



Opérateur conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (sfpme)

DETAILS SUR LA FORMATION

Certificat d'apprentissage

Durée: 3 ans

stage obligatoire

**Plus d'informations : 0800 85 210 -
info@efp.be**

CONDITIONS D'ADMISSION

Vous devez avoir :
atteint l'âge de 15 ans et avoir 23 ans maximum,
votre contrat doit se terminer dans l'année civile
de vos 26 ans au plus tard;
fréquenté au moins deux années dans le premier
degré de l'enseignement secondaire.

Formation en apprentissage

Description

L'Opérateur de Production en Industrie Alimentaire :

assure l'alimentation en matières premières et d'emballage ;
travaille à un poste fixe (travail répétitif) dans un environnement de production industrielle ;
assure l'évacuation des produits en fin de ligne ;
participe à la surveillance d'une ou plusieurs machines qui transforment ou traitent des matières premières alimentaires et qui conditionnent les produits alimentaires finis, sans effectuer aucun réglage de machine ni aucune intervention technique en cas de panne.

Le Conducteur de Ligne de Production en Industrie Alimentaire :

travaille sous la direction d'un supérieur hiérarchique (responsable de production, chef d'atelier, chef d'équipe) ;
assure la conduite d'un procédé de production ;
assure la surveillance, la maintenance jusqu'au niveau 2 ; au sein d'équipes composées de personnes ayant des qualifications diverses.
doit être capable d'intervenir de manière adéquate en cas de dysfonctionnement et de panne dans le cadre de ses prérogatives.

Débouchés

L'apprenant qui aura obtenu le certificat d'apprentissage en tant qu'opérateur - conducteur de ligne de production en industrie alimentaire pourra travailler au sein d'entreprises de production industrielle alimentaire :

Industrie laitière et fromagère
Industrie des boissons
Charcuteries, salaisons
Conserveries, plats cuisinés, surgelés
Pâtes alimentaires et travail du grain
Aliments pour animaux
Boulangeries, pâtisseries
Chocolateries, confiseries
Sucrieries
Huileries, condiments, sauces, torréfaction

Qualités

Capacité à travailler en équipe et de résister au stress.
S'adapter à des horaires conditionnés par l'organisation de l'entreprise. Le travail s'effectue en journée, en semi-continu (2 x 8) ou en continu (3 x 8), voire le week-end. Certaines productions (agro)alimentaires peuvent être saisonnières.
Supporter la station debout prolongée ;
Supporter l'exercice de tâches répétitives, des rythmes d'exécution soutenus en maintenant une attention soutenue et prolongée ;
S'adapter à des postes de travail différents ;
Exercer une vigilance permanente et avoir une bonne réactivité en cas d'urgence (écart des paramètres, incidents,...) ;
S'adapter à des conditions de bruit, de températures, d'odeurs, d'humidité,...
Application de règles d'hygiène et d'autocontrôle strictes.

Détails sur la formation

Organisation de la formation :

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant un contrat d'alternance avec une entreprise (3 ou 4 jours/semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (1 ou 2 jours/semaine).

Organisation

Durée : 3 années.

Horaire : les cours sont organisés en journée.

Début : septembre.

Date limite des inscriptions : cette formation répond à l'obligation scolaire et peut être commencée à tout moment de l'année.

Pratique en entreprise via un contrat d'alternance : vous devez trouver un patron formateur qui accepte de vous engager sous contrat d'alternance. Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire indispensable à la conclusion du contrat d'alternance. Il veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise et s'assure du respect de la réglementation. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil. Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement de l'apprenti(e) au sein de l'entreprise qui l'a accueilli(e).

Attention : L'apprenant sera occupé dans une entreprise à Bruxelles, mais les cours de connaissances professionnelles seront suivis dans un Centre IFAPME. Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, consultez la fiche formation de l'IFAPME.

Programme de cours :

1ère apprentissage

Participer aux contrôles et nettoyer - théorie (40h)
 Participer aux contrôles et nettoyer - démo. (16h)
 Participer à la production et à son arrêt - théorie (40h)
 Participer à la production et à son arrêt - démo. (80h)
 Evaluation théorique des UAA (4h)

2ème apprentissage

Assurer la production et son arrêt (UAA4) (60h)
 Assurer la production et son arrêt (UAA4) (28h)
 Contrôler de A à Z (UAA3) (12h)
 Contrôler de A à Z (UAA3) (16h)
 Evaluation théorique des UAA (4h)

3ème apprentissage

Maintenance et dépannage (UAA5) (60h)
 Maintenance et dépannage (UAA5) (56h)
 Evaluation théorique des UAA (4h)

Cours de connaissance générale : français, mathématique, commerce, droit, monde contemporain

A terme, je serai capable de... :

Participer au démarrage ou au suivi de la production
 Participer à la conduite de la ligne de production
 Participer à l'arrêt de la production

Assurer le démarrage ou le suivi de la production
Conduire la ligne de production
Arrêter la production
Assurer les opérations de maintenance