


Secteur Intérim
Entreprises

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

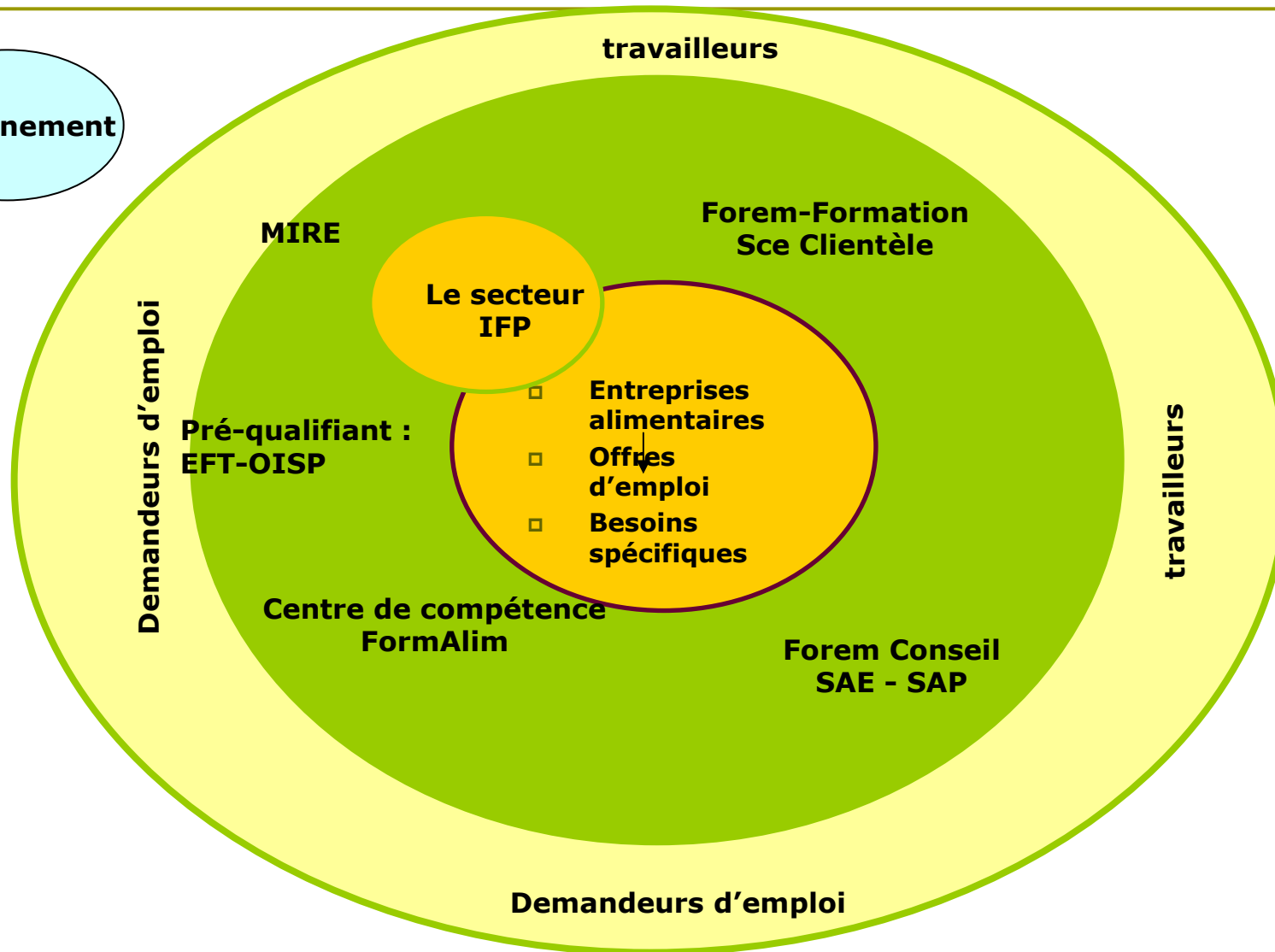
Proximité et cohérence avec le développement des régions

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

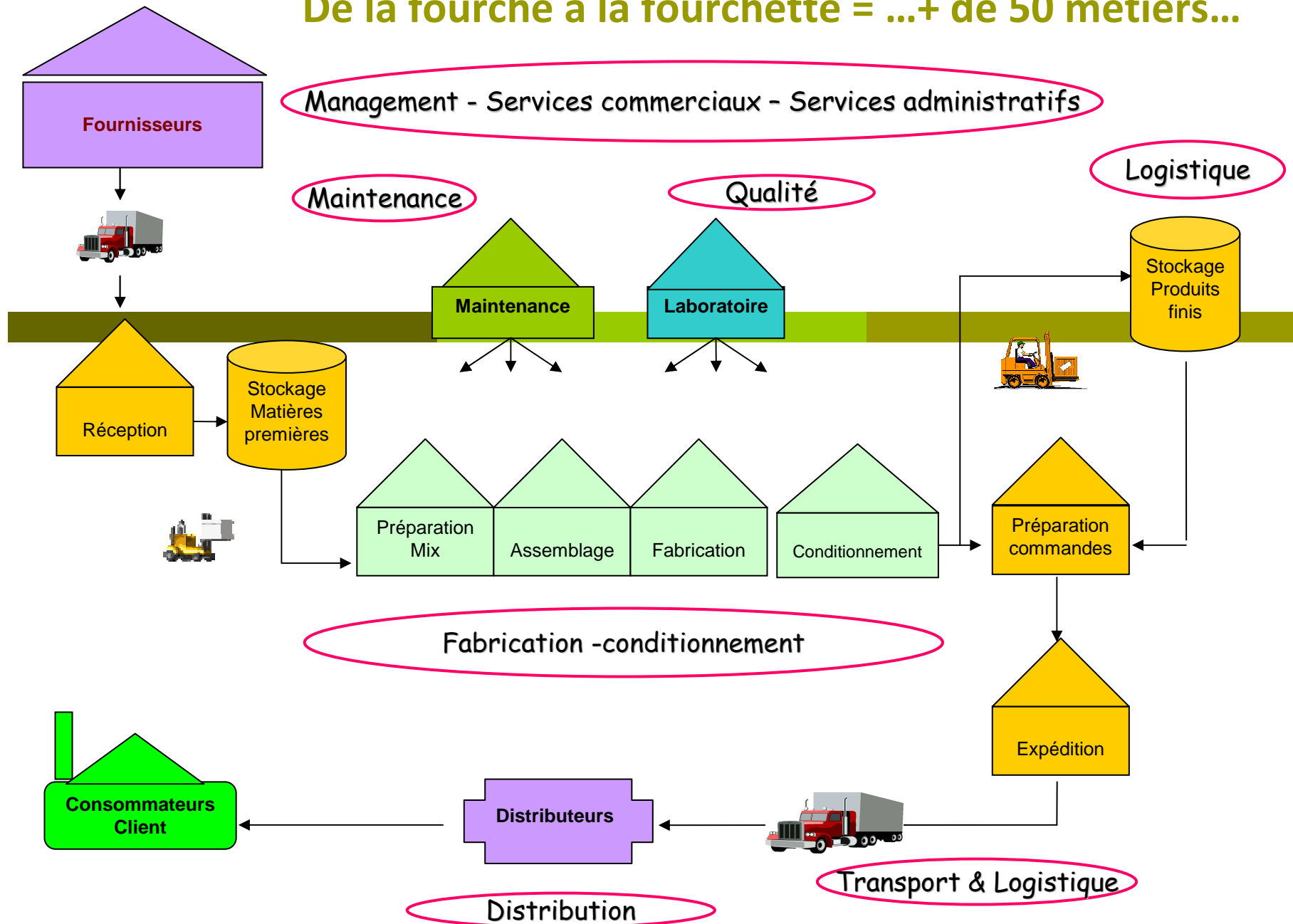
Travailleurs : formations sur mesure – sur site (toute la Wallonie)

...

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

Pour le secteur intérim : plusieurs formules...

Selon l'urgence et les délais...

Vers l'intérim

1 semaine
avant

Modules courts d'1 jour ou ½ jour (BPH, sécurité...

6 semaines
avant

Module découverte métiers 2 sem + stage

15 semaines
avant

Formation qualifiante AOP-OP-ELMEC...+ stage

Conditions de réalisation

1. Planification réaliste
2. Coordonnées des participants et statut DE vérifié , à transmettre au Sce administratif de FormAlim
3. Information sur la formule choisie + stage (voir ligne du temps)
4. Signaler toute modification

Porte d'entrée pour tout projet DE : FormAlim ou FFI

Contacts :

Christine Mathieu (projets DE) - 087 78 95 83

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

Quelques chiffres ...

En 2010 :

62 projets réalisés

649 demandeurs d'emploi formés

Formations pour travailleurs

Etapas

1. Analyse des besoins (PLEA+contacts IFP+contacts FLIM
2. Ingénierie de formation sur mesure (contenu, durée, organisation...) en collaboration avec l'entreprise, l'IFP,...
3. Phase préparatoire: adaptation des outils
4. Formations au centre ou sur site

Conditions de réalisation

1. Tenir compte du temps de préparation éventuel dans la planification
2. Formations payantes : devis – intervention financière du fonds sectoriel (CP 118 et 220+ ?

Contacts :

Lorenzo Rigotti (projets travailleurs) - 087 78 95 84

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

IFP : 02 528 89 50



Quelques chiffres ...

En 2010

574 travailleurs formés


3513 heures

Pour votre information ...

L'ensemble de la présentation sera téléchargeable sur
notre site : www.formation-formalim.be


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

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 de la base de données de FC par une meilleure connaissance des profils et du secteur >>réponse adaptée aux besoins des entreprises

Merci de votre attention

