

# IFRIA

LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

## Certification **OTIA** Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire

### PRÉ-REQUIS

Disposer du socle de compétences et de connaissances professionnelles, avec un niveau de maîtrise similaire à celui de CléA (détenir la certification CléA est cependant facultatif).

### DURÉE / TARIF

**Durée** : Le parcours de formation dure de 6 à 12 mois en moyenne. Les parcours sont individualisés.

**Coût de la formation** : 1100€ / journée (à titre indicatif).

Nous contacter pour un devis personnalisé, une candidature individuelle ou VAE.

### CONDITIONS & DÉLAI D'ACCÈS

Être déclaré admissible à la suite d'un entretien avec l'IFRIA et/ou avec un employeur potentiel.

Avoir signé un contrat en alternance avec une entreprise d'accueil.

La Certification OTIA est possible dans le cadre du dispositif PASS IFRIA.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Pour une candidature individuelle ou VAE, nous contacter.

### DÉBOUCHÉS

**Débouchés métiers** : opérateur d'abattoir, opérateur de traitement des abats, opérateur de découpe (de poissons ou de viandes), pareur (de poissons ou de viandes), désosseur, piéceur, étêteur, fileteur, désarêteur, écailleur, préparateur de recettes, opérateur de mélange conducteur d'équipement ou de machine, conducteur d'étiquetage, opérateur de conserverie (sertisseur, autoclaviste), opérateur de ligne d'embouteillage, opérateur d'approvisionnement, en préparation de commande, de réception, d'expédition, de flux, ...

**Suites de parcours possibles** : Brevet Professionnel, Bac Professionnel, CQP suivant le profil du candidat.

Merci de nous contacter pour une étude de votre dossier.

### LE MÉTIER

**Le titulaire d'une certification OTIA est chargé de transformer les matières premières en produits destinés à l'alimentation.**

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.

Il est rencontré dans les grands groupes de transformation mais aussi dans les PME et TPE. Ce métier est très recherché et il existe beaucoup d'opportunités de recrutement.

### OBJECTIFS

1) Acquérir des compétences pratiques sur un métier d'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire.

Cet emploi est répertorié selon 3 spécialisations :

- 1ère spécialisation : "Découpe et travail au couteau".
- 2ème spécialisation : "Conduite de machines".
- 3ème spécialisation : « Préparation, expédition ou réception des commandes. »

2) Acquérir des connaissances théoriques nécessaires à la compréhension du travail et à la mise en œuvre de comportements adaptés à l'industrie agroalimentaire : Qualité, hygiène, sécurité sanitaire, environnement, produit/process, sécurité alimentaire et ergonomie, connaissance de l'entreprise, communication professionnelle.

### PROGRAMME

#### FORMATION MÉTIER

- Technologie Produit / Process
- Connaissances machines
- Gestion du poste et de son environnement
- Connaissance de l'atelier / Connaissances techniques
- Initiation à la maintenance

#### TRAVAILLER EN IAA

- Respecter les règles d'hygiène, de qualité et d'environnement
- Savoir agir en sécurité et connaître les postures de travail
- Comprendre l'Entreprise / Devenir collaborateur

Le programme peut être adapté aux besoins et aux spécificités des entreprises, en accord avec les attendus de la certification.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques et pratiques avec diaporamas, supports écrits et travaux de groupe, exercices de mise en application.
- Visites d'atelier.
- Alternance entre formation théorique et formation pratique.

### Entraînement aux évaluations tout au long de la formation :

- Positionnement en début de formation réalisé par l'entreprise et/ou l'IFRIA
- Évaluations écrites formatives (QCM ou autre), orales (mises en situation) et / ou pratiques selon le module
- Suivis sur poste : 1 à 2 suivis sur poste (en début pour positionner le stagiaire et à mi-parcours) en présence du stagiaire, du tuteur entreprise avec le soutien du coordonnateur IFRIA. Ces suivis permettent de faire un point sur l'évolution des compétences et de préparer à l'évaluation.

## MÉTHODES D'ÉVALUATION

### Validation de la certification par blocs de compétences

- La certification OTIA est déclinée par blocs de compétences (domaines de compétence), avec un système d'options.
- Les 3 blocs de compétences devront être validés indépendamment les uns des autres pour valider la certification OTIA. L'acquisition de la certification dans son intégralité correspond à l'acquisition de ses 3 blocs constitutifs, selon l'option choisie pour le bloc 2.

### Ainsi, les blocs suivants constituent le tronc commun :

- BLOC 1 : Préparer et maintenir en état opérationnel son poste de travail en industrie agro-alimentaire
- BLOC 3 : Traiter des informations relatives à son activité et à la traçabilité en industrie agroalimentaire

### Et, les blocs suivants constituent les 3 options possibles d'un seul bloc optionnel :

- BLOC 2 (option 1) : Réaliser des opérations de découpe au couteau ou outils de découpe, en industrie agroalimentaire
- BLOC 2 (option 2) : Réaliser des opérations de conduite de machine en industrie agro-alimentaire
- BLOC 2 (option 3) : Réaliser des opérations de préparation ou réception de commandes en industrie agroalimentaire

Les modalités d'évaluation pour chaque bloc s'appuient sur une observation au poste de travail, suivi d'un entretien de questions/réponses avec un jury d'évaluation composé de deux professionnels de l'industrie agro-alimentaire.

## CHIFFRES CLÉS\*

L'étude a porté sur les cohortes du 1er janvier 2020 au 17 mai 2022.

NOMBRE DE STAGIAIRES ENGAGÉS DANS LA FORMATION	1390
NOMBRE DE STAGIAIRES PRÉSENTÉS À L'ÉVALUATION	1182
NOMBRE DE STAGIAIRES AYANT OBTENUS L'OTIA	1106
TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN	94%
TAUX DE PRÉSENTATION À L'EXAMEN	89%
TAUX DE RÉUSSITE DU PARCOURS (CERTIFIÉS / INSCRITS À LA FORMATION)	80%

### Taux d'insertion dans l'emploi global :

Le taux d'insertion en emploi à 6 mois est de 99 %

Le taux d'insertion en emploi à moyen terme est de 97,5 %

## LES + DE L'IFRIA OUEST

### Toutes nos formations reprennent les fondamentaux du modèle IFRIA Ouest :

- La personnalisation du parcours en fonction des besoins de votre entreprise.
- La formation en alternance.
- La formation, la mobilité et l'implication des tuteurs.
- L'individualisation et la certification des parcours.

### INFOS VAE

