

# PASS IFRIA - INTEGRATION ET COMPETENCES



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de:

- D'assurer les opérations de réception et d'orientation des matières premières en respectant les règles d'hygiène, de productivité, de qualité, de sécurité et d'environnement. Il sera capable d'adopter le comportement adapté à chaque situation.
- Mobiliser les connaissances de base en technologie de production de produits élaborés.
- Citer les règles générales de Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication pour garantir la sécurité alimentaire en IAA et celles propres à l'industrie de la viande et à son poste.
- Citer les conséquences de la démarche qualité et de la traçabilité sur sa pratique professionnelle.
- Retrouver dans le système informatique de gestion de production les données relatives à un ordre de production en cours ou à venir.
- Citer les règles générales de sécurité en IAA et celles propres à l'industrie de la viande et à son poste.
- Appliquer les bons gestes au regard de l'économie dans l'effort.
- Comprendre quelques notions générales d'économie de l'entreprise notamment être capable de donner la définition du chiffre d'affaires, de la marge, du bénéfice, du coût de revient des produits.
- Communiquer dans des situations professionnelles.
- D'adopter les comportements attendus en situation professionnelle, (respect des horaires, assiduité, respect des autres) et notamment ceux attendus dans un fonctionnement en équipe (recherche de compromis, attitude positive à l'égard des autres).

## PROGRAMME DE FORMATION

### Formation externe générale « intégration IAA »

- Hygiène Qualité Environnement
- Sécurité et postures de travail
- Fonctionnement de l'entreprise
- Futur collaborateur
- Technologie produit et process
- Accompagnement, suivi et Evaluation sur poste

### Formation métier interne :

- Connaissance de l'atelier
- Pratique aux postes – formation initiale
- Pratique aux postes – formation continue
- Initiation à l'informatique de production selon le métier visé
- Utilisation transpalette électrique à conducteur accompagnant selon le métier visé

### FORMATION PROFESSIONNELLE

le Pass IFRIA est un outil éprouvé et flexible, qui est totalement adapté aux besoins des entreprises du secteur agroalimentaire.



#### IFRIA HAUTS-DE-FRANCE

Cité des échanges - 40 Rue Eugène Jacquet  
 59700 MARCQ EN BAROEUL

#### Accessibilité :

Parking P3 - 23 chemin du Moulin Delmar  
 59700 MARCQ EN BAROEUL



Ce PASS se réalise en alternance, en fonction des besoins de l'entreprise et des participants. Il se déroule dans l'entreprise.



Voir avec un chargé de mission de l'IFRIA HAUTS-DE-FRANCE.

Nous contacter pour plus d'informations.

## ADMISSION

### Public

Savoir lire, écrire et compter.

## EVALUATIONS ET EXAMENS

Certification créée et délivrée par la branche du secteur alimentaire

Validation par bloc de compétences : oui

## DEBOUCHES

- Agent de réception
- Opérateur de production polyvalent
- conducteur de machine
- Conducteur de machine et conditionnement
- Préparateur de commande
- Opérateur tri et approvisionnement

## CONDITION ET DELAI D'ACCES

Formation sur-mesure, délai d'accès déterminé lors de la co-construction du parcours avec l'entreprise

## METHODES D'EVALUATION

Passage de la certification OTIA :

- Chaque module est accompagné d'une évaluation des acquis. Ces évaluations sont écrites
- Evaluation sur poste de travail
- Une attestation de capacités est délivrée à chaque salarié, reprenant les capacités acquises suite aux résultats des évaluations.
- Délivrance de la certification OTIA si validation des évaluations écrites et au poste de travail

## MODALITÉ PEDAGOGIQUES

- Formation-Action : les apports techniques et théoriques seront appuyés de travaux connectés à la réalité des participants (utilisation de documents et de situation internes réels, simulation de situation opérationnelles, diaporamas, vidéos, photocopies, exercices et visites d'ateliers pour observations, quizz, jeux
- Organisation de la formation « Intégration dans l'Entreprise IAA »
- Celle-ci aura lieu tantôt sur le site de l'entreprise dans des locaux mis à disposition des formateurs externes. Ceux-ci auront accès aux ateliers pour l'illustration concrète des apports théoriques. La formation sera réalisée en respectant le principe d'une alternance bien identifiée et dans la majorité des cas sur des semaines complètes.
- Organisation de la formation Métier
- Celle-ci se déroulera en deux parties.
- 1 - Formation théorique abordant la filière dans sa globalité
- 2 - Formation technique réalisée au sein de l'entreprise et assurée par des formateurs spécialisés dans leur métier respectif. L'IFRIA SUD PACA veillera au respect du programme de formation rédigé avec les formateurs et son exécution fera l'objet d'un enregistrement.

### S'inscrire et rejoindre l'IFRIA pour la prochaine rentrée :

#### Bureau Nord, Pas-de-Calais

40 Rue Eugène Jacquet  
59700 Marcq-en-Baroeul  
03 20 99 46 02

Accessibilité : Parking P3 - 23 chemin Moulin Delmar  
59700 MARCQ EN BAROEUL  
Accessibilité personne en situation de handicap :  
<https://pictoaccess.fr/cards/emploi-et-handicap-grand-lille-lille>



#### Bureau Aisne, Oise, Somme

41 Avenue Paul Claudel  
80480 Dury  
03 22 53 23 19

\* Pour toute information ou toute autre forme d'alternance (Exemple : contrat de professionnalisation etc) contacter le **03 20 99 46 02**

**MISE A JOUR OCTOBRE 2021**