

OTIA Opérateur de transformation en industrie alimentaire

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

IFRIA NOUVELLE AQUITAINE
Florence EYRAUD
06.37.79.78.16
florence.eyraud@ifria-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

Pas de condition d'accès particulière

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire écrire et compter

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

LE METIER Le titulaire d'une certification OTIA est chargé de transformer les matières premières en produits destinés à l'alimentation. L'opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire exerce son activité sous la responsabilité d'un Chef d'atelier ou d'un Chef d'équipe qui lui communique des instructions précises d'élaboration et/ou transformation d'un produit, déterminées par des consignes de production ou par un cahier des charges Clients. Il doit travailler en équipe et garantir sa production en termes de sécurité, qualité, délais et coût. Il doit assurer sa propre sécurité et celle de ses collègues. Ce métier est présent dans toutes les industries agroalimentaires et il intéresse toutes les filières viande, lait, biscuit, plats cuisinés, frais ou conserve, boisson etc... Il est rencontré dans les grands groupes de transformation mais aussi dans les PME et TPE. Quelque soit la taille de l'entreprise, ce métier est en tension et il existe beaucoup d'opportunités de recrutement pour ce genre de profil.

Contenu et modalités d'organisation

OBJECTIF DE LA FORMATION L'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire est en capacité de : Enfiler sa tenue de travail conformément aux règles définies en termes de sécurité alimentaires et de sécurité des personnes. Apprécier l'état de propreté de son poste en utilisant, appliquant les critères définis et alerter selon la procédure. Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination. Apprécier l'état des produits à travailler en fonction des normes de l'entreprise et des cahiers des charges Clients. Comprendre le planning de production. Identifier et réaliser les opérations à mettre en œuvre sur les matières premières pour obtenir le produit demandé au programme. Réaliser les opérations en respectant les normes d'efficacité fixées (rendement, productivité, qualité). Interpréter les résultats de ses contrôles par rapport aux normes. Appliquer les consignes de sécurité liées à l'utilisation de matériel et machine. Appliquer les règles liées à la traçabilité et l'identification des produits. Calculer les volumes de matières consommables et les produits nécessaires pour assurer les fabrications inscrites au programme. Assurer l'enregistrement des informations liées à son activité selon les modalités prévues, papier et/ou informatique Réaliser des opérations en respectant des modes opératoires précis ex changement de format, calibrage matériel. Appliquer les procédures de gestion des non conformes. Apprécier l'état de propreté de son poste en utilisant et appliquant les critères définis. Comprendre et appliquer les procédures de nettoyage et de rangement de son poste de travail selon les consignes établies. Évacuer les déchets selon les règles et les circuits définis. Appliquer les procédures de désinfection du matériel. Comprendre le fonctionnement de son entreprise et situer la place de son activité en son sein. Comprendre des instructions écrites et orales. Transmettre des informations à l'oral et à l'écrit. Développer une écoute active et adopter une attitude propice à la discussion avec ses collègues et avec sa hiérarchie. Etre en observation de ses collègues et proposer son aide si besoin pour atteindre les objectifs du Service.

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

Opérateur de transformation en industrie alimentaire - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)



Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

ET APRES ... Poursuite d'études : Brevet Professionnel Bac Pro Insertion sur le marché du travail : Préparateur Conducteur de machine / ligne Opérateur de mélange Opérateur de tri et d'approvisionnement Opérateur de préparation de commande

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00287638	du 01/03/2022 au 01/07/2024	Limoges (87)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE			
00294488	du 01/03/2022 au 01/09/2025	Agen (47)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE			
00263733	du 01/03/2022 au 01/09/2025	Talence (33)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE			
00287639	du 01/03/2022 au 01/09/2025	Niort (79)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE			

00341923	du 01/03/2023 au 01/03/2024	Talence (33)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
00341924	du 01/03/2023 au 01/03/2024	Talence (33)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
00345909	du 01/03/2023 au 01/12/2024	Pau (64)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
00345910	du 01/03/2023 au 01/12/2024	Pau (64)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
00345911	du 01/03/2023 au 01/12/2024	Mont-de- Marsan (40)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
00345912	du 01/03/2023 au 01/12/2024	Mont-de- Marsan (40)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	