

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

**IFRIA**

LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

# FORMATIONS **2021**

## ENTREPRISES

## DE LA TRANSFORMATION

## ALIMENTAIRE

**IFRIA BFC**

Cité de l'Alternance

11, rue Edgar Faure—21000 DIJON

**ALTERNANCE** : [contact@ifria-bfc.fr](mailto:contact@ifria-bfc.fr) - 03 80 39 69 16

**FORMATION PROFESSIONNELLE** : [contactfpc@ifria-bfc.fr](mailto:contactfpc@ifria-bfc.fr) - 03 80 39 69 22

**[www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr)**

L'IFRIA BFC est un centre de formation créé et piloté par des entreprises et des représentants de salariés du secteur alimentaire pour répondre aux besoins en compétences du secteur.

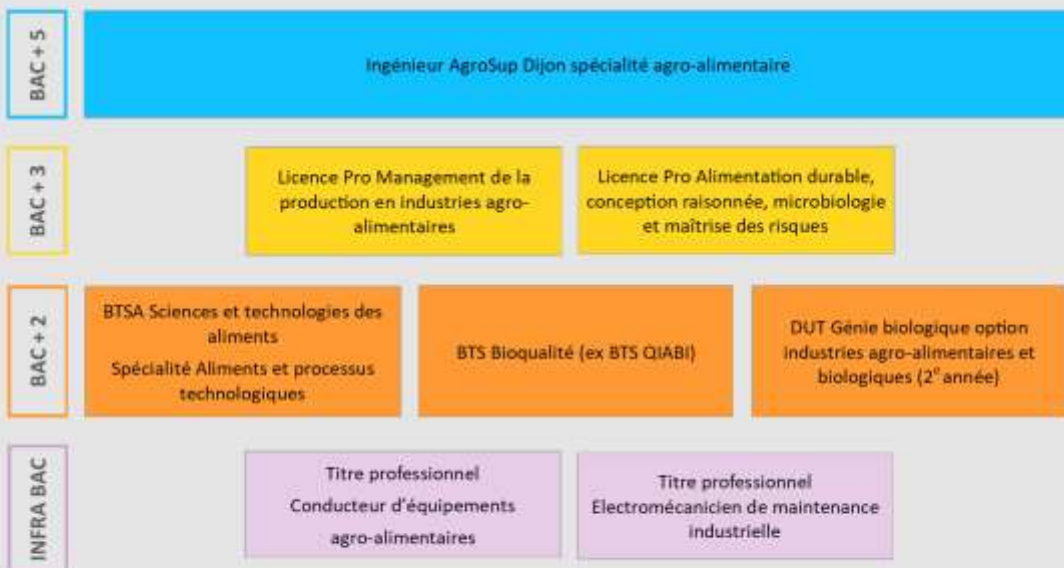
## ALTERNANCE

- Recherche et suivi des candidats
- Mise en relation des candidats et des entreprises
- Appui dans les démarches administratives liées au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

## FORMATION PROFESSIONNELLE

- Ingénierie de formation
- Formation sur-mesure
- Parcours inter-entreprises
- Démarches de certification de compétences

# 8 parcours en alternance



## Niveau CAP

**Conducteur de machines d'embouteillage et de conditionnement alimentaire**

- ▶ Titre professionnel Conducteur d'équipements agro-alimentaires

Contrat d'apprentissage de 12 mois - 406 heures de formation  
40 semaines en entreprise / 12 semaines en centre de formation

*En partenariat avec l'AFPA  
Chevigny-Saint-Sauveur  
sur le plateau technique  
EMECAL*

## BAC + 2

**Conducteur de ligne de production  
Pilote process**

- ▶ BTSA Sciences et Technologies des Aliments  
Spécialité Aliments et processus technologiques

Contrat d'apprentissage de 24 mois - 1 350 heures de formation  
64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation

*En partenariat avec le CFA  
Quétigny  
Plombières-lès-Dijon*

- ▶ DUT Génie biologique option industries  
alimentaires et biologiques - 2e année

Contrat d'apprentissage de 12 mois - 665 heures de formation  
31 semaines en entreprise / 21 semaines en centre de formation

*En partenariat avec  
l'IUT DIJON AUXERRE*

## BAC + 3

**Adjoint au responsable de production  
Responsable d'atelier ou de ligne**

- ▶ LP Management de la production en industries  
agro-alimentaires

Contrat d'apprentissage de 12 mois - 550 heures de formation  
32 semaines en entreprise / 20 semaines en centre de formation

*En partenariat avec  
l'IUT DIJON AUXERRE*

## BAC + 5

**Ingénieur de production**

- ▶ Diplôme d'ingénieur AgroSup Dijon spécialité agro-alimentaire

Contrat d'apprentissage de 36 mois - 1 800 heures de formation  
103 semaines en entreprise / 53 semaines en formation

*En partenariat avec  
AgroSup Dijon*

**BAC + 2**

*En partenariat avec  
le Lycée Julien Wittmer  
à Charolles*

*En partenariat avec  
l'IUT DIJON AUXERRE*

**Assistant qualité**  
**Contrôleur qualité et hygiène**  
**Technicien qualité**  
**Technicien R&D**

▶ **BTS Bioqualité (ex BTS QIABI)**

*Contrat d'apprentissage de 24 mois - 1 350 heures de formation  
64 semaines en entreprise / 40 semaines en formation*

▶ **DUT Génie biologique option industries  
alimentaires et biologiques - 2e année**

*Contrat d'apprentissage de 12 mois - 665 heures de formation  
32 semaines en entreprise / 20 semaines en formation*

**BAC + 3**

*En partenariat avec  
l'IUT DIJON AUXERRE*

**Adjoint au responsable QHSE**  
**Animateur qualité**  
**Auditeur qualité et hygiène**  
**Technicien recherche et développement**

▶ **LP Alimentation durable, conception raisonnée,  
microbiologie et maîtrise des risques**

*Contrat d'apprentissage de 12 mois - 550 heures de formation  
32 semaines en entreprise / 20 semaines en centre de formation*

**BAC + 5**

*En partenariat avec  
AgroSup Dijon*

**Ingénieur qualité**  
**Ingénieur Recherche et développement**

▶ **Diplôme d'ingénieur AgroSup Dijon spécialité  
agro-alimentaire**

*Contrat d'apprentissage de 36 mois - 1 800 heures de formation  
103 semaines en entreprise / 53 semaines en formation*

Niveau CAP

*En partenariat avec l'AFPA  
Chevigny-Saint-Sauveur  
sur le plateau technique  
EMECAL*

## **Agent de maintenance pour l'industrie alimentaire**

- ▶ **Titre professionnel Electromécanicien de  
maintenance industrielle**

*Contrat d'apprentissage de 12 mois - 455 heures de formation  
39 semaines en entreprise / 13 semaines en centre de formation*

# FORMATION PROFESSIONNELLE

L'IFRIA BFC répond aux attentes croissantes des entreprises en proposant des formations sur-mesure avec l'appui d'un réseau de partenaires pédagogiques.

## INTRA-ENTREPRISE

### Modules courts

Modules spécifiés aux besoins de l'entreprise destinés aux opérateurs, conducteurs de machines ou de lignes, agents et techniciens de maintenance, encadrement intermédiaire.

#### Formation Hygiène Qualité

Bonnes Pratiques d'Hygiène  
Food Safety Culture (Culture sécurité des aliments)  
Inspection Hygiène

#### Formations Techniques

Maintenance 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> niveaux  
Communication Machine : Interface Homme Machine  
Formation 5 S

#### Formation Métiers

Viande et Volaille (abattage, découpe, transformation), charcuterie  
Vins (Caviste en maison de vins)  
Métiers du grain  
Conditionnement  
Ensachage  
Etiquetage  
Formation tuteurs et maîtres d'apprentissage

#### Transfert des Savoirs Faire

L'IFRIA BFC est partenaire de l'OCAPIAT pour :

- la **démarche AFEST** : Accompagner les entreprises à s'approprier et mettre en œuvre la méthode de formation en Situation de Travail pour la formation des salariés au poste
- la **démarche TSF** : Faciliter le transfert de savoirs et savoirs faire clés en entreprise

## INTER-ENTREPRISES

CQP Responsable d'équipe  
*Nouvelle session Avril 2021*

Titre Professionnel CEA (Conducteur d'Equipements Agro-alimentaires)  
*Nouvelle session Mai 2021*

Titre Professionnel EMI (Electromécanicien de Maintenance Industrielle)  
*Nouvelle session Mai 2021*

## CERTIFICATION

L'IFRIA BFC est expert dans la mise en œuvre de démarches de certification et référencé par l'ensemble des Branches Professionnelles du secteur Alimentaire.

L'OCAPIAT a retenu l'IFRIA BFC comme organisme évaluateur pour la mise en œuvre de l'ensemble des démarches CQP de branche et l'utilisation de l'outil de positionnement et d'évaluation EVALIM.

L'IFRIA BFC est également agréé pour :

- les CQP de l'Industrie de Transformation de la Volaille
- les CQP du CNVS (Conseil National des Vins et Spiritueux)
- les Pass IFRIA et la certification OTIA (Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire)

# Offre régionale OCAPAT

Des formations clé en main disponibles pour toutes les entreprises adhérentes de l'OCAPAT

100 % des coûts pédagogiques financés par l'OCAPAT pour les entreprises de moins de 50 salariés

Tarif par stagiaire pour les entreprises de plus de 50 salariés :  
175 € net de taxe par jour (25 € / heure)  
Sauf Module inspection hygiène : 161 € net de taxe par jour (23 € / heure)

L'IFRIA BFC a été retenu pour réaliser les formations suivantes :

Formation	Public concerné	Durée	Dates	Lieu
<b>Inspection Hygiène</b>	Personnel des services qualité, maintenance ou production	7 h	18/06/2021	Dijon
<b>Bonnes Pratiques d'Hygiène</b>	Tout public	7 h	17/06/2021	Dijon
<b>Maintenance Industrielle Niveau 1</b>	Opérateurs, conducteurs de machines ou de lignes	7 h	15/09/2021	Chevigny-Saint-Sauveur sur le plateau technique EMECAL
<b>Maintenance Industrielle Niveau 2</b>	Opérateurs, conducteurs de machines ou de lignes	14 h	16 et 17/09/2021	Chevigny-Saint-Sauveur sur le plateau technique EMECAL
<b>Maîtriser la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés</b>	Opérateurs de transformation des viandes et salariés des entreprises de la viande	7 h	Nous contacter	Dijon
<b>Des opérateurs à la démarche 100 % muscle</b>	Opérateurs de transformation des viandes et salariés des entreprises de la viande	14 h	Nous contacter	Dijon
<b>La méthode 5S</b>	Tout public	14 h	08 et 09/06/2021	Chevigny-Saint-Sauveur sur le plateau technique EMECAL
<b>Optimisation de la fonction Maintenance</b>	Conducteurs de lignes, techniciens de maintenance	7 h	Nous contacter	Chevigny-Saint-Sauveur sur le plateau technique EMECAL

**INSCRIPTION AUPRES DE L'OCAPAT  
DANS VOTRE ESPACE PERSONNEL : [www.ocapiat.fr](http://www.ocapiat.fr)**

L'IFRIA BFC et son partenaire l'AFPA ont créé l'Ecole des Métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire début 2019.

EMECAL dispose d'une plateforme pédagogique installée dans les locaux de l'AFPA à Chevigny-Saint-Sauveur. Elle est équipée de machines industrielles permettant d'étudier les technologies de conditionnement et d'embouteillage spécifiques à l'industrie alimentaire et au conditionnement du vin et des produits liquides alimentaires.

La halle de technologie comprend une ligne d'embouteillage ainsi qu'un bout de ligne packaging (composé de machines telles que étiqueteuse de bouteilles, encaisseuse,...) permettant de proposer, à la demande des entreprises, des modules de formation spécifiques à ces métiers.

### NOUVEL OUTIL PEDAGOGIQUE 2021

## FORMEZ VOS SALARIES AVEC LA REALITE VIRTUELLE !

L'IFRIA BFC a imaginé un module de formation en réalité virtuelle sur le thème de **la casse du verre sur la ligne de conditionnement**. Une nouvelle méthode de formation sans danger pour vos salariés !

Module de formation de 3,5 heures en intra-entreprise.

Tarif : 575 € HT pour un groupe de 3 stagiaires - Frais de déplacement du formateur en supplément

Démonstration vidéo sur [www.ifria-bfc.fr](http://www.ifria-bfc.fr)

