PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE DE L'INDUSTRIE

Opérateur de Fabrication en Agroalimentaire – F/H
PETRIN/ILOTIER/CONDUCTEUR DE LIGNES

IAC_420200008

Domaine : industriel

Durée : 399 heures : 294 h en centre et 105 h en entreprise

Dates : à déterminer
Formation proposée toute l'année

Capacité : 15 personnes

Public concerné : Tout public

Prérequis :
- Être âgé au minimum de 18 ans,
- Avoir les savoirs de base en français et en mathématiques
- Être mobile
- Être apte à effectuer du travail posté

Modalité de la formation :
Présentiel :
- En centre de formation :
  Inatis Academy - 75 Rue Laplace 59494 Petite-Forêt – places de **Réfectoire / salle de pause, à disposition**
- Chez le client
- Autre lieu* : à déterminer

Nous pouvons nous déplacer, pour assurer les prestations, en fonction de vos souhaits

Foad : non
E-learning : non

Validation de la formation
Attestations de formation

Tarif : Nous contacter - Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

Référence **Date de création**	**IAC_2025_09_01/09** **09/01/2025**
Mise à jour	01/08/2026
RNCP	

Dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement (règles HSE), des procédures et modes opératoires définis par l'entreprise, l'opérateur de fabrication assure la production de produits conformes en qualité, quantité, coûts et dans le délai requis. En agroalimentaire, il intervient sur une machine automatisée ou sur une installation composée de machines automatisées de production, souvent équipées de robots de chargement-déchargement-transfert de pièces et d'équipements périphériques tels que des bols vibrants, des moyens de marquage, des fours de chauffe, des moyens de conditionnement.
Sur la machine ou l'installation de production, il assure tout ou partie des tâches suivantes :
- préparation du poste de travail ;
- approvisionnement en matières, composants, contenants et consommables ;
- mise en fonctionnement des équipements périphériques ;
- démarrage, lancement et arrêt ;
- éventuellement, montage et démontage des outillages ;
- conduite par la surveillance et la régulation des paramètres de fabrication ;
- réalisation d'opérations de fabrication, de conditionnement ;
- contrôle et traçabilité des produits fabriqués ;
- maintenance de premier niveau / nettoyage des outillages et des moyens de production

- Objectifs de la formation : être capable de :

- Préparer et lancer une production agroalimentaire robotisée ou non
- Conduire un équipement agroalimentaire équipé ou non de robotsprint

Modalités d'accès :
Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :
- Information individuelle ou collective
- Tests et entretiens
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Vérification des prérequis y compris des formations réglementaires si la formation le prévoit
- Entretien individuel afin de définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard ou renforcé.

Délais d'accès : dates prévisionnelles 2026/2027 :
Délai moyen de mise en œuvre : 2 mois. Consultez-nous pour connaitre les prochaines disponibilités
Les personnes en situation de handicap sont invitées à venir vers nous en toute confiance afin étudier les modalités de leur formation.

Module 1 – Appliquer la Culture d'entreprise adaptée : 35 h
- Se repérer dans son environnement
- Identifier la culture d'entreprise
- Relater les enjeux de l'entreprise (QCDSE)
- Déterminer son Savoir-être professionnel
- Répertorier ses axes d'amélioration liées à la conscience professionnelle

Module 2 : Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits agroalimentaires : 77 h
- Définir les enjeux de l'hygiène, de la sécurité et de l'environnement
- Utiliser les bonnes pratiques

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE DE L'INDUSTRIE

Modalités pédagogiques :
Formation basée principalement sur la participation active des stagiaires.

Formation contenant à la fois exposés, études de situations concrètes et exercices pratiques.

Encadrement : formateurs disposant des compétences pédagogiques et d'un parcours professionnel significatif en lien avec l'action de formation.

Moyens pédagogiques :
Matériel de projection, tableau
Planche de câblage, outillages.

Evaluation :
- Evaluation de positionnement, au démarrage de la formation
- Evaluation des modules
- Evaluation en fin de formation : mise en situation où seront évalués :
  - La préparation
  - La production
  - Le contrôle
  - Le conditionnement

Sanction et validation :
- Attestation d'évaluation par objectif opérationnel

Support de formation : Remis, enfin de formation – Powerpoint

Débouchés :
- Opérateur de production
- Agent de fabrication
- Conducteur de lignes

Suivi de la formation :
Le suivi de l'exécution de l'action se fait par l'Émargement des feuilles de présence à la demi-journée par stagiaire, contre-signé par le formateur.

- Prévenir les risques biologiques, physiques et chimiques
- Recenser les données chiffrées et normes en vigueur
- Eviter les contaminations
- Porter les Epi et EPC

Travaux pratiques et animations ludiques

***Module 3 : Fabriquer la pâte* : 35 h**
- Peser des matières et des liquides
- Pétrir/tresser
- Définir le pouvoir d'absorption
- Maîtriser l'apport de l'eau
- Respecter la Durée et la consistance du pétrissage

***Module 4 : utiliser et régler des machines* : 21 h :**
- Appliquer de la Dextérité
- Utiliser la métrologie
- Utiliser les principaux composants mécaniques
- Régler des machines

Module 5 : Organiser la production : 70 h
- **Définir le Lean (7 heures) :**
  - Identifier les principes du Lean / les 8 gaspillages
  - Identifier les étapes de l'Histoire du Lean Manufacturing
  - Expliquer le Temple du Lean
- **Préparer une production (14 h) :**
  - Appliquer un mode opératoire / lecture de plans
  - Etablir une cartographie VSM
  - Employer la méthode des 5S
  - Réaliser La TPM – Maintenance de 1er niveau
- **Réaliser une production (21 h) :**
  - Détecter les systèmes d'alerte : Poka Yoké /Jidoka
  - Appliquer la méthode du Juste à temps
  - Gérer une production : tackt time/buffer, flux/ TRS
  - Tracer sa production (Kanban, checks list,…)
- **Contrôler la qualité et apporter des améliorations continues (14 h) :**
  - Créer des Kaizen et les traiter
  - Appliquer le SMED
- **Analyser et résoudre des problèmes (7 heures) :**
  - Utiliser la méthode des 5 pourquoi
  - Appliquer les diagrammes de causes et effets
- **S'engager humainement et professionnellement (7 h) :**
  Adapter les valeurs de l'entreprise et prendre des initiatives

***Module 6 : Conduire une ligne/* Occuper un poste : 28 h**
- Suivre la production / Approvisionner / Emballer
- Mettre en route et arrêter la ligne de production
- Lire et analyser des Process spécifiques à l'entreprise
- Identifier les Postes de conducteurs de lignes / Ilotiers
- Appliquer les usages des machines / mettre en sécurité

***Module 7 : Formations règlementaires* : 28 h**
- Gestes et postures (7 h) / SST (14 h) / H0VB0V (7 h)

Et 105 heures en entreprise

CONTACTS

Tél : 03 20 68 55 00
Mail : iac@inatisgroup.com

Adresse Mail PSH (Personnes en Situation de Handicap) : psh@inatisgroup.com