

Public

- Tout public adulte, ayant pour projet professionnel d'occuper un poste d'agent de conditionnement ou de devenir opérateur de production

Prérequis

- Sans objet

Modalités d'admission

- Sur dossier

Durée

- 210 heures

Modalités et méthodes pédagogiques

- Présentiel
- En langue française
- Méthodes d'animation actives et interactives alternant des apports théoriques, des activités, des échanges autour de cas pratiques et des mises en situation

Qualité des formateurs

- Formateurs experts métier ayant validé un parcours de qualification pédagogique

Documents remis

- Attestation de formation

Les personnes en situation de handicap sont invitées à contacter le référent Handicap local afin d'étudier les possibilités de suivre la formation

Nous contacter

www.aftral.com

0809 908 908

Opérateur de production / Agent de conditionnement

Objectifs généraux

- ◆ Approvisionner et alimenter la chaîne de production
- ◆ Réaliser des tâches répétitives, des emballages de produits finis, des opérations de palettisation
- ◆ Rendre compte de son activité
- ◆ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Les plus de la formation



- ◆ Des moyens matériels performants et innovants
- ◆ Une formation active et interactive avec des mises en situation pratiques

Mode d'évaluation des acquis

- ◆ Evaluation en cours de formation sous la forme d'études de cas, d'exercices, de mises en situation professionnelles

Validation

- ◆ Attestation de formation
- ◆ Sans niveau spécifique
- ◆ Possibilité de valider un/des blocs de compétences : Sans objet
- ◆ Code RNCP/RS : Sans objet
- ◆ Certificateur : Sans objet
- ◆ Code Certif Info : Sans objet



Agrément

- ◆ Sans objet

PROGRAMME

N° SEQUENCE		DUREE
0	Identifier les objectifs et étapes de la formation	/
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification du respect des prérequis ▪ Présentation du centre, de l'équipe pédagogique et des moyens matériels ▪ Présentation de la formation ▪ Modalités pratiques ▪ Tour de table ▪ Test de positionnement 		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
1	Approvisionner et alimenter la chaîne de production Réaliser des tâches répétitives, des emballages de produits finis, des opérations de palettisation Rendre compte de son activité Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	210 h 00
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoir une image positive et professionnelle ▪ L'environnement agroalimentaire ▪ Bonne pratique d'hygiène et sécurité alimentaire : HACCP ▪ Préparer, lancer et arrêter une machine ou une installation de production automatisée équipée ou non de robots sur chaîne de production ▪ Les opérations de manutentions ▪ La sécurité en entreprise 		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle de formation Unité de production pédagogique permettant de la conduite de ligne automatisée, manuelle ; des opérations de maintenance, la réalisation de production Engins et plateau technique permettant la conduite et le passage de test pour les CACES® R 489 de catégories 1B et 3 Livrets stagiaires
<ul style="list-style-type: none"> - Les règles et consignes applicables en formation Ice breaker pour apprendre à mieux se connaître - L'importance de l'image de marque, satisfaction des clients, collègues, partenaires et autres résultats attendus La gestion des situations conflictuelles : désamorcer l'agressivité Le comportement : observation et compréhension du langage corporel (attitudes, mimiques), mettre en confiance : les comportements qui favorisent le contact Attitudes positives : discrétion, attention, patience, disponibilité, personnalisation, ponctualité et assiduité, politesse et courtoisie, posture, gestuelle, tenue vestimentaire La communication : l'écoute, la reformulation et le questionnement, le langage positif et concis Structurer un échange / entretien : se présenter / accueillir, identifier son correspondant, cerner sa demande Orienter / répondre efficacement, rechercher les informations - Les rôles et les responsabilités dans une organisation La description d'un processus de production industrielle Coordonner son intervention, avec la réalisation des autres Mise à niveau des savoirs de base et raisonnement logique (moyennes, pourcentages) La gestion de la production, les indicateurs - Les principes de la réglementation Les exigences du « Paquet Hygiène » : risques d'intoxication alimentaire, durée de vie des produits, les intoxications alimentaires et leurs conséquences - Développement des germes : principe et facteurs de développement Les applications : chaîne du froid, refroidissement des produits, décongélation, conditionnement, sources de contamination Les étapes de contamination : règle des 5M - Principes généraux : flux, sectorisation, entretien, nuisibles, etc... Hygiène du personnel, tenues vestimentaires, lavage des mains : principe, méthode, matériel, hygiène des manipulations, méthode de travail Nettoyage et désinfection : principes et pratique du nettoyage-désinfection, contenu 		

L'utilisation du genre masculin dans le texte permet de l'alléger mais ne peut être perçue comme de la discrimination en référence à la loi du 4 août 2014 pour l'égalité réelle entre les hommes et les femmes.

	<p>du plan de nettoyage-désinfection</p> <ul style="list-style-type: none"> - La méthode HACCP et les guides de bonnes pratiques d'hygiène : intérêt et présentation - Prise en compte des consignes auprès du conducteur de ligne Préparation d'une production sur une installation ou sur une machine industrielle Vérifier, préparer et démarrer la ligne Ajuster, purger et vérifier la conformité Vérifier les matières premières et consommables Démarrage, mise en cadence et arrêt d'une installation ou d'une machine industrielle Coordonner son activité avec les autres opérateurs Conditionner, emballer étiqueter les produits Participer au suivi de l'activité Réguler l'activité en fonction des contrôles, des aléas et des informations Réalisation des opérations de nettoyage des outillages et des équipements selon les procédures - La gestion des emballages/déchet Montage manuelle des cartons Mise en carton des produits Mise en palette des cartons Préparation de commandes Rendre compte de sons activité - PRAP : la Prévention des Risques liés à l'Activité Physique Habilitation électrique H0B0 Formation à la conduite de chariot élévateur et gerbeur à conducteur porté : CACES® R489 catégories 1B et 3 	
--	--	--

N° SEQUENCE		DUREE
2	Bilan et synthèse de la formation	/
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bilan de la formation ▪ Synthèse du stage ▪ Evaluation de satisfaction de la formation 		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia