

TITRE PROFESSIONNEL

Conducteur d'équipements agro-alimentaires (CEA)



Conducteur de machines d'embouteillage et de conditionnement alimentaire

Le conducteur de machine utilise une ou plusieurs machines intégrées ou non dans une ligne de conditionnement ou d'embouteillage.

Il conduit les opérations d'une installation sur un ensemble d'une ou plusieurs machines.

Il effectue les opérations nécessaires à la mise en marche et au bon fonctionnement de ces machines en respectant les modes opératoires.

Il contrôle les réglages, l'approvisionnement en matières premières, surveille régulièrement les paramètres. Il tient également compte des impératifs tels que la qualité, les délais, la cadence de production, le coût.

Il réalise très régulièrement les opérations de révision, d'entretien courant ou de dépannages simples. En cas de panne, il procède à un premier diagnostic et intervient lui-même ou fait appel au service maintenance.

Les missions en entreprise

Avant le lancement de la chaîne de production, le conducteur de machine :

- consulte le cahier des charges qui définit les impératifs de production : cadences, quantités à produire, normes exigées
- contrôle et paramètre l'application informatique qui pilote la machine
- règle la cadence, la température et la pression
- dispose les accessoires nécessaires et approvisionne la machine en matières premières

En cours de production, il :

- surveille sa machine et s'assure que les paramètres définis restent stables
- travaille en coordination avec les autres opérateurs travaillant sur sa ligne de production
- effectue des prélèvements aléatoires pour s'assurer que les produits sont conformes au cahier des charges.
- diagnostique et réalise les interventions de maintenance de 1er niveau ou fait appel au service maintenance

En fin de production, il :

- nettoie et entretient son parc machines
- rend compte des résultats obtenus et des incidents techniques observés

Conditions d'accès

La formation est ouverte :

- aux nouveaux entrants dans l'entreprise : personnes de moins de 30 ans en contrat d'apprentissage, personnes de plus de 30 ans en contrat de professionnalisation.
- aux salariés de l'entreprise en ProA.

Pré-requis : savoir compter, lire, écrire et parler français.

Après examen des dossiers de candidature, les candidats sont reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil.

Contenu de la formation

Formation rémunérée de 12 mois, en alternance : 40 semaines en entreprise / 12 semaines en centre de formation (420 heures)

Pédagogie basée sur la pratique sur un plateau technique dédié aux technologies de l'embouteillage et du conditionnement alimentaire au sein d'EMECAL.

ACCUEIL, BILAN, COMMUNICATION CERTIFICATION : 49 h

DOMAINE PRODUIT PROCESS : 21 h

DOMAINE QHSE : 63 h

Qualité, hygiène, nettoyage désinfection

Traçabilité contrôle

Sécurité, gestes et postures

Gestion de l'environnement

Habilitation électrique

DOMAINE CONDUITE DE MACHINES : 287 h

Outils et méthodes de la performance industrielle

Technologies et fonctionnement des machines de conditionnement et d'embouteillage

Travaux pratiques conduite de ligne de conditionnement et d'embouteillage

Mécanique de base

Pneumatique et hydraulique de base

Electrotechnique

Automatisme de base et automatisme confirmé

Maintenance 1er et 2e niveau

Interface Homme Machine

Centres de formation

Les cours sont dispensés par l'AFPA et l'IFRIA BFC dans les locaux de l'AFPA à Chevigny-Saint-Sauveur, sur le plateau technique EMECAL

Hébergement possible à l'internat.

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ
IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

IFRIA BFC

**Centre de Formation d'Apprentis
des Industries Alimentaires**

Cité de l'alternance - 11, rue Edgar Faure
21000 Dijon

Tél. 03 80 39 69 16 - contact@ifria-bfc.fr

www.ifria-bfc.fr

 **emecal**
Ecole des Métiers de l'Embouteillage
et du Conditionnement Alimentaire

Afpa

AFPA Chevigny

2 Rue du Château

21800 Chevigny-Saint-Sauveur