



PROGRAMME DE FORMATION

CONDUCTEUR DE LIGNE / OPERATEUR DE CONDITIONNEMENT / OPERATEUR DE PRODUCTION (Attestation de formation)

PRESENTATION DE L'ACTION DE FORMATION

Cette action de formation permet d'acquérir les connaissances et compétences nécessaires pour intervenir sur une ligne de conditionnement ou de production et conduire celle-ci.

OBJECTIFS

A la fin de cette formation les stagiaires seront capables de :

- ✓ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- ✓ Réaliser les opérations de conditionnement et/ou de production
- ✓ Conduire et surveiller une ligne de production
- ✓ Effectuer les réglages simples
- ✓ Réaliser la maintenance de premier niveau
- ✓ Participer au contrôle qualité et à la traçabilité

PRÉ-REQUIS ET CONDITIONS D'ACCES

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions : savoir lire, écrire, compter

DURÉE DE LA FORMATION :

70 Heures
35 heures/semaine
2 semaines

LIEU DE LA FORMATION :

En Intra

MODALITES, MOYENS, MÉTHODES PEDAGOGIQUES

Formation en Présentiel
Formation collective ou individualisée
Salle pour partie théorique
Plateau technique entreprise
2 apports : l'un théorique et le second : mise en situation pratique

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

VALIDATION DES ACQUIS ET DISPOSITIF DE SUIVI

Emargement à la demi-journée.
Contrôle hebdomadaire des connaissances
Délivrance en fin de formation d'une attestation de formation.
Evaluation satisfaction stagiaire

INTERVENANTS :

Professionnels de la Formation en secteur agro-alimentaire pour adultes

ACCESSIBILITÉ :

La formation est accessible, sous conditions, aux personnes en situation de handicap.

RÉFÉRENTE HANDICAP : Lisa MARTINEZ

Lisa.martinez@sc-formation.fr
05 56 94 05 91

CALENDRIER :

Nous consulter

COUT :

Nous consulter



ORGANISATION PEDAGOGIQUE PAR SOCLES DE COMPETENCES

Socle 1 – Comprendre l'environnement industriel agroalimentaire - 1 JOUR - 7 HEURES	Thème 1	Découverte du secteur agroalimentaire	Présentation du secteur, organisation d'une usine, étapes de transformation et de conditionnement	Jour 1
	Thème 2	Organisation d'une ligne de production	Identification des métiers, rôle de l'agent de conditionnement et du conducteur de ligne	Jour 1
	Thème 3	Analyse du processus de production	Lecture de schémas de flux de production, étude de cas d'une ligne	Jour 1
Socle 2 – Appliquer les règles d'hygiène, sécurité et qualité - 2 JOURS - 14 HEURES	Thème 1	Hygiène en industrie agroalimentaire	Bonnes pratiques d'hygiène (BPH), hygiène du personnel, tenue professionnelle	Jour 2
	Thème 2	Sécurité sanitaire des aliments	Risques microbiologiques, contaminations, nettoyage et désinfection	Jour 2
	Thème 3	Qualité en production	Notions de qualité, contrôles en production	Jour 3
	Thème 4	Traçabilité et gestion des non-conformités	Système de traçabilité, enregistrements de production, traitement des anomalies	Jour 3
Socle 3 – Comprendre et piloter une ligne de production - 2 JOURS - 14 HEURES	Thème 1	Fonctionnement des équipements	Types de machines de conditionnement, chaînes automatisées	Jour 4
	Thème 2	Technologies de ligne	Convoyeurs, capteurs, systèmes de détection	Jour 4
	Thème 3	Conduite de ligne	Démarrage et arrêt de ligne, paramètres de production	Jour 5
	Thème 4	Réglages et maintenance de premier niveau	Réglages simples, changement de format, notions de productivité	Jour 5
Socle 4 – Mettre en œuvre la production en situation réelle - 5 JOURS - 35 HEURES	Thème 1	Prise en main des équipements	Présentation des machines, repérage des organes, mise en route et arrêt sécurisé	Jour 6
	Thème 2	Opérations de production / conditionnement	Approvisionnement de la ligne, mise en place des emballages, surveillance de production	Jour 7
	Thème 3	Réglages et changements de production	Ajustement des guides, réglage de cadence, changement d'emballage ou de recette	Jour 8
	Thème 4	Gestion des incidents	Identification des pannes simples, redémarrage de ligne	Jour 9
	Thème 5	Maintenance et sécurité	Nettoyage, maintenance de premier niveau, procédures de sécurité	Jour 9
	Thème 6	Conduite complète de ligne	Organisation du travail, suivi de production, contrôle qualité	Jour 10
	Thème 7	Évaluation finale	Mise en situation professionnelle + QCM	Jour 10