

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

FORMATIONS 2019

► **FORMATION CONTINUE** ► **APPRENTISSAGE**

GESTION DE PRODUCTION

PERFORMANCE INDUSTRIELLE

CONDUITE ET MAINTENANCE DES INSTALLATIONS INDUSTRIELLES

TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

SÉCURITÉ, GESTES ET POSTURES DE TRAVAIL

QUALITÉ / HYGIÈNE / ENVIRONNEMENT

MÉTIERS DE LA VIANDE

COMMUNICATION / MANAGEMENT

EDITO

L'IFRIA BFC est un centre de formation créé et piloté par des entreprises et des représentants de salariés de l'agro-alimentaire pour répondre aux besoins en compétences du secteur d'activité. Il fait partie du réseau des 10 IFRIA répartis sur le territoire national.

Depuis près de 20 ans, nous répondons aux attentes des entreprises en proposant des parcours de formation par apprentissage et d'autres parcours de formation pour les métiers spécifiques de l'agro-alimentaire.

Afin de répondre aux préoccupations croissantes des entreprises de la transformation alimentaire et du secteur viticole, en termes de recrutement et de professionnalisation de leurs salariés, nous avons été amenés à **développer de nouveaux parcours**. Nous nous appuyons sur **une équipe de formateurs internes spécialistes**, complétée par des prestataires de formation, et sur de nouveaux partenariats avec des organismes de formation.

L'année 2018 est marquée par l'aboutissement des projets suivants :

- **Nouveaux parcours de formation** sur les métiers de l'embouteillage et du conditionnement alimentaire en partenariat avec l'Afpa
- Mise en place d'un parcours de **caviste en maison de vins** avec l'EPL viticole de Beaune
- Mise en place d'un **parcours d'agent de transformation des viandes** avec l'abattoir d'Autun et l'AMDF (Autunois Morvan Développement Formation).

Ce catalogue de formation présente les dispositifs et thèmes de formation que nous dispensons en intra ou en inter-entreprise.

Nous avons acquis des matériels pédagogiques techniques et ludiques nous permettant de proposer des formations attractives et adaptées aux spécificités de chaque entreprise de la filière alimentaire et viticole.

L'équipe de l'IFRIA BFC est à votre disposition pour vous accompagner dans vos projets d'apport de compétences.

Michel HABERSTRAU, directeur

SOMMAIRE

▶ **NOTRE ÉQUIPE DE FORMATEURS** Page 03

LES FORMATIONS

↳ **NOUVEAUX ENTRANTS** Page 05

Apprentissage Page 07

Autres dispositifs de formation Page 13

↳ **SALARIÉS** Page 15

Parcours de montée en compétences Page 17

Transfert des savoir-faire Page 19

Modules courts Page 20

▶ **RÉFÉRENCEMENTS & PARTENAIRES** Page 33

▶ **OUTILS PÉDAGOGIQUES** Page 34

▶ **PLAN D'ACCÈS** Page 34

UNE ÉQUIPE DE FORMATEURS SPÉCIALISÉS



ÉTIENNE BLANCOT

Chargé de formations

2 années d'expérience dans le domaine de la formation
Ingénieur Agro-Alimentaire AgroSup Dijon spécialité Qualité et innovation de produits

TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
QUALITÉ / HYGIÈNE / ENVIRONNEMENT



MATTHIEU BRIOT

Responsable Pôle Formation professionnelle continue

12 années d'expérience comme formateur dans le domaine de la transformation alimentaire

Ingénieur agroalimentaire AgroSup Dijon / ENSAIA Nancy

TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
QUALITÉ / HYGIÈNE / ENVIRONNEMENT



SYLVAIN BUISSON

Chargé de formations techniques

10 années d'expérience comme formateur technique

DUT Génie électrique

CONDUITE ET MAINTENANCE DES INSTALLATIONS INDUSTRIELLES



CÉLINE CHEVAUCHET

Responsable pôle apprentissage

17 années d'expérience dans le domaine de l'apprentissage

DUT Information et communication – Formation de formateurs

COMMUNICATION / MANAGEMENT



MICHEL HABERSTRAU

Directeur

27 années d'expérience dans la formation et le conseil en agro-alimentaire
Ingénieur agro-alimentaire AgroParisTech
QUALITÉ / HYGIÈNE / ENVIRONNEMENT
PERFORMANCE INDUSTRIELLE



DAVID KRUBA

Chargé de formations techniques

28 années d'expérience en industrie agroalimentaire
Bac professionnel Maintenance industrielle
CONDUITE ET MAINTENANCE DES INSTALLATIONS INDUSTRIELLES
PERFORMANCE INDUSTRIELLE
GESTION DE PRODUCTION



AURÉLIE MAJDA

Chargée de sourcing

7 années d'expérience en ressources humaines et agence d'intérim
Titre professionnel Assistante de gestion en ressources humaines
COMMUNICATION / MANAGEMENT



FRANCIS MASSOT

Formateur viande

15 années d'expérience dans les métiers de la viande
Titre Professionnel de Formateur d'Adultes
Brevet professionnel Boucher
MÉTIERS DE LA VIANDE



CATHERINE OUZOUNIAN

Responsable administrative Formation continue

Formatrice en communication
Master 2 Gestion interculturelle des ressources humaines
COMMUNICATION / MANAGEMENT



NOUVEAUX ENTRANTS



FORMATIONS EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Agent de maintenance pour l'industrie alimentaire	Page 07
Conducteur de machines d'embouteillage et de conditionnement alimentaire ...	Page 07
Conducteur de ligne de production / Pilote process	Page 08
Technicien qualité / Contrôleur qualité	Page 09
Technicien en industries alimentaires et biologiques	Page 09
Responsable d'atelier / Adjoint au responsable de production	Page 10
Technicien de maintenance et travaux neufs en industrie agro-alimentaire	Page 11
Ingénieur agro-alimentaire	Page 12



AUTRES DISPOSITIFS DE FORMATION

Parcours d'attraction et d'intégration	Page 13
Parcours de qualification	Page 14



AGENT DE MAINTENANCE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

NOUVEAUTÉ
2019

CERTIFICATION

Titre professionnel
Electromécanicien de
Maintenance Industrielle

DURÉE

560 heures de formation

DATE

à partir de septembre
2019

MODALITÉS

Contrat en alternance de
12 mois

INSCRIPTION

Dossier d'inscription sur
www.ifria-bfc.fr

OBJECTIFS

Cette formation a pour objectif de former des agents de maintenance spécialisés pour l'industrie alimentaire et l'embouteillage du vin, ayant acquis la double compétence maintenance et hygiène alimentaire.

Les stagiaires valident le Titre professionnel Electromécanicien de Maintenance Industrielle (TP EMI) de niveau V, et des blocs de compétence du Certificat de Qualification Professionnelle Agent de Maintenance (CQP AM) de l'industrie alimentaire.



En partenariat avec l'Afpa Chevigny-Saint-Sauveur

CONDUCTEUR DE MACHINES D'EMBOUTEILLAGE ET DE CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE

NOUVEAUTÉ
2019

CERTIFICATION

Titre professionnel
Conduite d'Installations et
de Machines Automatisées

DURÉE

420 heures de formation

DATE

à partir de mars 2019

MODALITÉS

Contrat en alternance de
8 mois

INSCRIPTION

Dossier d'inscription sur
www.ifria-bfc.fr

OBJECTIFS

Cette formation prépare au métier de conducteur de machines de conditionnement et d'embouteillage pour l'industrie alimentaire et le vin.

Les stagiaires valident le Titre professionnel Conduite d'Installations et de Machines Automatisées (TP CIMA) de niveau V, et des blocs de compétence du Certificat de Qualification Professionnelle Conducteur de machines (CQP CDM) de l'industrie alimentaire.



En partenariat avec l'Afpa Chevigny-Saint-Sauveur



CONDUCTEUR DE LIGNE DE PRODUCTION PILOTE PROCESS

CERTIFICATION

BTSA Sciences et
Technologies des
Aliments - BAC + 2

DURÉE

1350 heures de formation

MODALITÉS

Contrat d'apprentissage
de 24 mois

INSCRIPTION

Dossier d'inscription sur
www.ifria-bfc.fr

À renvoyer avant
le 20 avril 2019

OBJECTIFS

Le technicien de production en industrie alimentaire occupe des fonctions de responsable intermédiaire dans une unité de production (chef d'équipe, chef d'atelier).

Il supervise une unité de production et met en application le programme de fabrication.

Il gère l'ensemble des moyens humains, matières et techniques, planifie le travail de l'équipe et résout les problèmes courants de production.

Il veille au respect du système qualité et des mesures d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

Spécialité Aliments et processus technologiques

Cette spécialité forme des techniciens de production pour tous les secteurs d'activités de l'industrie alimentaire.

Spécialité Produits céréaliers

Ce diplôme vise à former des techniciens de production, spécialisés dans la filière « céréales » : stockage des céréales, meunerie, malterie, nutrition animale et industries de transformation des céréales (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, biscotterie et biscuiterie industrielles,...).

Il prépare aux métiers de conducteur de silo céréales, conducteur de moulin, chef meunier, technicien de fabrication, ...



*En partenariat avec le CFA Quétigny Plombières-lès-Dijon
sur le site de Plombières-lès-Dijon*



NOUVEAUX ENTRANTS FORMATIONS EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

TECHNICIEN QUALITÉ CONTRÔLEUR QUALITÉ

CERTIFICATION

BTS Qualité en Industries
Alimentaires et Bio-
Industries - BAC + 2

DURÉE

1 350 heures de formation

MODALITÉS

Contrat d'apprentissage
de 24 mois

INSCRIPTION

Dossier d'inscription sur
www.ifria-bfc.fr

À renvoyer avant
le 20 avril 2019

OBJECTIFS

Véritable pilote de la qualité dans l'entreprise, le technicien qualité élabore et fait évoluer les bonnes pratiques définies pour la maîtrise de l'hygiène, la qualité, la sécurité et l'environnement. Il effectue des contrôles qualité sur les matières premières et les produits finis.

Il fait vivre les systèmes qualité et HACCP. Il assure des actions de sensibilisation et de formation pour l'ensemble du personnel.

Il participe au suivi des résultats, aux audits et à la mise en place des actions de progrès.



En partenariat avec le lycée Wittmer à Charolles (71)

TECHNICIEN EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET BIOLOGIQUES

CERTIFICATION

DUT Génie biologique
option industries
alimentaires et
biologiques - 2^e année en
apprentissage - BAC + 2

DURÉE

665 heures de formation

MODALITÉS

Contrat d'apprentissage
de 12 mois

INSCRIPTION

Inscription sur <http://iutdijon.u-bourgogne.fr>

Du 20 janvier au 20 avril
2019

OBJECTIFS

Le technicien supérieur peut exercer ses compétences en :

- production (conduite de process, organisation et gestion de production),
- qualité (participation au suivi du système qualité, contrôle en laboratoire, contrôle qualité),
- recherche et développement (participation à la recherche et au développement de nouveaux produits).

Cette deuxième année de formation en apprentissage facilite l'insertion pour une poursuite d'études en alternance en licence professionnelle, master professionnel ou formation d'ingénieur.



*En partenariat avec l'IUT DIJON AUXERRE -
Département Génie biologique*



NOUVEAUX ENTRANTS FORMATIONS EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

RESPONSABLE D'ATELIER ADJOINT AU RESPONSABLE DE PRODUCTION

CERTIFICATION

Licence pro Management de la production dans les industries agro-alimentaires - BAC + 3

DURÉE

550 heures de formation

MODALITÉS

Contrat d'apprentissage de 12 mois

INSCRIPTION

Inscription sur <http://iutdijon.u-bourgogne.fr>

Du 20 janvier au 20 avril 2019

OBJECTIFS

Futur manager des industries alimentaires, le titulaire du diplôme est un responsable technique opérationnel. Il gère une équipe de production et planifie la production en maîtrisant les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits.

Il analyse les coûts, propose des modifications de process, fait le lien entre les coûts et l'organisation. Il gère des projets industriels, analyse un cahier des charges et assure son respect.

Il sait analyser les risques d'une production et maîtrise les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise pour leur application quotidienne.



En partenariat avec l'IUT DIJON AUXERRE -
Département Génie biologique



NOUVEAUX ENTRANTS

FORMATIONS EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

TECHNICIEN DE MAINTENANCE ET TRAVAUX NEUFS EN INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

CERTIFICATION

Licence Pro Spécialisation
Agro-Alimentaire pour
la Maintenance et les
Travaux Neufs - BAC + 3

DURÉE

550 heures de formation

MODALITÉS

Contrat d'apprentissage
de 12 mois

INSCRIPTION

Inscription sur <http://iutdijon.u-bourgogne.fr>
Du 20 janvier au 20 avril
2019

OBJECTIFS

Cette licence professionnelle forme les futurs responsables des services maintenance et travaux neufs des industries alimentaires.

Le titulaire du diplôme sera capable de :

- Diagnostiquer et assurer la maintenance de l'outil de production en intégrant les contraintes sanitaires,
- Analyser un cahier des charges et assurer son respect,
- Gérer et planifier la maintenance préventive et les travaux neufs,
- Maîtriser les principaux procédés de fabrication et transformation des produits,
- Analyser les coûts, proposer des modifications de process,
- Analyser les risques lors des interventions,
- Maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise,
- Gérer une équipe de maintenance et travaux.



En partenariat avec l'IUT DIJON AUXERRE -
Département Génie biologique



NOUVEAUX ENTRANTS

FORMATIONS EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

INGÉNIEUR AGRO-ALIMENTAIRE

CERTIFICATION

Diplôme d'ingénieur
AgroSup Dijon spécialité
agro-alimentaire - Bac +5

DURÉE

1800 heures de formation

MODALITÉS

Contrat d'apprentissage
de 36 mois

INSCRIPTION

Admission sur Concours
Apprentissage

Inscription au concours
sur www.concours-agro-veto.net

OBJECTIFS

Futur cadre des industries agro-alimentaires, l'ingénieur agro-alimentaire peut exercer son métier dans différentes fonctions : production, qualité, R&D, marketing.

Il est capable de :

- Concevoir l'ensemble d'un projet d'unité de production agroalimentaire et organiser la production,
- Mener des études d'analyse et de contrôle, mettre en œuvre les démarches qualité en entreprise,
- Innover sur les produits et les procédés, en intégrant les dimensions culturelles, économiques et managériales des entreprises,
- Gérer l'entreprise dans ses aspects comptables, financiers et humains.



En partenariat avec AgroSup Dijon



PARCOURS D'ATTRACTION ET D'INTEGRATION

DURÉE

400 heures maximum

PUBLIC

Demandeurs d'emploi
inscrits à Pôle Emploi,
indemnisés ou non

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire, parler
français

TARIF

Nous consulter

RÔLE DE L'IFRIA

Répondre aux besoins en formation de votre entreprise par une
analyse précise

- > Etablir le programme de formation en partenariat avec les
financeurs
- > Dispenser les formations

EXEMPLES D' ACTIONS DE FORMATION

- POEC* Opérateur de production agroalimentaire
- POEC* Conducteur de machine de conditionnement alimentaire
- POEC* Caviste en maison de négoce des vins
- Dispositif du CRBFC Agent de Transformation des Viandes

QUELS AVANTAGES ?

- Développer l'employabilité
- Mettre en place une formation pré-qualifiante préparant à la conclusion
d'un contrat de professionnalisation ou un contrat d'apprentissage
- Garantir l'embauche en fin de formation en CDI, CDD, contrat de
professionnalisation ou contrat d'apprentissage
- Période d'application en entreprise par tutorat possible

* Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective



NOUVEAUX ENTRANTS AUTRES DISPOSITIFS DE FORMATION



PARCOURS DE QUALIFICATION

DURÉE

Contrat de
professionnalisation
de 6 à 12 mois

PUBLIC

Demandeurs d'emploi
inscrits à Pôle Emploi,
indemnisés ou non

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire, parler
français

TARIF

Nous consulter

OBJECTIFS

Intégrer des salariés en les formant aux méthodes de l'entreprise
> Les accompagner tout au long du parcours
> Leur transmettre des acquis professionnels reconnus

EXEMPLES D' ACTIONS DE FORMATION

- Embouteillage et caviste pour une entreprise du secteur vinicole
- Opérateur de découpe dans le domaine de la viande
- Conduite de ligne en charcuterie industrielle
- Technicien de maintenance pour plusieurs entreprises de la transformation de volaille

QUELS AVANTAGES ?

- Des connaissances spécifiques à vos métiers
- Une culture générale de l'industrie alimentaire
- Une formation au poste
- Un tutorat et un accompagnement au poste



SALARIÉS



PARCOURS DE MONTÉE EN COMPÉTENCES (QUALIFICATION CQP)

Formation responsable d'équipe en industrie agro-alimentaire	Page 17
Autres formations certifiantes	Page 18



TRANSFERT DES SAVOIR-FAIRE Page 19



MODULES COURTS



Hygiène - Sécurité

Hygiène	Page 20
Inspection hygiène	Page 21
Sauveteur Secouriste du Travail en Industrie Alimentaire	Page 22



Management

Diriger et animer son équipe	Page 23
Management intergénérationnel	Page 24
Formation des maîtres d'apprentissage de l'IFRIA BFC	Page 25



Technique

Capteurs perfectionnement	Page 26
Conduite de ligne d'embouteillage	Page 27
Conduite de ligne d'ensachage	Page 29
Communication machine - Interface Homme-Machine	Page 31
Maintenance 1 ^{er} niveau	Page 32



SALARIÉS

PARCOURS DE MONTÉE EN COMPÉTENCES (QUALIFICATION CQP)



FORMATION RESPONSABLE D'ÉQUIPE EN INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

DURÉE

25 à 30 jours de formation sur 10 mois

PUBLIC

Salariés avec au minimum 6 mois d'expérience dans l'entreprise

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française (lu, parlé et écrit).

Maîtrise des calculs de base et des outils informatiques (traitement de texte, ...).

EFFECTIF

Groupe de 6 stagiaires

DATE

A partir de juin 2019

TARIF

6 800€/stagiaire

8 000€/stagiaire avec l'option technique

OBJECTIFS

> Renforcer les compétences des responsables d'équipe dans les domaines :

- Management de production
- Animation d'équipe
- Maîtrise des procédés alimentaires
- Fonctionnement des installations

> Conduire un projet d'amélioration

> Permettre aux salariés d'obtenir un CQP

CONTENU

MODULES DE FORMATION	FORMATEUR	DURÉE (en jours)
DOMAINE PRODUIT		
Produits et méthodes de transformation	IFRIA BFC	3
DOMAINE GESTION		
Démarches Qualité et maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et environnement	IFRIA BFC	3
Sécurité/ gestes et postures	AFPA	2
Gestion du personnel	SOCRIAT	1
Gestion de production/ performance industrielle	IFRIA BFC	3
DOMAINE ANIMATION		
Diriger et animer son équipe	SOCRIAT	5
Economie d'entreprise	SOCRIAT	2
PROJET PROFESSIONNEL		
Méthodologie et accompagnement au projet professionnel	IFRIA BFC	4
DOMAINE TECHNIQUE		
Mécanique industrielle	IFRIA BFC	1
Capteurs	IFRIA BFC	1
TOTAL PARCOURS DE BASE		25 jours
OPTION TECHNIQUE		
Electricité	IFRIA BFC	1
Pneumatique	IFRIA BFC	1
Automatisme	IFRIA BFC	1
Maintenance industrielle	IFRIA BFC	1
TOTAL PARCOURS RENFORCEMENT TECHNIQUE		30 jours

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Modules généraux dispensés dans les locaux de l'IFRIA BFC avec ses outils pédagogiques.



AUTRES FORMATIONS CERTIFIANTES

DURÉE

10 à 60 jours de formation sur 6 à 12 mois

PUBLIC

Salariés avec au minimum 6 mois d'expérience dans l'entreprise

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française (lu, parlé et écrit).

Maîtrise des calculs de base et des outils informatiques (traitement de texte, ...).

EFFECTIF

Groupe de 3 à 12 personnes

DATE

A définir avec l'entreprise

TARIF

1 150€/jour
+ frais de déplacement

OBJECTIFS

> Montée en compétences de vos salariés à travers une démarche CQP et un programme de formation adapté à votre entreprise et à votre secteur d'activité.

CONTENU

Le programme de formation sur-mesure est établi avec l'entreprise pour répondre aux domaines de compétences définis pour chaque CQP.

L'IFRIA BFC peut vous accompagner sur les parcours suivants :

- CQP Conducteur de machine
- CQP Conducteur de ligne
- CQP 1^{ère}, 2^e et 3^e transformation des viandes
- CQP Conducteur de machine dans la transformation laitière, option fabrication ou conditionnement
- CQP de la volaille
- CQP Opérateur Qualifié de Conduite et de Maintenance des Machines d'Embouteillage et de Conditionnement (OQCMMEC)
- CQP Agent Spécialisé en Travail de Cave, de cuve et de chai (ASTC)
- CQP Opérateur Logistique
- CQP Agent de maintenance
- CQP Responsable d'équipe

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans les locaux de l'entreprise, la pratique s'appuie sur l'outil de production.



TRANSFERT DES SAVOIR-FAIRE

DURÉE

1 jour

PUBLIC

Direction, RH, encadrants intermédiaires

PRÉ-REQUIS

Expérience dans les métiers de la production, maintenance et qualité dans la transformation alimentaire

EFFECTIF

8 stagiaires maximum

TARIF

Nous consulter

OBJECTIFS

- > Analyser l'opportunité et les enjeux de transfert de savoirs et de savoir-faire,
- > Repérer les compétences stratégiques, nouvelles ou critiques à transférer
- > Réunir les conditions pour construire un dispositif de transfert de savoirs et de savoir-faire
- > Adapter aux enjeux de votre entreprise et des collaborateurs,
- > de repérer et préparer vos collaborateurs (manager - transférant - receveur)
- > Superviser le transfert et évaluer les acquis,
- > Formaliser les bonnes pratiques et capitaliser sur le transfert pour pérenniser la démarche

CONTENU

Le dispositif TSF se déroule en plusieurs phases :

1. Diagnostic : 1 jour
2. Identifier les savoirs et savoir-faire à transférer : 2 jours
3. Élaborer les modules ou séquences de transfert : 2 jours
4. Animer un module ou une séquence de transfert : 2 jours
5. Organiser la capitalisation des savoirs et savoir-faire : 1 jour

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cet accompagnement se déroule dans les locaux de l'entreprise.



Dispositif financé par OPCALIM pour ses entreprises adhérentes de moins de 300 salariés



HYGIÈNE

DURÉE

1 jour

PUBLIC

Opérateurs et encadrants de production et maintenance

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire et parler français

EFFECTIF

12 stagiaires maximum

DATE

A définir avec l'entreprise

TARIF

1 150€/jour
+ frais de déplacement

OBJECTIFS

- > Connaître les règles d'hygiène de l'entreprise
- > Comprendre et appliquer les mesures de maîtrise de sécurité des denrées alimentaires définies par l'entreprise par son étude HACCP
- > Identifier les dangers liés à la sécurité alimentaire
- > Connaître les plans de nettoyage et désinfection
- > Comprendre et appliquer les plans de contrôle des produits en atelier

CONTENU

- Rappel des exigences réglementaires et spécifiques à l'entreprise
- Les dangers liés à la sécurité des produits fabriqués par l'entreprise
- Les bonnes pratiques d'hygiène définies par l'entreprise (notamment nettoyage et désinfection)
- Système d'identification et traçabilité des produits semi-finis et produits finis
- Les bases de l'HACCP

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Modules réalisés essentiellement sous forme de séquences pédagogiques ludiques (Quiz interactifs avec questions ouvertes/fermées, jeux des 7 erreurs, mots croisés, jeu de l'oie...)
- Ces séquences pédagogiques sont créées spécifiquement pour chaque entreprise suite à une visite préalable des ateliers et des échanges avec le service qualité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation formative de la formation est réalisée avec l'aide d'un quiz final ou tout autre outil défini avec l'entreprise.

Option : Validation finale sous forme du bloc de compétences hygiène des CQP des industries alimentaires.



INSPECTION HYGIÈNE

DURÉE

1 jour

PUBLIC

Encadrants de production ou maintenance et auditeur interne

PRÉ-REQUIS

Expérience dans les métiers de la production, maintenance et qualité dans la transformation alimentaire

EFFECTIF

8 stagiaires maximum

TARIF

1 150€/jour
+ frais de déplacement

OBJECTIFS

- > Sensibiliser les personnels sur les dangers liés à la sécurité alimentaire et la qualité en entreprise alimentaire
- > Identifier les bonnes pratiques d'hygiène et les points de maîtrise issus de l'étude HACCP
- > Comprendre le rôle de l'inspection hygiène dans le cadre des référentiels IFS, BRC et ISO 22000
- > Préparer une checklist d'inspection hygiène

CONTENU

Dangers

- Rappel sur les dangers alimentaires du secteur alimentaire
- Obligations réglementaires et exigences des référentiels de certification

Mesures de maîtrise

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- L'étude HACCP appliquée à l'entreprise
- Les exigences des référentiels de certification
- Les guides des bonnes pratiques d'hygiène et HACCP

L'inspection Hygiène

- Notions d'audit et d'inspection hygiène
- La méthodologie d'audit hygiène
- Le comportement attendu de l'inspecteur interne

Les outils de l'inspection hygiène

- Création d'une checklist d'inspection hygiène adaptée à son entreprise

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, supports de formation, exercices.
- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus du secteur alimentaire.
- Réalisation d'un exercice d'inspection hygiène dans l'entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des acquisitions durant le module.



SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

DURÉE

2 jours

PUBLIC

Tout personnel

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire et parler français

EFFECTIF

de 4 à 10 stagiaires maximum

DATE

A définir avec l'entreprise

TARIF

300€/jour/stagiaire en interentreprise

1 150€/jour/stagiaire en intraentreprise

OBJECTIFS

- > Intervenir efficacement face à une situation d'accident et dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées en matière de prévention
- > De mettre en application ses compétences au profit de la santé et de la sécurité au travail

CONTENU

- Dispositif de sauvetage secourisme du travail
- Recherche des risques persistants pour protéger
- De la protection à la prévention
- De l'examen de la victime à l'alerte
- De l'alerte à l'information
- Les gestes de premiers secours
- Les situations inhérentes aux risques spécifiques

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, supports de formation, exercices.
- Divers matériels pour la réalisation de simulation : 1 défibrillateur de formation avec accessoires, 1 lot de mannequins avec dispositifs de protection individuelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un certificat SST sera délivré aux participants qui ont participé à la totalité de la formation et réussi l'ensemble des épreuves certificatives. Certificat valable 24 mois.





DIRIGER ET ANIMER SON ÉQUIPE

DURÉE

5 jours

PUBLIC

Conducteur de ligne
Animateur
Responsable d'équipe
Responsable d'atelier

PRÉ-REQUIS

Expérience en situation
d'encadrement de
proximité en production

EFFECTIF

8 stagiaires maximum

DATES

11 et 12 mars 2019
20, 21 et 22 mai 2019

TARIF

1 250€/stagiaire

OBJECTIFS

- > Apprendre à bien communiquer en situation professionnelle
- > Maîtriser sa fonction d'encadrant

CONTENU

Séquence 1 : manager; capitaine plutôt qu'entraîneur

- La position et les fonctions du responsable d'équipe orientées vers le travail et les opérateurs
- La distinction entre pouvoir et autorité

Séquence 2 : connaître, écouter et comprendre les hommes de son équipe

- La motivation de l'équipe
- Rappel des principes de base de la communication
- Manager par objectifs
- L'utilité du « pourquoi » et la reformulation
- L'expression de faits et de sentiments
- La progression du dialogue par la formulation de « bonnes questions »
- La compréhension des hommes par l'écoute

Séquence 3 : être reconnu par tous, emmener son équipe pour atteindre les objectifs du chantier

- La présentation des activités et de la structure de son entreprise à des acteurs externes
- Le compte-rendu de la journée à son responsable
- L'argumentation de ses initiatives et la prise de décision
- La gestion des conflits sur le terrain par l'écoute, l'objection par l'argumentation, l'énoncé des faits et... le contrôle de soi
- La distinction entre erreur et faute et le comportement à adopter, dans les limites de sa fonction. L'évaluation des faits et non des personnes.
- L'entretien individuel
- La formation de ses collaborateurs par le manager
- Le management situationnel
- La conduite de réunion

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, supports de formation, exercices
- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'IAA
- Exercices d'application pour favoriser la compréhension
- Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des acquisitions durant le module.



MANAGEMENT INTERGÉNÉRATIONNEL

DURÉE

0.5 jour

PUBLIC

Toute personne exerçant une fonction d'animation ou d'encadrement

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire et parler français et expérience en situation d'encadrement

EFFECTIF

8 stagiaires maximum

TARIF

575€
+ frais de déplacement

OBJECTIFS

- > Comprendre les enjeux actuels de l'intégration de nouveaux salariés dans la transformation alimentaire et vinicole
- > Connaître les leviers de motivation et faire de la diversité entre générations un levier de performance pour l'équipe
- > Adapter son management d'équipe

CONTENU

Les 4 générations présentes en entreprise

- Contexte et enjeux spécifiques aux entreprises de la transformation alimentaire et vinicole
- Les stéréotypes et les perceptions négatives
- Les générations : définition, chronologie et caractéristiques
- Les cadres de références (valeurs et codes)

Communiquer et manager au quotidien avec les différentes générations

- Les types de management
- Intégration, formation et fidélisation de la génération Y et Z
- La cohésion inter-générationnelle

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Etude de cas, échange entre participants, mises en situation et exercices ludiques.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des acquisitions durant le module.



FORMATION DES MAITRES D'APPRENTISSAGE DE L'IFRIA BFC

DURÉE

1 à 2 jours

PUBLIC

Maître d'apprentissage,
expérimenté ou non

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire, parler
français

TARIF

250€/stagiaire

OBJECTIFS

Les objectifs de cette formation sont de :

- > Comprendre l'organisation du CFA hors-murs de l'IFRIA BFC et de ses partenaires pédagogiques
- > Accueillir et intégrer le nouvel apprenti dans l'entreprise en tenant compte du profil de chaque apprenti (17 à 30 ans, avec ou sans expérience professionnelle, formation précédente, connaissance de la transformation industrielle alimentaire)
- > Savoir transmettre son savoir en adoptant un mode de communication adapté
- > Prendre connaissance des attentes du partenaire pédagogique de l'IFRIA BFC
- > Accompagner la progression de l'apprenti dans ses savoirs et ses savoir-faire jusqu'à l'autonomie
- > Utiliser le carnet de liaison dématérialisé de l'IFRIA BFC pour suivre le parcours de l'apprenti
- > Conforter l'orientation professionnelle de l'apprenti dans les métiers de l'industrie alimentaire en l'aidant à préparer une éventuelle poursuite d'études

CONTENU

- Encadrer un apprenti de l'IFRIA BFC
- Accueillir et intégrer un apprenti dans une industrie alimentaire
- Savoir transmettre son savoir
- Bilan de l'accueil et du début de l'intégration
- Présentation détaillée du programme de la formation théorique au CFA et des attentes de l'examen final par les responsables pédagogiques
- Construction du ruban pédagogique en adéquation avec le contenu des enseignements théoriques
- Accompagner la progression
- Guide d'utilisation du carnet de liaison dématérialisé

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Deuxième journée co-animée par la formatrice de l'IFRIA BFC et les responsables pédagogiques des sections d'apprentissage
- Séquences de formation animées de nombreux exercices pratiques, mises en situation et échanges d'expérience
- Support de cours remis aux stagiaires



CAPTEURS PERFECTIONNEMENT

PUBLIC

Opérateur, technicien production et maintenance

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire et parler français

EFFECTIF

8 stagiaires maximum

DATE

A définir avec l'entreprise

TARIF

1 150€/jour
+ frais de déplacement

OBJECTIFS

- > Améliorer la performance des lignes de production en fiabilisant les détections
- > Identifier les différents types de capteurs utilisés en entreprise de la transformation alimentaire et vinicole et connaître leurs limites de fonctionnement
- > Diagnostiquer l'état de fonctionnement des capteurs installés sur les lignes
- > Fiabiliser la fonction détection (fixation mécanique, réglage, critères de choix ...)

CONTENU

- Rappel des principales technologies de capteurs (mécaniques, inductifs, capacitifs, optiques, ILS ...)
- Spécificités des capteurs agroalimentaires (IP, Boitiers inox ...)
- Raccordement des capteurs (PNP, NPN, sorties relais)
- Analyse des différentes causes de dysfonctionnement (notamment liées à l'environnement de production agroalimentaire)
- Fiabilisation de la fonction détection (procédure de réglage, implantation mécanique du capteur, changement du type de capteur ...)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques avec diaporamas, vidéos, supports de formation
- Travaux pratiques en salle avec différentes technologies de capteurs
- Réalisation d'un diagnostic du fonctionnement des capteurs sur une ligne de fabrication, de conditionnement ou d'embouteillage

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des acquisitions durant le module.

CONDUITE DE LIGNE D'EMBOUTEILLAGE

DURÉE

10 jours

PUBLIC

Conducteur ou futur
conducteur de ligne
d'embouteillage

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire et parler
français

EFFECTIF

8 stagiaires maximum

DATE

A définir

TARIF

3 000€/stagiaire

OBJECTIFS

- > Comprendre le fonctionnement des équipements d'une ligne d'embouteillage
- > Savoir démarrer, conduire, régler et contrôler l'ensemble des machines de la ligne d'embouteillage
- > Réaliser des actions de maintenance de premier niveau

PARTIE THÉORIQUE : 5 JOURS

Electricité (1 jour)

- Etude des bases fondamentales de l'électricité (tension, courant, résistance, loi d'Ohm ...)
- Les générateurs, récepteurs, notions de protection de circuit
- Montages série/parallèle
- Dangers et risques liés à l'électricité

Capteurs (1 jour)

- Le rôle des capteurs dans l'industrie ainsi que leur influence dans la fiabilité du process
- Les différentes technologies (mécanique, inductif, capacitif, optique ...)
- Leurs principes de fonctionnement et leurs principales causes de dysfonctionnement
- Le réglage des capteurs
- Contrôler de manière simple le fonctionnement d'un capteur

Automatisme (1 jour)

- Structure générale d'un automatisme
- Principe des automates programmables
- Les Entrées/Sorties
- Le grafcet (principes de base et règles d'évolution)

Pneumatique (1 jour)

- 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

Mécanique (1 jour)

- Définition de la mécanique
- Les liaisons mécaniques, guidages, roulements, courroies, chaînes, engrenages, accouplements
- Reconnaître et savoir identifier les différents organes mécaniques sur une machine



PARTIE PRATIQUE : 5 JOURS

Contenu

- Présentation/explication du fonctionnement des différentes machines d'embouteillage
- Identification et impact des différents réglages à effectuer
- Analyse d'un fonctionnement normal et dégradé
- Diagnostic de dysfonctionnement et mise en place des actions correctives
- Réalisation d'action de maintenance de 1^{er} niveau
- Identification des différents risques de sécurité (alimentaire et de personnes)
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques avec diaporamas, supports de formation, documentations techniques
- Cas pratiques sur groupe d'embouteillage
- Echanges d'expérience entre le formateur et les stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des acquisitions durant le module.



CONDUITE DE LIGNE D'ENSACHAGE

DURÉE

10 jours

PUBLIC

Conducteur ou futur conducteur de ligne d'ensachage

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire et parler français

EFFECTIF

8 stagiaires maximum

DATE

A définir

TARIF

3 000€/stagiaire

OBJECTIFS

- > Savoir démarrer, conduire, régler et contrôler l'ensemble des machines de la ligne d'ensachage afin d'assurer un fonctionnement optimal
- > Maîtriser le réglage des différents paramètres et connaître son impact sur la qualité des produits

PARTIE THÉORIQUE : 5 JOURS

Electricité (1 jour)

- Etude des bases fondamentales de l'électricité (tension, courant, résistance, loi d'Ohm ...)
- Les générateurs, récepteurs, notions de protection de circuit
- Montages série/parallèle
- Dangers et risques liés à l'électricité

Capteurs (1 jour)

- Le rôle des capteurs dans l'industrie ainsi que leur influence dans la fiabilité du process
- Les différentes technologies (mécanique, inductif, capacitif, optique ...)
- Leurs principes de fonctionnement et leurs principales causes de dysfonctionnement
- Le réglage des capteurs
- Contrôler de manière simple le fonctionnement d'un capteur

Automatisme (1 jour)

- Structure générale d'un automatisme
- Principe des automates programmables
- Les Entrées/Sorties
- Le grafcet (principes de base et règles d'évolution)

Pneumatique (1 jour)

- 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

Mécanique (1 jour)

- Définition de la mécanique
- Les liaisons mécaniques, guidages, roulements, courroies, chaînes, engrenages, accouplements
- Reconnaître et savoir identifier les différents organes mécaniques sur une machine



PARTIE PRATIQUE : 5 JOURS

Contenu

- Présentation/explication du fonctionnement des différentes machines d'ensachage
- Recensement et impacts des différents réglages
- Points à surveiller et aide au diagnostic
- Maintenance de premier niveau à effectuer
- Recensement des différents risques
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, supports de formation
- Pratique sur plateau technique, ensacheuse horizontale ILAPAK TYPE PRIMA
- Echanges d'expérience entre le formateur et les stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire d'évaluation réalisé à la fin de la formation.





COMMUNICATION MACHINES - INTERFACE HOMME-MACHINE

DURÉE

1 jour

PUBLIC

Conducteur de machine
Conducteur de ligne
Technicien de
maintenance

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire et parler
français

EFFECTIF

8 stagiaires maximum

DATE

A définir

TARIF

1 150€/jour
+ frais de déplacement

OBJECTIFS

- > Utiliser un écran tactile lors de la conduite de machine
- > Savoir interpréter les données techniques d'un écran tactile

CONTENU

- Rôle des interfaces homme/machine en milieu industriel
- Les différentes interfaces en fonction des machines (écrans tactiles, PC...)
- Navigation et utilisation des différentes fonctions d'un IHM

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques avec application sur IHM pédagogique de l'IFRIA BFC
- Applications pratiques sur une ou plusieurs machines de l'entreprise
- Echanges d'expérience entre le formateur et les stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des acquisitions durant le module.



MAINTENANCE 1^{ER} NIVEAU

DURÉE

1 jour

PUBLIC

Conducteur de machine
Conducteur de ligne

PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire et parler français, expérience professionnelle de Conducteur de machines

EFFECTIF

8 stagiaires maximum

DATE

A définir

TARIF

1 150€/jour
+ frais de déplacement

OBJECTIFS

- > Connaître, comprendre et faire appliquer les règles de sécurité
- > Acquérir un regard critique et établir un pré-diagnostic précis d'une panne/dysfonctionnement
- > Acquérir un vocabulaire technique

CONTENU

- Étude des dispositifs de sécurité mis en place sur les différentes installations (électrique, pneumatique...)
- Les bonnes pratiques d'hygiène en maintenance dans le domaine alimentaire
- Rôle de la maintenance dans l'entreprise
- Les différents formes et niveaux de maintenance (corrective, préventive, améliorative, niveau 1 et une partie du niveau 2)
- Méthodologie / analyse et recherche des causes d'une panne ou d'un dysfonctionnement
- Comment remédier à un dysfonctionnement
- Communication, transmettre une bonne information

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports de formation, exercices.
- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire. Études de cas.
- Exercices d'application pour favoriser la compréhension
- Mises en situation pour chaque méthode proposée

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire d'évaluation réalisé à la fin de la formation.

RÉFÉRENCIEMENTS & PARTENAIRES

CERTIFICATS DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

L'IFRIA BFC est agréé pour :

- Les CQP de l'agro-alimentaire
- Les CQP Industries de transformation de volailles
- Les CQP du CNVS (comité National des Vins et Spiritueux)



CERTIFICATS PROFESSIONNELS OTIV - OTIA

L'IFRIA BFC est habilité à préparer les certificats professionnels inscrits au RNCP (Registre National de Certification Professionnelle) niveau 5, en partenariat avec l'IFRIA Bretagne :

- OTIV : Opérateur de Transformation Industrielle des Viandes
- OTIA : Opérateur Technique des Industries Alimentaires

DISPOSITIF TRANSFERT DES SAVOIR-FAIRE

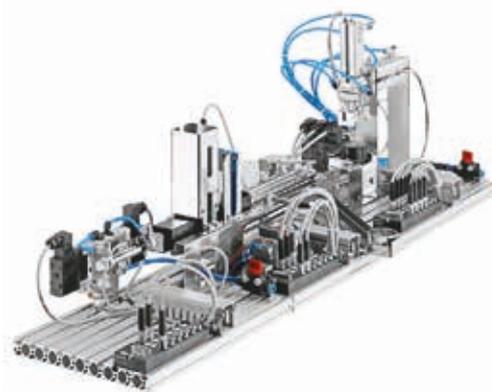
L'IFRIA BFC est partenaire d'OPCALIM pour la mise en œuvre du dispositif Transfert des savoir-faire, financé par OPCALIM pour ses entreprises adhérentes de moins de 300 salariés.

NOS PARTENAIRES



OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Maquette pédagogique FESTO Pneumatique
- Maquette pédagogique DIDATECH Automatismes (partie commande / partie opérative)
- Ligne d'ensachage horizontale
- Ligne d'embouteillage
- Ligne d'encaissage



PLAN D'ACCÈS

EN VOITURE

Accès au campus universitaire par le contournement de Dijon (Rocade Est N274, voie rapide).

Depuis le sud, sortie Dijon Centre Université.

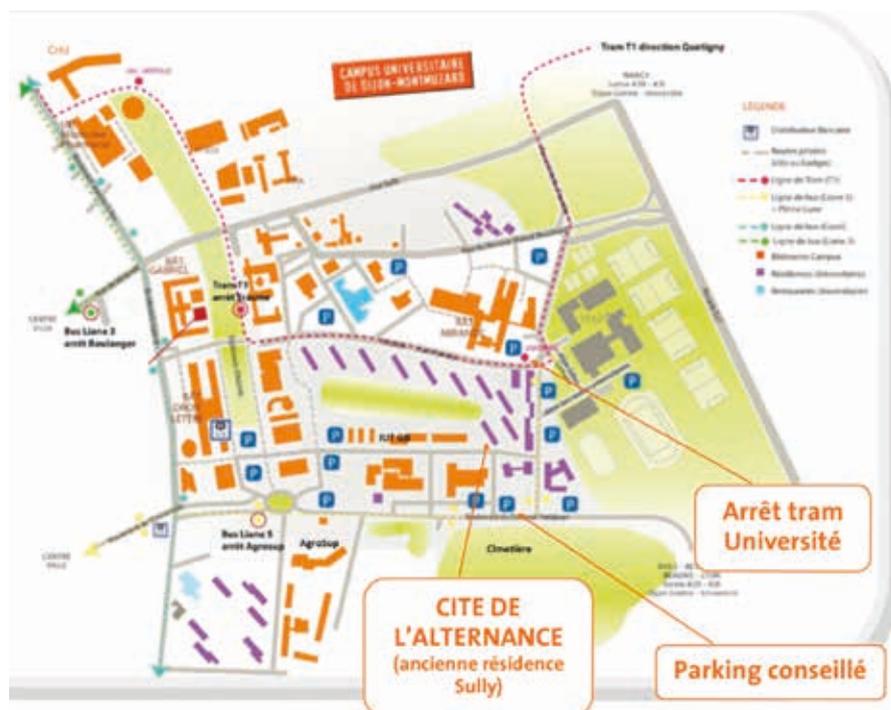
Depuis le nord, sortie Université.

Puis prendre à droite Dijon Université.

Sur le Boulevard Docteur Petitjean, prendre la première entrée sur le campus : PETITJEAN 2.

EN TRANSPORT EN COMMUN

Tram L1 arrêt Université.



BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

IFRIA BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Cité de l'Alternance
11, rue Edgar Faure - 21000 DIJON

Tél. 03 80 39 69 15
contactfpc@ifria-bfc.fr

N° de déclaration d'activité : 27 21 03628 21
SIRET : 424 122 364 00039

N° Datadock : 0015887

WWW.IFRIA-BFC.FR