

PROGRAMME DE FORMATION

CDL / REGLEUR

EN PRODUCTION INDUSTRIELLE

IINTERENTREPRISES

Programme de Formation
2025

Dijon, le 10/01/2025
Offre n° 2025-15

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 10
Locaux	page 10
Matériels pédagogiques	page 10
Formateurs IFRIA BFC	page 11
Planning prévisionnel	page 12
Recrutement des stagiaires et suivi	page 13
Budget	page 13
Contact	page 14
Conditions générales de services	page 15

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 unités de transformation alimentaire s'appuient en règle générale sur des outils de production et de conditionnement complexes et automatisés afin d'améliorer la performance et assurer la qualité des produits.

Ces outils de production et conditionnement évoluent régulièrement demandant aux personnels qui les conduisent d'adapter leurs compétences pour optimiser leurs performances.

Les TPE et PME du secteur alimentaire ont des effectifs et des organisations qui ne leur permettent pas d'organiser des formations en intra entreprise. Pour accompagner ces entreprises à développer et renforcer la connaissance de leurs machines et leurs savoir-faire techniques, l'IFRIA BFC propose un parcours alternant formation en interentreprise et formation individualisée sur site.

Cette action permet la validation du CQP conducteurs de machines du secteur alimentaire.

RÉFÉRENCES

L'IFRIA BFC développe des parcours de formation et/ ou qualification vers les métiers d'opérateurs, conducteurs de ligne et chefs d'équipe dans l'agroalimentaire. Ces parcours concernent soit des nouveaux entrants dans ces métiers soit des montées en compétence de personnel déjà en place. Ils intègrent des modules de formation sur la conduite et la maintenance des équipements de fabrication ou de conditionnement alimentaire.

Depuis 2018, plusieurs formations en maintenance de premier niveau ont été spécifiquement réalisées pour des entreprises agroalimentaires Reine de Dijon, Jean Louis AMIOTTE, Morteau Saucisses, Maison JADOT, Brasserie LARCHE, DAUNAT Bourgogne, Fromagerie BERTHAUT, Groupe Grand Chais de France et des parcours de formation spécifiques Conducteur de lignes / Régleurs pour les entreprises BIGARD et DUC.

L'IFRIA BFC réalise depuis plusieurs années un parcours de formation Electromécanicien de Maintenance Industrielle en partenariat avec l'AFPA pour développer les compétences de conducteurs de machine ou de ligne dans le domaine de la maintenance industrielle.

L'IFRIA BFC est agréé comme organisme évaluateur des CQP du secteur alimentaire, des industries et commerce en gros des viandes (ICGV) et du secteur vinicole (CNVS).

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les objectifs de la formation proposée à des conducteurs de machine ou conducteurs de ligne expérimentés sont de :

- Renforcer techniquement un fonctionnement machine afin d'être capable de diagnostiquer un dysfonctionnement ou une panne,
- Améliorer la performance et assurer l'entretien des machines et lignes,
- Effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau

Le dispositif est proposé pour un groupe de 3 à 6 personnes maximum.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT ET D'ÉVALUATION EN FORMATION

Les conditions d'entrée dans cette formation sont une expérience significative dans un emploi de conducteur de machines ou de ligne, en secteur agroalimentaire ou vinicole. 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 au préalable.

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

ÉVALUATION FINALE / QUALIFICATION

L'évaluation finale des connaissances acquises par les stagiaires sera réalisée par les formateurs sous forme d'un QCM final reprenant les différents domaines abordés.

L'IFRIA-BFC propose l'obtention du CQP conducteur de machines du secteur alimentaire. Ce diplôme de niveau 3 inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles sous le numéro 39966 est délivré par la CPNEFP interbranche du secteur alimentaire.

L'évaluation finale est réalisée par un Jury Professionnel sur poste de travail lors de mises en situations professionnelles et lors d'un questionnement sur l'ensemble des compétences du référentiel à maîtriser.

L'accompagnement à la qualification CQP fera l'objet d'une convention complémentaire.

PROGRAMME GÉNÉRAL

Le programme de formation proposé par l'IFRIA BFC :

MODULES DE FORMATION	FORMATEUR	Durée en heures	Lieu de réalisation
Mécanique de base	IFRIA BFC	14	EMECAL
Pneumatique de base	IFRIA BFC	7	EMECAL
Capteurs	IFRIA BFC	7	EMECAL
Maintenance	IFRIA BFC	7	EMECAL
Réglages sur équipements spécifiques	IFRIA BFC	7	Entreprise
TOTAL		42	42

La formation se déroulera sur le plateau technique EMECAL durant 5 jours et dans les ateliers de l'entreprise pour un jour.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

DOMAINE		TECHNIQUE
MODULE	1	Mécanique de base
DURÉE (en heures)	14	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Connaître les principaux risques liés aux domaines mécaniques ◆ Maitriser le démontage et le remontage d'organes mécaniques ◆ Acquérir un regard critique et établir un diagnostic précis d'une situation ◆ Acquérir du vocabulaire technique 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Les risques liés aux organes mécaniques - Rappel sur les liaisons mécaniques, guidages, roulements, courroies, chaînes, engrenages, accouplements - Reconnaître et savoir identifier les différents organes mécaniques sur une machine et diagnostiquer les pannes - Interprétation et lecture d'un plan mécanique (notion de dessin industriel simple) - Les différents montages de roulements (à froid) - Gamme de démontage et remontage d'un ensemble mécanique (procédure simple) - Réglage et synchronisation de différents mouvements machines (réglages simples) - Opérations de petits usinages : perçage, taraudage, meulage, soudure 	
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, sur les machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		TECHNIQUE
MODULE	2	Pneumatique de base
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Connaître les principaux risques liés aux domaines pneumatiques ◆ Maitriser les principaux composants pneumatiques d'un équipement industriel ◆ Acquérir un regard critique et établir un diagnostic précis d'une situation ◆ Acquérir du vocabulaire technique 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Notions fondamentales de l'énergie pneumatique - Traitement et conditionnement de l'air sur machine (FRL) Etude des différents composants : vérin simple et double effet, distributeurs, électrovannes, limiteur de débit... - Technique de préhension et de vide (pompe à vide, venturi...) - Symbolisation des éléments suivant un schéma - Contrôle et remplacement d'organes défectueux - Méthode d'analyse de pannes 	
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 et sur les machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		TECHNIQUE
MODULE	3	Capteurs
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Connaître les principaux risques liés à l'énergie électrique ◆ Connaître et savoir identifier les principaux types de capteurs ◆ Acquérir un regard critique et établir un diagnostic précis d'une situation ◆ Acquérir du vocabulaire technique 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel sur les dangers et les 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 ...) - Leurs principes de fonctionnement et leurs principales causes de dysfonctionnement - Le réglage des capteurs (cellules avec ou sans apprentissage) - Le contrôle de manière simple du fonctionnement d'un capteur - Les asservissements d'une ligne de production - Méthode d'analyse de pannes 	
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 pratique en salle et sur les machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		TECHNIQUE
MODULE	4	Maintenance
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Comprendre l'importance d'entretenir son outil de production ◆ Être capable de réaliser des opérations de maintenance curative et préventive ◆ Acquérir un regard critique et établir un diagnostic précis d'une situation ◆ Acquérir du vocabulaire technique 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Consignation machine (sécurité) - La lubrification et son rôle, l'aptitude au contact alimentaire - Identifier les différentes techniques de lubrification et leurs spécificités (graissage...) - Notion d'entretien et de réglages machines : remplacement de pièces simples, maillons de convoyeur, centrage tapis, changements de couteaux, frein de bobine, purge bac à colle... (à déterminer en fonction des attentes) - Réalisation et mise en place de gamme de maintenance ou de mode opératoire (par machine, par ligne) - Méthodologie et analyse des recherches des causes d'un dysfonctionnement 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports des connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaires - Mises en situation pratique en salle et sur les machines du plateau technique EMECAL 	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Validation des acquisitions durant le module 	

DOMAINE		TECHNIQUE
MODULE	5	Réglages sur équipements spécifiques
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Adapter les compétences aux outils de production de l'entreprise ◆ Mettre en application les compétences sur les outils de production de l'entreprise 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les procédures et modes opératoires appliqués dans l'entreprise - Transférer les compétences acquises sur le plateau EMECAL sur les lignes de l'entreprise - Accompagnement individuel du salarié sur du réglage et du diagnostic Machines - Faciliter la communication interne entre les services Production et Maintenance 	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Apports des connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire - Mises en application dans l'entreprise sur une ligne mise à disposition hors cycle de production 	
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 référencé dans Datadock (N° 0015887). L'IFRIA BFC est certifié QUALIOP1 pour l'ensemble de ses activités de formation par AFNOR Certification (certificat n°2021/95223.2).

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.

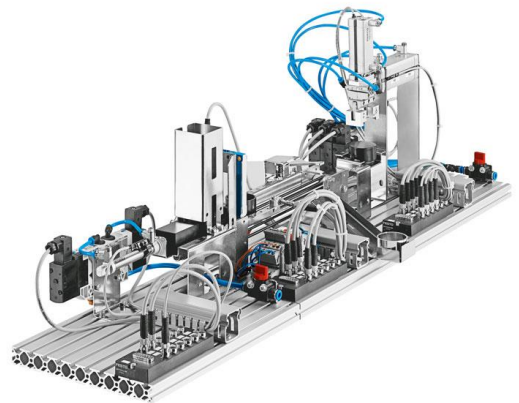
Des attestations de stage sont remises aux participants à l'issue de la formation.

LOCAUX ET MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

La formation se déroulera en alternance :

Sur le plateau technique EMECAL (Ecole des Métiers de l'Emboutillage et du Conditionnement Alimentaire) pour une durée de 5 jours 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'emboutillage.

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 et différents modules didactiques.



Dans les locaux de l'entreprise pour une durée de 7 heures dans les ateliers de production.

Une salle sera mise à disposition par l'entreprise ainsi qu'une ligne de production pour les formations pratiques.

FORMATEURS IFRIA BFC



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

PLANNING PREVISIONNEL

La formation interentreprise d'une durée de 35 heures aura lieu du 19 au 23 mai 2025.

La date de formation en intra sera convenue avec l'entreprise lors de l'inscription du salarié.

RECRUTEMENT ET SUIVI DES STAGIAIRES

Le recrutement des stagiaires est de la responsabilité des entreprises.

L'entreprise souhaite inscrire un ou plusieurs salarié(s) à cette formation.

BUDGET

Le coût du parcours de formation s'élève à **3 500 € net de taxes / stagiaire** frais de déplacement compris jusqu'à 150 km de Dijon.

Au-delà de 150 km, les frais de déplacements sont comptés en supplément selon le barème légal 2025.

L'IFRIA BFC n'étant pas assujetti à la TVA ce montant est net de taxe.

Remarque : Le coût de la qualification CQP n'est pas compris dans ce montant, il est en sus et à déterminer avec chaque entreprise. Son montant est forfaitaire est défini par la Branche Professionnelle dont relève l'entreprise.

Lors des formations sur le plateau EMECAL, des possibilités d'hébergement et de restauration existent au centre AFPA Chevigny Saint Sauveur à la charge de l'entreprise aux tarifs (*en vigueur au 21/03/2024*) de :

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

Cette offre est valable jusqu'au 31/12/2025.

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

CONTACT

IFRIA BOURGOGNE FRANCHE COMTE

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

Grégory KOZACZYK – Responsable Pôle FPC

Tél. 06 47 98 82 44

g.kozaczyk@ifria-bfc.fr

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.

À 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 :

À 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.