

## LA FORMATION PROFESSIONNELLE

Développer, renforcer et certifier les compétences de vos collaborateurs

### DES DISPOSITIFS D'INTÉGRATION ET D'ÉVOLUTION ADAPTÉS À VOS ENTREPRISES

Chaque entreprise est unique dans sa stratégie, ses produits, son organisation et pour accompagner vos projets, l'IFRIA Occitanie développe des actions de formation à destination de vos actuels ou futurs salariés. L'IFRIA Occitanie vous apporte un accompagnement tout au long des dispositifs pour faciliter le déploiement de nos outils :

- CQP (Certificat de Qualification Professionnelle)
- Certificat professionnel OTIA (Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire)
- Blocs de compétences
- Pass IFRIA Intégration (Parcours d'intégration et de formation personnalisé)
- Pass IFRIA Compétences (Parcours de développement et de renforcement des compétences)
- POEC (Programme Opérationnel à l'Emploi Collectif)

### OBJECTIFS DES FORMATIONS

- Intégrer et fidéliser vos futurs salariés
- Former vos futurs collaborateurs à vos produits et vos méthodes
- Organiser la transmission de vos savoirs-faire
- Transmettre vos compétences
- Reconnaître les acquis professionnels de vos collaborateurs et les valoriser
- Accompagner vos salariés dans l'évolution de leurs métiers
- Obtenir une qualification reconnue par les branches professionnelles des industries agroalimentaires

# LES DISPOSITIFS PROPOSÉS PAR L'IFRIA OCCITANIE

CQP du secteur alimentaire | Formation à ajuster | Salariés en poste | En intra ou inter-entreprise

## Les résultats attendus

Un certificat de qualification professionnelle (CQP) permet de faire reconnaître par la formation les compétences et savoir-faire nécessaires à l'exercice d'un métier. Un CQP est une certification créée et délivrée par une branche professionnelle qui atteste de la maîtrise de compétences liées à un métier. Les CQP suivants sont à ce jour reconnus par toutes les branches professionnelles signataires de l'accord CQP du 29 mai 2015 :

- o Agent de maintenance du secteur alimentaire
- o Agent logistique du secteur alimentaire (réception ou expédition)
- o Assistant(e) de gestion client
- o Attaché(e) commercial(e) du secteur alimentaire
- o Conducteur(trice) de ligne du secteur alimentaire
- o Conducteur(trice) de machines du secteur alimentaire
- o Gestionnaire de l'administration du personnel et de la paie
- o Ouvrier qualifié en nettoyage industriel
- o Préparateur du secteur alimentaire
- o Responsable d'équipe de production du secteur alimentaire
- o Technicien(ne) de maintenance du secteur alimentaire
- o Responsable de secteur et d'atelier du secteur alimentaire
- o Télévendeur(se) du secteur alimentaire
- o Opérateur qualifié en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement
- o Agent spécialisé en travail de cave, de cuve et de chai
- o Opérateur logistique
- o Animateur d'équipe du domaine industriel
- o Conducteur d'équipements industriels
- o Opérateur en maintenance industrielle-régleur



PASS IFRIA | 4 à 12 mois | Salariés en poste (CDI, CDD), intérimaires, demandeurs d'emploi | En intra ou inter-entreprise

## Les résultats attendus

Le Pass IFRIA est une formation par alternance associant des apports théoriques et pratiques, réalisés dans votre entreprise. Le planning s'adapte à vos besoins, vos profils, vos contraintes et intègre des plages de formation aux postes, afin que les stagiaires appréhendent l'ensemble des contraintes liées à votre processus de production. L'alternance permet aux stagiaires de développer et de renforcer progressivement les compétences et savoir-faire propres aux différents postes de travail. Grâce à des évaluations sur postes, ils sont accompagnés tout au long de leur progression pédagogique. Ce dispositif peut conduire à une certification professionnelle OTIA - Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire- (titre RNCP).

POEC Opérateur de production | 400 heures maximum | Demandeurs d'emploi | inter-entreprise

## Les résultats attendus

Parcours de formation permettant à des demandeurs d'emploi de découvrir les métiers de la production agroalimentaire et d'acquérir les compétences requises pour accéder au poste d'opérateur/trice de production en vue d'obtenir un contrat de travail via un CDD, CDI, contrat de professionnalisation ou d'apprentissage et ainsi poursuivre un parcours de formation certifiant.

## FOCUS SUR LA DÉMARCHE CQP

### 1 / Étude d'opportunité et de faisabilité

- Définir les enjeux de la mise en œuvre d'un projet de certification pour l'entreprise et les salariés
- Garantir la faisabilité du projet : identification et disponibilité des tuteurs, composition d'un groupe et d'un COPIL...
- Proposer un budget, un planning

### 2 / Préparation et positionnement

- Adapter les référentiels emplois et compétences
- Réaliser le positionnement des stagiaires (Test informatique Ev'alim / LDA / Grille tuteur)
- Déterminer le programme de formation par stagiaire
- Rechercher les organismes de formation si besoin
- Former les tuteurs

### 3 / Formation si besoin

- Garantir la réalisation et la qualité des enseignements
- Accompagner les tuteurs
- Accompagner et évaluer l'acquisition des compétences au poste

### 4 / Évaluation finale

- Évaluer le niveau de maîtrise du poste (par le tuteur)
- Valider les connaissances (Test Ev'alim / LDA)
- Établir un bilan global et mesurer la satisfaction

### 5 / Jury final

- Réunir les parties prenantes (entreprises, branches professionnelles, IFRIA Occitanie)
- Évaluer la maîtrise des compétences du métier visé par l'observation sur poste ou la présentation d'un projet d'amélioration continue

