

| VOIE DE FORMATION | Formation continue |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Objectifs | <p>Préparation Opérationnelle à l'Emploi collective (POEC) permet la mise en place d'une formation de préparation à une prise de poste.</p> <p>Environnement et activités du métier Prendre connaissance de l'environnement de travail et les diverses activités du milieu agroalimentaire. Intégrer les fondamentaux en matière d'aptitudes professionnelles et de compétences liées aux métiers de production.</p> <p>Débouchés : Travailler sur un atelier de transformation et mettre en œuvre la pratique d'hygiène en agroalimentaire.</p> |
| Condition d'environnement du métier | <p>L'activité s'effectue principalement en atelier auprès de machines mais aussi en unité de contrôle ou de pilotage d'installations automatisées. Elle peut s'exercer en zone à température élevée, frigorifique ou humide ou en zone à atmosphère contrôlée.</p> <p>Le port d'équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité, protections auditives, ...) et d'équipements d'hygiène (charlotte, masque, ...) est requis.</p> <p>Le/La salarié(e) est généralement soumis à un travail posté éventuellement le week-end et soumis à des fluctuations saisonnières.</p> |
| Principales activités du métier visé par l'action | <p>L'opérateur(trice) de production en industries alimentaires exerce principalement ses activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement.</p> <p>Il/ Elle peut par ailleurs intervenir dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis.</p> |
| Public/Pré requis | <p><u>Publics :</u> Les demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi, indemnisés ou non, ainsi que les salariés recrutés avec certains contrats.</p> <p><u>Pré requis :</u> Savoir de bases (lire, écrire, compter)</p> |
| Conditions d'inscription | Entretien de positionnement préalable avant l'entrée en formation |
| Frais pédagogiques, Information sur la rémunération et les financements | <p>Cette action bénéficie du soutien financier de l'Etat dans le cadre du Plan d'investissement dans les compétences (PIC).</p> <p>Stagiaire financé par Pole emploi (ARE)</p> |
| Contenu /programme | <p>Module 1 Technique de Recherche d'emploi</p> <p>Module 2 Santé et Sécurité au Travail</p> <p>Module 3 Gestes et postures</p> <p>Module 4 Organiser son poste de travail</p> <p>Module 5 Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail</p> <p>Module 6 Conduire une machine</p> <p>Module 7 Information et communication</p> |

| | | |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Modalités pédagogiques | <p>Cours théoriques. Echanges d'expériences. Visites d'entreprises agroalimentaire Travaux pratiques sur le Hall de transformation laitière du lycée agricole des 3 Chênes à Le Quesnoy et du Lycée agricole de Douai.</p> | |
| Modalités d'alternance | <p>Lors de la formation le candidat devra faire 2 périodes en entreprise. Ces immersions doivent permettre aux candidats de repérer les différentes activités qui peuvent être réalisées en industrie agroalimentaire.</p> | |
| Evaluation | <p>Fiche de tâches réalisées sur entreprise de stage et mise en situation professionnelle. Entretiens d'explicitation pour la validation de l'UCP6 « assurer l'hygiène et la qualité » du CAP Opérateur en Industrie Agroalimentaire.</p> | |
| Sanction | <p>Attestation de fin de formation. Si réussite à l'évaluation certificative de l'UCP6 « assurer l'hygiène et la qualité » du CAP OIA (diplôme de niveau3) (sous réserve de validation par le jury d'agrément) le candidat obtiendra une attestation de validation du bloc de compétence.</p> | |
| Débouchées et poursuite de formation | <p>A l'issue de la formation le candidat peut intégrer directement une entreprise agroalimentaire. Il lui sera également possible de poursuivre en contrat d'apprentissage/contrat de professionnalisation un CAP OIA ou un Brevet Professionnel (BP IA) Industries Alimentaires (en fonction de son niveau).</p> | |
| Durée /date(s)- Délai d'accès à la formation | <p>Centre de formation : 224h Entreprise : 105h</p> | <p>Date de démarrage : 16/01/2023 Date de fin : 23/03/2023</p> |
| Encadrement | <p>Formateurs techniques spécialisés titulaires de BTS IAA, de licences, de diplômes d'ingénieurs et formés aux modalités de formation par blocs de compétences.</p> | |
| Lieu de formation | <p>Formation sur le site du Lycée des 3 Chênes 17 Rue des Tilleuls 59530 LE QUESNOY</p> | |
| Personne à contacter | <p>Maria MASCARO - maria.mascaro@educagri.fr - 06/15/97/52/11 Mise à jour le 12/10/2022</p> | |