


Forem-Conseil
EFT-OISP

Les journées de l'industrie alimentaire

Le 16 juin 2011



FormAlim



Centre de compétence orienté vers le secteur « industrie alimentaire »
Géré par le Forem avec le soutien de la Région wallonne, du Fonds social
européen et du FEDER
Partenariat public-privé

Une équipe de 11 personnes
+
Experts (formateurs externes-sous traitants)

FormAlim

Rappel des missions principales des centres de compétences

- Le développement des compétences par **la formation** (catalogue ou sur mesure) en phase avec les besoins du marché de l'emploi
Formations en lien avec les évolutions technologiques > pôle de veille, d'information et de sensibilisation sur les qualifications et les métiers
- Ouverts à tous et favorisant le partenariat :
 - insertion des **demandeurs d'emploi**
 - Collaboration à la formation initiale des **apprentis et étudiants** des classes terminales
 - Contribution à la formation continue des **chefs d'entreprise, travailleurs, enseignants**
 - Fruit d'un **partenariat** entre le secteur privé et le secteur public (secteur (IFP) – universités-réseau des centres de compétence...
- Ancrage dans des zones à fort potentiel de **développement économique** (proximité et cohérence par rapport au développement économique de la Région) >>25 CdC en Wallonie

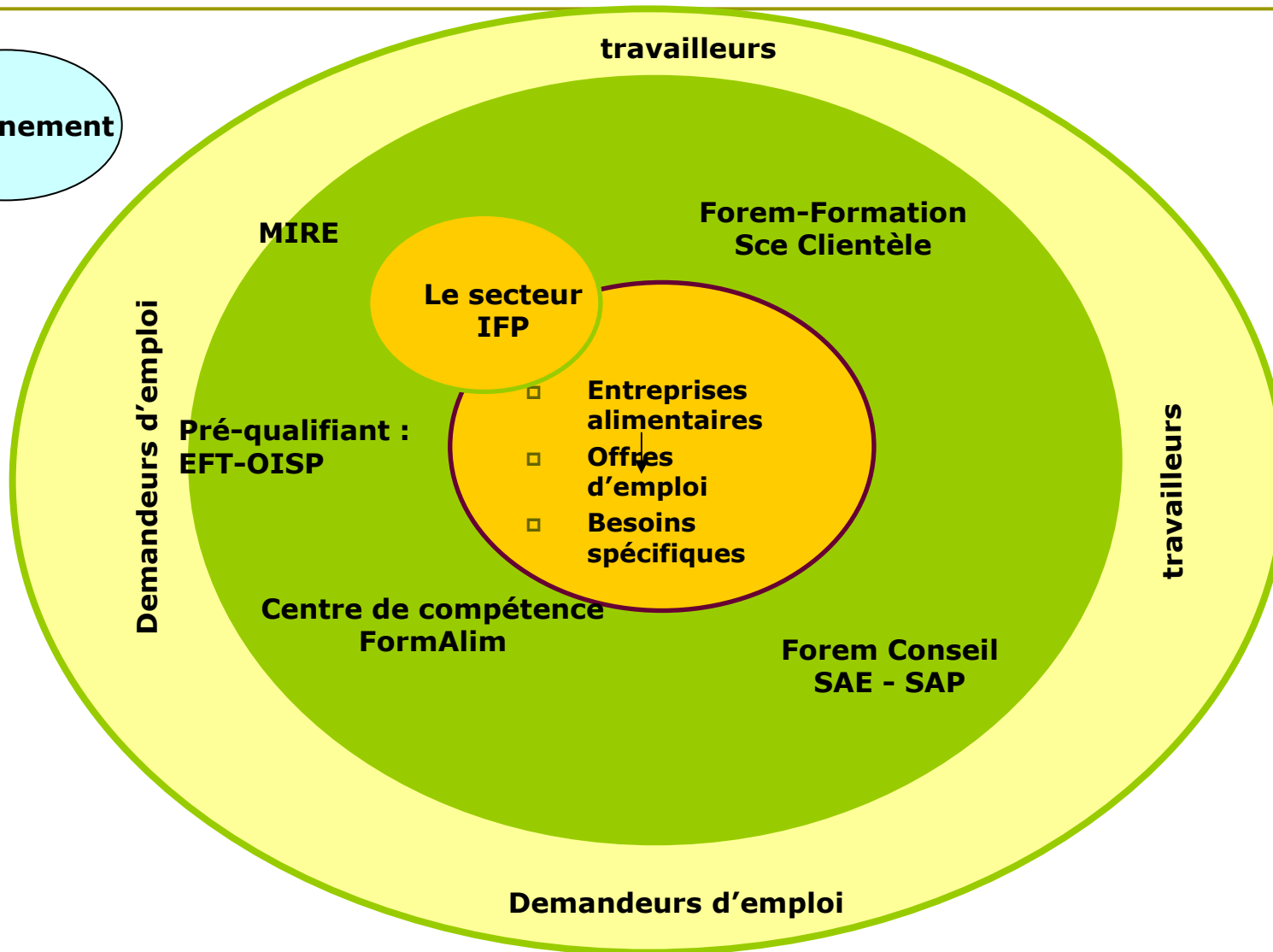
Proximité et cohérence avec le développement des régions

Participation aux plateformes régionales de l'industrie alimentaire (PRIA)

- → Bassin Liégeois
- → Wallonie Picarde
- → Axe « E411 » Brabant W-Namur-Luxembourg

Réponses Intégrées- PRIA

Enseignement





Actions inter-régionales : exemples

Demandeurs d'emploi

Passerelles préqualifiant>>qualifiant (Réseau LiLi et Ôlivia)...

Préqualifiant : idem + MIREBW -MIREC-MIREHW...

Plateforme WaPi : délocalisation de l'offre de formation : Opérateurs de production-RQIA

Plateforme Liège : = offre de formation de FormAlim

Préparation futurs travailleurs via Intérim (toute la Wallonie)

Contacts en cours avec le VDAB (Leuven): formation Opérateur de production et validation des compétences

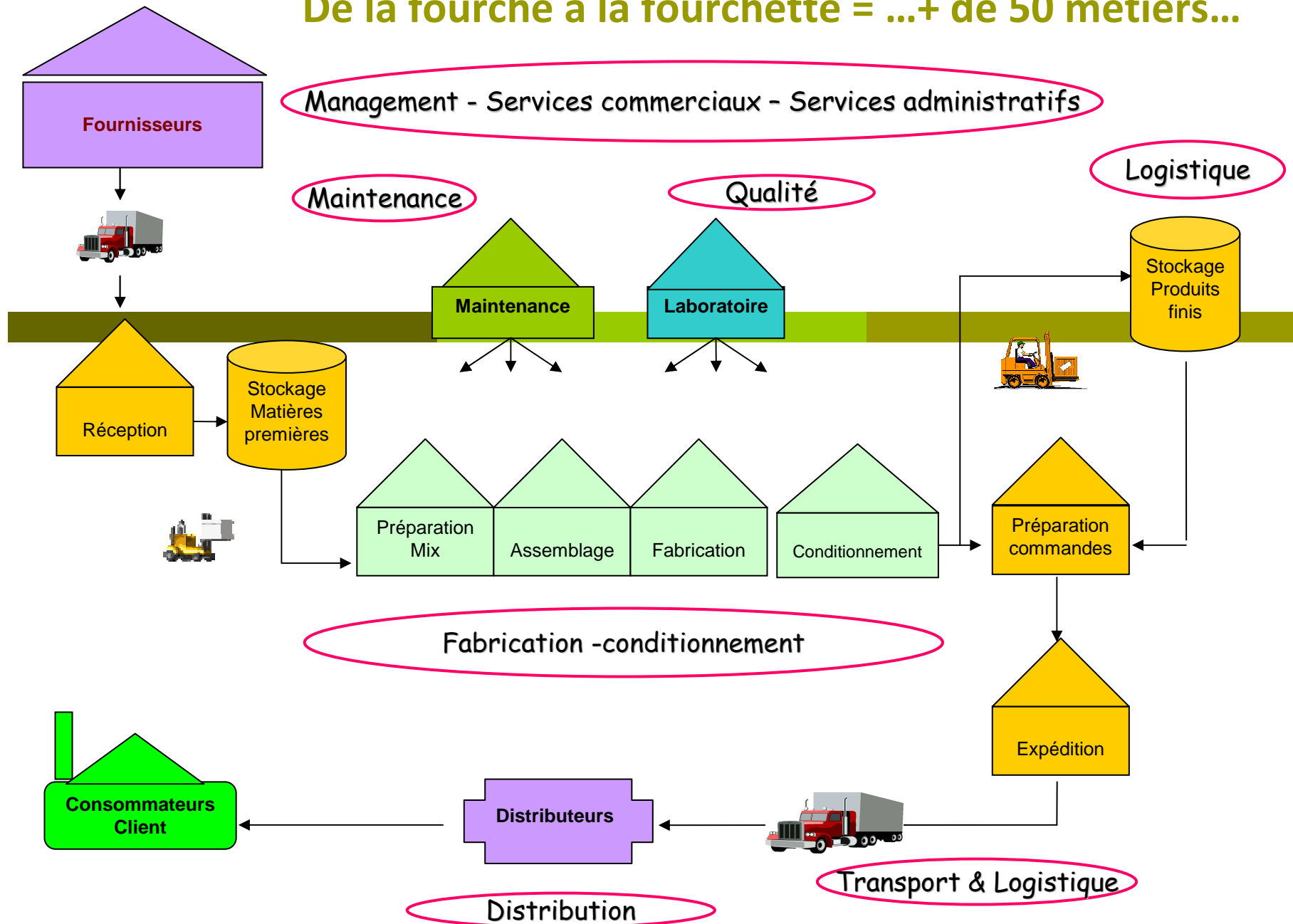
Travailleurs : formations sur mesure – sur site

...

Former aux métiers de l'industrie alimentaire : apporter les compétences liées aux métiers = savoir être – savoir –savoir faire

- Production
- Maintenance
- Logistique
- Qualité – management de la qualité

De la fourche à la fourchette = ...+ de 50 métiers...





L'offre de formation de FormAlim



Se former à un métier

Axe production :

1. Assistant opérateur de production en industrie alimentaire (*sur ligne automatisée*) – 560 h
2. Opérateur de production en industrie alimentaire (*sur ligne automatisée*):
formation alternée – 880 h

A partir de 2012 : Opérateur Process

Axe Technique - maintenance

3. Electromécanicien de maintenance en industrie alimentaire – 1680h
4. Frigoriste – 1040h



Se former à un métier

Axe logistique :

5. Manutentionnaire-préparateur de commande – 160h (*en 2012*)

Axe Qualité :

6. Responsable qualité en industrie alimentaire – 624 h

7. Management de la sécurité alimentaire sur base de la norme ISO22000
(*ULG-certificat universitaire*) – 104h

8. Qualiticien (688h)

Des formations en conditions réelles

Ateliers pédagogiques :

- Usine pédagogique : chocolaterie
- Equipements didactiques : transformation et conservation des aliments (lait)
- Micro-brasserie
- Bancs didactiques techniques du froid et de maintenance

Stages en entreprise :

- Stages
- Parcours mixtes : FormAlim-Entreprise



Valoriser l'expérience - certifier

Centre de Validation des compétences pour :
Assistant opérateur et Opérateur de production
2 unités de compétences : fabrication et conditionnement

Centre d'examen et de certification environnementale :
Technicien frigoriste



Formations modulaires

Des modules courts de base et de perfectionnement

Filière Sécurité alimentaire: BPH-HACCP-BRC-ISO22000...

Filière Technologies en IA : pasteurisation-atomisation – filtration...

Filière Technique : pneumatique – électricité- automates


Filière Sécurité : ergonomie – prévention des accidents

Sur mesure – à FormAlim – partout en wallonie ou en entreprise

1412 DE formés en 2010 pour 52000h hrs formation


Comment choisir une formation ?

Intéressé(e) par l'industrie alimentaire?

| | |
|--|--|
| | |
| Vous avez satisfait à un test de compréhension de base en français + test de calcul (base) |  <p>vous pouvez accéder à la formation : <u>Assistant opérateur de production en IA</u></p> |
| Vous avez une bonne représentation du secteur et du métier (environnement, horaires, consignes), vous êtes mobile, vous êtes disponible pour suivre la formation,... | |
| Vous avez satisfait aux 10 journées de « découverte » à FormAlim | |


Comment choisir une formation ?

Intéressé(e) par l'industrie alimentaire et les métiers techniques ?

| | |
|--|---|
| Vous avez déjà travaillé en entreprise alimentaire (intérim, CDD, ...) et vous possédez un CESI au minimum |  <p>vous pouvez accéder à la formation :</p> <p><u>Opérateur de production en IA(880h)</u></p> <p><u>Frigoriste(1040h)</u></p> <p><u>Electromécanicien(1680h)</u></p> |
| OU | |
| Vous n'avez jamais travaillé en entreprise alimentaire mais vous possédez un CESS au minimum | |
| Vous avez satisfait à un test de compréhension de base en français + test de calcul (base)+test technique (logique) | |
| Vous êtes attiré par les aspects techniques , vous avez une bonne représentation du secteur et du métier (environnement, horaires, consignes), vous êtes mobile, vous êtes disponible pour suivre la formation,... | |
| Vous avez satisfait aux 7 jours d'essai de la formation | |

Comment choisir une formation ?

Intéressé(e) par l'industrie alimentaire, la manutention, la conduite d'engins?

| | |
|--|---|
| |  <p>vous pouvez accéder à la formation : <u>Manutentionnaire-préparateur de commandes (200h)</u></p> |
| Vous avez satisfait à un test de compréhension de base en français | |
| Vous avez une bonne représentation du secteur et du métier (environnement, horaires, consignes), vous êtes mobile, vous êtes disponible pour suivre la formation,... | |
| Vous avez satisfait aux 5 journées de validation à FormAlim | |




Complet jusque fin 2011



Comment choisir une formation ?

Intéressé(e) par l'industrie alimentaire, le management de la qualité ?

| | |
|---|--|
| <p>Vous possédez un diplôme de l'enseignement supérieur (bac ou master) en chimie, biologie, agronomie,ingénieur industriel, médecine vétérinaire...</p> <p>Ou expérience probante dans le domaine de la qualité</p> |  <p>vous pouvez accéder à la formation :</p> <p><u>Responsable Qualité en industrie alimentaire (640h)</u></p> <p><u>Qualiticien(640h)</u></p> <p><u>Management de la qualité selon la norme ISO22000(104h)</u></p> |
| <p>Vous avez satisfait à un entretien de sélection et de motivation</p> | |
| <p>Vous avez une bonne représentation du secteur et du métier (environnement, horaires, consignes), vous êtes mobile, vous êtes disponible pour suivre la formation,...</p> | |

Aperçu des programmes ?

| | |
|--------------------------------------|---|
| Assistant opérateur en IA | Hygiène –sécurité – mécatronique-communication- ergonomie-pratique en ateliers de fabrication et de conditionnement– stage... |
| Opérateur de production en IA | Hygiène, VCA, cours techniques (électricité, pneumatique, détection de pannes, réglages machines...), communication, conduite d’engins,pratique en ateliers de fabrication et de conditionnement, stage en alternance... |
| Electromécanicien | Électricité, pneumatique, soudure, usinage, VCA, ergonomie, ..., pratique en atelier (maintenance, dépannage...), stage |
| Frigoriste | Electricité, soudure, techniques du froid...pratique en atelier, stage |

Aperçu des programmes ?

| | |
|---|--|
| Préparateur de commande | Hygiène –VCA – intro à la logistique, traçabilité, intro à la gestion d'entrepôt, saisie de données, préparation de commandes en atelier, conduite d'engins de manutention...(stage) |
| Responsable qualité en industrie alimentaire | Analyses des risques (microbio, physiques, chimiques), HACCP, alimentarité des emballages, statistiques, DLC, métrologie, management d'équipe, stage |
| Qualiticien | Les outils de la qualité (communication, AMDEC,...-le système (Normes-audit...), le pilotage (outils d'amélioration...) |

En formation

Tous les stagiaires bénéficient :

- ❑ d'une aide à la recherche d'emploi et à l'insertion
- ❑ d'un contrat de formation, de la gratuité de la formation, des vêtements de travail
- ❑ d'une intervention dans les frais de déplacement, d'une prime de formation, d'une assurance
- ❑ du maintien des droits sociaux

Evaluation -pédagogie

Qu'évaluons-nous ?

- Le savoir être, le savoir faire, le savoir

Comment ?

- Réalisation de « missions pratiques » (tests) au cours de la formation, gestion évaluation(entretiens) avec le formateur, évaluation par l'entreprise lors du stage

Formations du 2^{ème} semestre 2011

Opérateur de production : du 22/08 au 20/01/2012

Découverte Industrie Alimentaire : du 04/07 au 15/07
(complet)

Assistant opérateur : du 16/08 au 14/10

Découverte Industrie Alimentaire : du 03/10 au 14/10

Assistant opérateur: du 17/10 au 16/12

Technicien du froid (**Frigoriste**) : du 05/09/2011 au
25/05/2012

En savoir plus...s'inscrire...

Voir notre site : www.formation-formalim.be

Voir le site du Forem : www.leforem.be - onglet Horizon Emploi

- **Choisir et s'inscrire à une formation :**

Rendez-vous sur le stand du CEFO de Verviers : présent ce jour à FormAlim à la cantine (rez de chaussée).

- **S'inscrire et participer à des séances d'information au Service Clientèle de Verviers** : rue Coronmeuse 53-55 à 4800 Verviers

☎ 087/ 324 280

info.serviceclientele@forem.be

Contacts projets demandeurs d'emploi

Christine Mathieu (projets DE) - 087 78 95 83

Carmelo Amorosi et Carine Jurdant (gestionnaires techniques)-
087 78 95 95-80

Le 23 juin 2011

Journée DE

Programme : idem

+ rencontre Conseillers FC – CEFO – Entreprises

Outils :

- infos – visite ateliers – questionnaire d'orientation profils – questionnaire FC (auto-positionnement)

Suivi -objectifs:

Mise à jour Erasme par une meilleure connaissance des profils et du secteur >>adéquation entre offre et demande ++

Merci de votre attention

