples concrets - Écoute active et transmission claire du message - Transmission des informations à l'orale comme à l'écrit - La rédaction d'une note de synthèse 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéos, photocopie, exercices - Mise en situation par des jeux de rôles - Partage d'expériences 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		PRODUIT PROCESS
MODULE	3	Caractérisation des produits alimentaires et de leurs modes de conservation
DURÉE (en heures)	14	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Décrire les caractéristiques générales des produits alimentaires ◆ Identifier les matières premières, les produits finis, les consommables ◆ Connaître les principes de base de la conservation et du conditionnement des aliments ◆ Comprendre et appliquer les plans de contrôle produit en production 	
Contenu	<p>Les produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques des aliments : composition et propriétés nutritionnelles, physico-chimiques, organoleptiques et sensorielles - L'étiquetage alimentaire - Les dates de conservation : DLC et DDM <p>Les méthodes de transformation et de conservation des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différentes voies d'altérations alimentaires - Les méthodes de conservation et stockage des aliments - Le conditionnement alimentaire : rôles, technologies et installations <p>Les plans de contrôle en production</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les contrôles des matières premières, semi finis et produits finis - Le contrôle pondéral - Les contrôles des paramètres de fabrication et conditionnement 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices - Description, indentification des différentes technologies avec l'utilisation de maquettes - Utilisation de quizz interactifs en appui à la formation 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		QUALITE HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT
MODULE	4	Qualité hygiène nettoyage désinfection
DURÉE (en heures)	14	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Comprendre les enjeux de la sécurité des denrées alimentaires ◆ Maitriser et appliquer les règles d'hygiène en industries agroalimentaires ◆ Comprendre et maitriser les CCP et CP de l'entreprise 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Les obligations réglementaires : paquet hygiène et plan de maîtrise sanitaire - Notions de dangers et de risques de sécurité des denrées alimentaires : les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en production et maintenance - Les bases de la méthode HACCP - Rangement - Nettoyage et désinfection - Les différentes mesures à appliquer : BPH, CP et CCP 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices - Utilisation de quizz interactifs et autres exercices ludiques 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		QUALITE HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT
MODULE	5	Qualité traçabilité contrôle
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Comprendre la démarche qualité de l'entreprise ◆ Connaître et enregistrer les éléments de traçabilité attendus à son poste de travail ◆ Identifier les actions qualité liés à son métier ◆ Connaître les certifications spécifiques aux entreprises agroalimentaires 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Les enjeux de la qualité et de la sécurité des aliments pour les entreprises alimentaires - Les concepts clés de la qualité : contrôle, assurance et management de la qualité - La logique de l'amélioration qualité - Traçabilité amont, avale et totale - La traçabilité des composants et des produits de maintenance - Les certifications IFS, BRC et ISO 22000 - Les principales exigences en fabrication et maintenance de ces certifications - L'audit interne et l'audit de certification 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices - Utilisation de quizz interactifs et autres exercices ludiques 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		QUALITE HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT
MODULE	6	Sécurité / gestes et postures
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Connaître, comprendre et faire appliquer les règles de sécurité ◆ Participer aux améliorations de postes / démarches d'amélioration de sécurité ◆ Identifier les démarches sécurité présentes dans son entreprise 	
Contenu	<p>Sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pourquoi faire de la sécurité ? définition et enjeux de la sécurité au travail - Les principales causes d'accidents en entreprise - Les acteurs de la sécurité dans l'entreprise (internes et externes) - Le document unique - Les Règles et procédures générales de sécurité dans l'entreprise - Comment se protéger individuellement et collectivement ? Présentation et rôle des EPI et EPC (équipements de protection individuels et collectifs). - Les principaux risques en entreprise liés aux machines, installations et produits : électriques, mécaniques, chimiques - Les règles de sécurité liées aux machines, à la manipulation des produits, aux déplacements - Savoir réagir en cas d'accident <p>Gestes et postures</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les principales causes de maladies professionnelles en entreprise - Gestes et postures ou comment économiser ses efforts ? les bases du fonctionnement du corps humain - La prise en compte de l'environnement de travail - Les actions de prévention des risques psychosociaux - Les actions d'amélioration 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéos, photocopie, exercices - Méthodologie d'analyse de situations de travail (risques), proposition d'amélioration, sensibilisation à la prévention des risques liés à l'activité physique - Exercices physiques pour soulager les postures contraignantes et permettre un éveil musculaire 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		ENVIRONNEMENT QUALITE HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT
MODULE	7	Gestion de l'environnement
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sensibiliser aux problématiques du développement durable ◆ Comprendre les enjeux environnementaux pour les entreprises agroalimentaires ◆ Comprendre et appliquer les bonnes pratiques en matière environnementaux 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Les enjeux environnementaux pour l'entreprise - Les exigences réglementaires applicables aux entreprises - La notion de développement durable - Les bonnes pratiques environnementales définies dans l'entreprise - Les certifications de management de l'environnement 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices - Utilisation de quizz interactifs et autres exercices ludiques 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		ENVIRONNEMENT QUALITE HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT
MODULE	8	Habilitation électrique BS, BE manœuvre
DURÉE (en heures)	14	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Réaliser en sécurité des opérations simples et des manœuvres d'ordre électrique dans un environnement présentant des risques électriques 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Réglementation sur la sécurité électrique (norme NF C18-510) - Les dangers de l'électricité, les zones à risque électrique, les niveaux d'habilitation - Les moyens de protection - Prévention des risques électriques pour des opérations simples - Conduite à tenir en cas d'incident ou d'accident d'origine électrique - Prescriptions de sécurité pour non-électricien (manœuvres du domaine BT) 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices - Utilisation des équipements de protection, simulation de chantier 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	9	Gestion de production /Performance industrielle
DURÉE (en heures)	35	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Comprendre les méthodes d'ordonnancement et de planification de l'entreprise ◆ Piloter une ligne en tenant compte des aléas techniques et humains ◆ Agir sur les leviers de la productivité industrielle ◆ Être force de proposition pour des actions d'évolution de l'organisation industrielle et de la productivité 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Outils et méthodes de planification industrielle : de la commande à l'ordre de fabrication - Décomposition d'un coût de production - Concept de performance industrielle : logique des 5 zéros - Méthode de calculs des indicateurs de suivi de la productivité de l'entreprise - Méthode d'analyse des aléas sur lignes et de prise de décision du conducteur de ligne - Logique d'amélioration (KAIZEN) et outils : 5S, SMED 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, supports de formation - Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'entreprise - Observations et analyses en situation réelle sur les lignes sandwiches et pâtés en croute - Utilisation des outils internes entreprise 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	10	Les technologies et fonctionnement des machines de conditionnement
DURÉE (en heures)	21	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Comprendre le fonctionnement des matériels de conditionnement et embouteillage ◆ Acquérir un vocabulaire technique 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Les énergies et consommables nécessaires aux bons fonctionnements - Les sécurités machines - Les principes de fonctionnement des différentes machines de conditionnement : ensachage, encaissage... - Les principes de fonctionnement d'une ligne d'embouteillage - Le fonctionnement d'une étiqueteuse - Les paramétrages et les réglages des machines - Les changements de formats - L'entretien des machines et son importance 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques basés sur la documentation technique des machines - Exercices d'application pour favoriser la compréhension - Mises en situation pratique sur les machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	11	Travaux pratiques conduite embouteillage
DURÉE (en heures)	63	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Conduire une ligne embouteillage selon différentes situations en effectuant les réglages et ajustements nécessaires pour obtenir une qualité de produit adapté ◆ Acquérir un vocabulaire technique 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation des équipements, installations, outils et matériels en lien avec les activités de son poste - Les modes opératoires et procédures de conduite des machines en mode normal, dégradé et ralenti : démarrage, arrêt, suivi des paramètres de conduite - Les paramétrages et les réglages des machines - Les changements de formats - L'identification d'un dysfonctionnement et les actions correctives associées 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Mises en situation pratique sur les machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	12	Travaux pratiques conduite machines de conditionnement
DURÉE (en heures)	49	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Conduire des machines de conditionnement selon différentes situations en effectuant les réglages et ajustements nécessaires pour obtenir une qualité de produit adapté ◆ Acquérir un vocabulaire technique 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation des équipements, installations, outils et matériels en lien avec les activités de son poste - Les modes opératoires et procédures de conduite des machines en mode normal, dégradé et ralenti : démarrage, arrêt, suivi des paramètres de conduite - Les paramétrages et les réglages des machines - Les changements de formats - L'identification d'un dysfonctionnement et les actions correctives associées 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Mises en situation pratique sur les machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	13	Mécanique de base
DURÉE (en heures)	21	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Adopter un vocabulaire technique ◆ Acquérir les bases de la mécanique ◆ Connaître les différents outils et composants machines 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Définition de la mécanique - Les liaisons mécaniques, guidages, roulements, courroies, chaînes, engrenages, accouplements - Reconnaître et savoir identifier les différents organes mécaniques sur une machine - La lubrification et son rôle, l'aptitude au contact alimentaire - Identifier les différentes techniques de lubrification et leurs spécificités 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, supports de formation - Exercices d'application pour favoriser la compréhension (platine de formation) - Mise en situation sur les machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	14	Pneumatique et Hydraulique de base
DURÉE (en heures)	21	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Acquérir les connaissances de base en pneumatique. ◆ Identifier les différents composants pneumatiques d'un équipement industriel. ◆ Définir le rôle de chacun de ses appareils et acquérir le vocabulaire 	
Contenu	<p>Pneumatique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Notions fondamentales sur l'énergie pneumatique - Production, distribution, et traitement de l'air - Traitement et conditionnement de l'air sur machine - Les distributeurs et les vérins <p>Hydraulique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Notions fondamentales sur l'énergie hydraulique (groupe, distributeurs, vérins, clapets) 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, supports de formation - Exercices d'application pour favoriser la compréhension - Mises en situation en salle (maquettes pédagogiques) et sur les lignes de production de l'entreprise 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	15	Electrotechnique
DURÉE (en heures)	28	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Maitriser les bases fondamentales de l'électricité ◆ Connaître les principaux risques liés à l'énergie électrique ◆ Connaître les principales causes de dysfonctionnement liées aux domaines de l'énergie électrique, automatique et de régulation 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Étude des bases fondamentales de l'électricité (tension, courant, résistance, loi d'Ohm ...) - Les générateurs, récepteurs, notions de protection de circuit - Dangers et risques liés à l'électricité - Le rôle des capteurs dans l'industrie ainsi que leur influence dans la fiabilité du process - Les différentes technologies (mécanique, inductif, capacitif, optique ...) - Principes de fonctionnement et leurs principales causes de dysfonctionnement - Le contrôle de manière simple du fonctionnement d'un capteur - Notion d'asservissement d'une ligne de production (boucle de régulation) 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, supports de formation - Exercices d'application pour favoriser la compréhension - Mise en situation sur les machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	16	Automatisme de base
DURÉE (en heures)	21	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Comprendre le fonctionnement d'un système automatisé et identifier les principaux composants ◆ Appréhender la notion de cycle machine pour comprendre les principales causes d'arrêt 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Structure générale d'un automatisme - Principe des automates programmables - Les Entrées/Sorties - Le grafcet (principes de base et règles d'évolution) 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports de formation, exercices. - Exercices d'application pour favoriser la compréhension - Mises en situation pratique en salle (maquettes pédagogiques avec automate programmable) et sur les machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	17	Maintenance de niveau 1
DURÉE (en heures)	21	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Acquérir un regard critique et établir un pré-diagnostic précis d'une situation ◆ Réaliser des réglages simples prévus par le constructeur machine ◆ Avoir un vocabulaire technique adapté 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - La maintenance dans l'entreprise - Les différentes formes et niveaux de maintenance (corrective, préventive, améliorative) - Le comportement du matériel (suivi des équipements) - Méthodologie et analyse des recherches des causes d'un dysfonctionnement (réglages simples) - Communication, transmettre la bonne information 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, supports de formation, exercices - Apports des connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaires - Mises en situation pratique en salle (comment passer un message précis ?) et sur machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	18	Maintenance de niveau 2
DURÉE (en heures)	14	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Acquérir un regard critique et établir un diagnostic précis d'une situation ◆ Approfondir les notions d'entretien d'un outil de production ◆ Être capable de réaliser des opérations de maintenance préventive simple 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Méthodologie et analyse des recherches des causes d'un dysfonctionnement - Notion d'entretien machines : les graissages, remplacement de pièces simples en utilisant l'outillage adapté - Réalisation et mise en place de mode opératoire de maintenance préventive (par machine, par ligne) 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports des connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaires - Mises en situation sur machines du plateau technique EMECAL. Cas concrets 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		CONDUITE MACHINES
MODULE	19	Interface homme machine
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Comprendre la logique de communication entre l'homme et la machine ◆ Se familiariser avec les écrans tactiles 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Logique technique de communication, c'est quoi ? - Les liaisons techniques entre chaque machine - Notion de supervision - les écrans tactiles 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Exercices d'application pour favoriser la compréhension (platine de formation) - Identification des écrans tactiles dans l'environnement industriel 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

MODALITÉS ADMINISTRATIVES

L'IFRIA BFC est agréé organisme de formation professionnelle (N° de déclaration d'existence auprès de la Préfecture de la Région Bourgogne Franche-Comté : 27 221 036 28 21). L'IFRIA BFC est certifié QUALIOPi pour l'ensemble de ses activités de formation par AFNOR Certification (certificat n°2021/95223.1).

Cette formation est accessible par contrat d'apprentissage, ou contrat de professionnalisation.

Une convention de formation est établie entre l'entreprise et l'IFRIA BFC.

Toute inscription implique l'engagement de chaque stagiaire à suivre le programme complet de formation proposé.

Chaque stagiaire reçoit une convocation 8 jours avant la première séquence de formation.

Des attestations de stage sont remises aux participants à l'issue de la formation.

LOCAUX ET MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

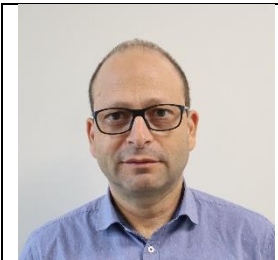
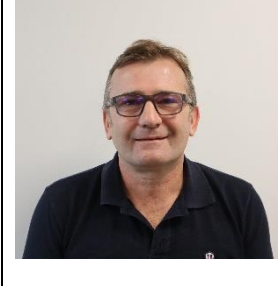
La formation se déroule sur le plateau technique **EMECAL** (Ecole des Métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire) à CHEVIGNY SAINT SAUVEUR dans des locaux mis à disposition par AFPA : salle de formation et plateau technique créé conjointement entre AFPA et IFRIA BFC sur les technologies du conditionnement alimentaire et de l'embouteillage. Ce plateau comporte des bancs d'essai en mécanique, électricité, pneumatique et hydraulique, et automatisme. Il dispose aussi d'une ligne d'ensachage et d'une ligne d'encaissage et fermeture carton.




L'IFRIA BFC a construit un module de formation en réalité virtuelle sur le thème de la « Casse verre sur ligne d'embouteillage » qui est mis à disposition durant le parcours.



FORMATEURS IFRIA BFC

	<p>Michel HABERSTRAU Directeur 30 ans d'expérience dans la formation et le conseil en agro-alimentaire Ingénieur agro-alimentaire AgroParisTech QUALITE / HYGIÈNE / ENVIRONNEMENT PRODUIT PROCESS</p>
	<p>David KRUBA Responsable Technique 28 ans d'expérience en industrie agroalimentaire Bac professionnel Maintenance industrielle CONDUITE ET MAINTENANCE DES INSTALLATIONS INDUSTRIELLES PERFORMANCE INDUSTRIELLE GESTION DE PRODUCTION</p>

PRESTATAIRES FORMATION

ORGANISMES	MODULES
	Sécurité gestes et postures, habilitation électrique, Pneumatique et hydraulique de base, automatisme de base

PLANNING PRÉVISIONNEL



CALENDRIER D'ALTERNANCE - TITRE PROFESSIONNEL CEA

SESSION 2023 - 2024 (groupe 23-25)

Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre
1 M	1 V	1 L	1 J	1 V	1 L	1 M	1 S	1 L	1 J	1 D	1 M
2 J	2 S	2 M	2 V	2 S	2 M	2 J	2 D	2 M	2 V	2 L	2 M
3 V	3 D	3 M	3 S	3 D	3 M	3 V	3 L	3 M	3 S	3 M	3 J
4 S	4 L	4 J	4 D	4 L	4 J	4 S	4 M	4 J	4 D	4 M	4 V
5 D	5 M	5 V	5 L	5 M	5 V	5 D	5 M	5 V	5 L	5 J	5 S
6 L	6 M	6 S	6 M	6 M	6 S	6 L	6 J	6 S	6 M	6 V	6 D
7 M	7 J	7 D	7 M	7 J	7 D	7 M	7 V	7 D	7 M	7 S	7 L
8 M	8 V	8 L	8 J	8 V	8 L	8 M	8 S	8 L	8 J	8 D	8 M
9 J	9 S	9 M	9 V	9 S	9 M	9 J	9 D	9 M	9 V	9 L	9 M
10 V	10 D	10 M	10 S	10 D	10 M	10 V	10 L	10 M	10 S	10 M	10 J
11 S	11 L	11 J	11 D	11 L	11 J	11 S	11 M	11 J	11 D	11 M	11 V
12 D	12 M	12 V	12 L	12 M	12 V	12 D	12 M	12 V	12 L	12 J	12 S
13 L	13 M	13 S	13 M	13 M	13 S	13 L	13 J	13 S	13 M	13 V	13 D
14 M	14 J	14 D	14 M	14 J	14 D	14 M	14 V	14 D	14 M	14 S	14 L
15 M	15 V	15 L	15 J	15 V	15 L	15 M	15 S	15 L	15 J	15 D	15 M
16 J	16 S	16 M	16 V	16 S	16 M	16 J	16 D	16 M	16 V	16 L	16 M
17 V	17 D	17 M	17 S	17 D	17 M	17 V	17 L	17 M	17 S	17 M	17 J
18 S	18 L	18 J	18 D	18 L	18 J	18 S	18 M	18 J	18 D	18 M	18 V
19 D	19 M	19 V	19 L	19 M	19 V	19 D	19 M	19 V	19 L	19 J	19 S
20 L	20 M	20 S	20 M	20 M	20 S	20 L	20 J	20 S	20 M	20 V	20 D
21 M	21 J	21 D	21 M	21 J	21 D	21 M	21 V	21 D	21 M	21 S	21 L
22 M	22 V	22 L	22 J	22 V	22 L	22 M	22 S	22 L	22 J	22 D	22 M
23 J	23 S	23 M	23 V	23 S	23 M	23 J	23 D	23 M	23 V	23 L	23 M
24 V	24 D	24 M	24 S	24 D	24 M	24 V	24 L	24 M	24 S	24 M	24 J
25 S	25 L	25 J	25 D	25 L	25 J	25 S	25 M	25 J	25 D	25 M	25 V
26 D	26 M	26 V	26 L	26 M	26 V	26 D	26 M	26 V	26 L	26 J	26 S
27 L	27 M	27 S	27 M	27 M	27 S	27 L	27 J	27 S	27 M	27 V	27 D
28 M	28 J	28 D	28 M	28 J	28 D	28 M	28 V	28 D	28 M	28 S	28 L
29 M	29 V	29 L	29 J	29 V	29 L	29 M	29 S	29 L	29 J	29 D	29 M
30 J	30 S	30 M		30 S	30 M	30 J	30 D	30 M	30 V	30 L	30 M
	31 D	31 M		31 D		31 V		31 M	31 S		31 J

Formation EMECAL 11,5 semaines (402,5 h)

Entreprise 36 semaines

RECRUTEMENT ET SUIVI DES STAGIAIRES

Le recrutement des stagiaires est de la responsabilité des entreprises.

L'entreprise souhaite inscrire un salarié à cette formation.

L'entreprise nomme un tuteur pour chaque stagiaire.

Le suivi des stagiaires en entreprise est réalisé à l'aide d'un carnet de liaison dématérialisé et d'au moins une visite en entreprise pendant le parcours de formation.

BUDGET

- Formation

Le montant pour cette action de formation est de **8 890 € par stagiaire**

L'IFRIA BFC n'étant pas assujetti à la TVA ce montant est net de taxe. Il ne comprend pas les frais de déplacements, hébergements et restauration du stagiaire.

Ce montant est forfaitairement dû quelles que soit les absences éventuelles du stagiaire.

- Frais hébergement et restauration des stagiaires

Des possibilités d'hébergement et de restauration existent au centre AFPA Chevigny Saint Sauveur aux tarifs de :

- Coût d'hébergement = 10 € / nuitée + 2€ / petit déjeuner
- Coût restauration = 7 € pour les demandeurs d'emploi, apprentis et contrats de professionnalisation

BON POUR ACCORD	
À	Le
Nom Prénom	
Fonction	
Signature	
Cachet de l'entreprise	

CONDITIONS GÉNÉRALES DE SERVICE

IFRIA BFC (Article L.6353-3 du code du travail)

1/ Domaine d'application :

L'IFRIA Bourgogne Franche-Comté est un organisme de formation déclaré sous le numéro 424 122 364 00039 auprès de la Préfecture de la région Bourgogne.

Ces conditions générales de service concernent les formations professionnelles proposées par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté à l'exclusion des actions régies par un cahier des charges spécifiques (marchés de formation en réponse à appel d'offre notamment).

2/ Nature et caractéristiques des actions de formation :

Les actions de formation entrent dans l'une ou l'autre des catégories prévues à l'article L.6313-1 de la sixième partie du code du travail.

Conformément à cet article, elles sont réalisées suivant un programme **préétabli**, en fonction d'objectifs déterminés et avec des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement appropriés. L'action, son déroulement et ses résultats sont évalués.

3/ Inscription et documents contractuels :

Conformément à l'article L.6352-2 du code du travail, pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le bénéficiaire (et/ou le commanditaire) reçoit **une convention de formation professionnelle** établie en deux exemplaires qui précise à minima l'intitulé, la nature, la durée, les effectifs, les modalités de déroulement, les sanctions, les prix et les modalités de règlement de la formation, dont il s'engage à retourner un exemplaire signé accompagné du cachet de l'entreprise.

Dans le cas où **un devis** est produit par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté, celui-ci est conforme à l'article L.6353-2 cité précédemment. Il est émis pour une période de validité de 2 mois.

L'employeur, ainsi que le bénéficiaire direct, reçoivent **une convocation au moins 8 jours** avant le début de la formation précisant les lieux et dates de déroulement de l'action.

A l'issue de toute action de formation **une attestation de participation** sera adressée à l'entreprise.

L'ensemble des stagiaires en convention avec l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté sont soumis à l'acceptation et au respect de son règlement **intérieur**.

4/ Délais de rétractation :

A compter de la réception de la convention ou du contrat de formation, l'entreprise dispose d'un délai de 14 jours pour se rétracter par courrier avec accusé de réception. Dans ce cas, aucune somme ne peut être exigée de l'entreprise.

5/ Annulation et report :

En cas d'annulation par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté, le stagiaire ou l'entreprise est averti 2 jours ouvrés au minimum avant le début de formation. Dans la mesure des actions planifiées par le centre, celui-ci mettra tout en œuvre afin de proposer une nouvelle participation au bénéficiaire.

6/ Prix, facturation et règlements :

Prix :

Les prix indiqués sont nets de taxes (centre de formation non soumis à la T.V.A.), et sont valables pour la période de référence.

Les prix indiqués par le centre font soit référence à des tarifs conventionnels (fixés par les OPCO, dans le cadre d'un marché...), soit à une étude de coût personnalisée (dans le cas notamment des formations financées par les entreprises sur leur propre budget formation).

Toute absence du stagiaire non justifiée légalement sera traitée au cas par cas avec l'entreprise.

Facturation :

Si le Client souhaite appliquer une subrogation avec l'OPCO dont il dépend, il lui appartient :

- de faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de transmettre une copie du contrat à l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté ;

- de l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription ou sur son bon de commande.

Si l'OPCO ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au Client. Sans contrat de subrogation avec l'OPCO, le Client sera facturé de l'intégralité du coût de la formation.

Règlement :

Le règlement doit être effectué à réception de la facture. Dans le cas de retards de paiement, après mise en demeure et jusqu'à parfait paiement, l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté se réserve le droit d'appliquer des intérêts de retard qui seront de 3%.

7/ Utilisation de la documentation :

Les documents remis aux stagiaires sont soumis à la loi sur la propriété industrielle. Elle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droits. Seul le stagiaire peut donc utiliser ces informations. Pour toute utilisation autre, veuillez nous faire parvenir une demande à laquelle nous répondrons. Toute utilisation abusive de cette documentation pourra être poursuivie conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

8/ Loi « informatique et libertés » :

Les informations à caractère personnel qui sont communiquées par le Client de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté en application et dans l'exécution des commandes et / ou ventes pourront être communiquées aux partenaires contractuels de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté pour les besoins desdites commandes. Conformément à la réglementation française qui est applicable à ces fichiers, le Client peut écrire à l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté pour s'opposer à une telle communication des informations le concernant. Il peut également à tout moment exercer ses droits d'accès et de rectification dans le fichier de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté.

9/ Litiges :

En cas de litige, les parties concernées tenteront de régler le problème à l'amiable avant d'avoir recours à la justice. En cas de désaccord persistant, il est fait attribution de compétence aux juridictions de Dijon.