


FormAlim Centre de compétence Industrie Alimentaire Forem-Formation - Verviers

23 juin 2011
Journée
Demandeurs
d'emploi



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

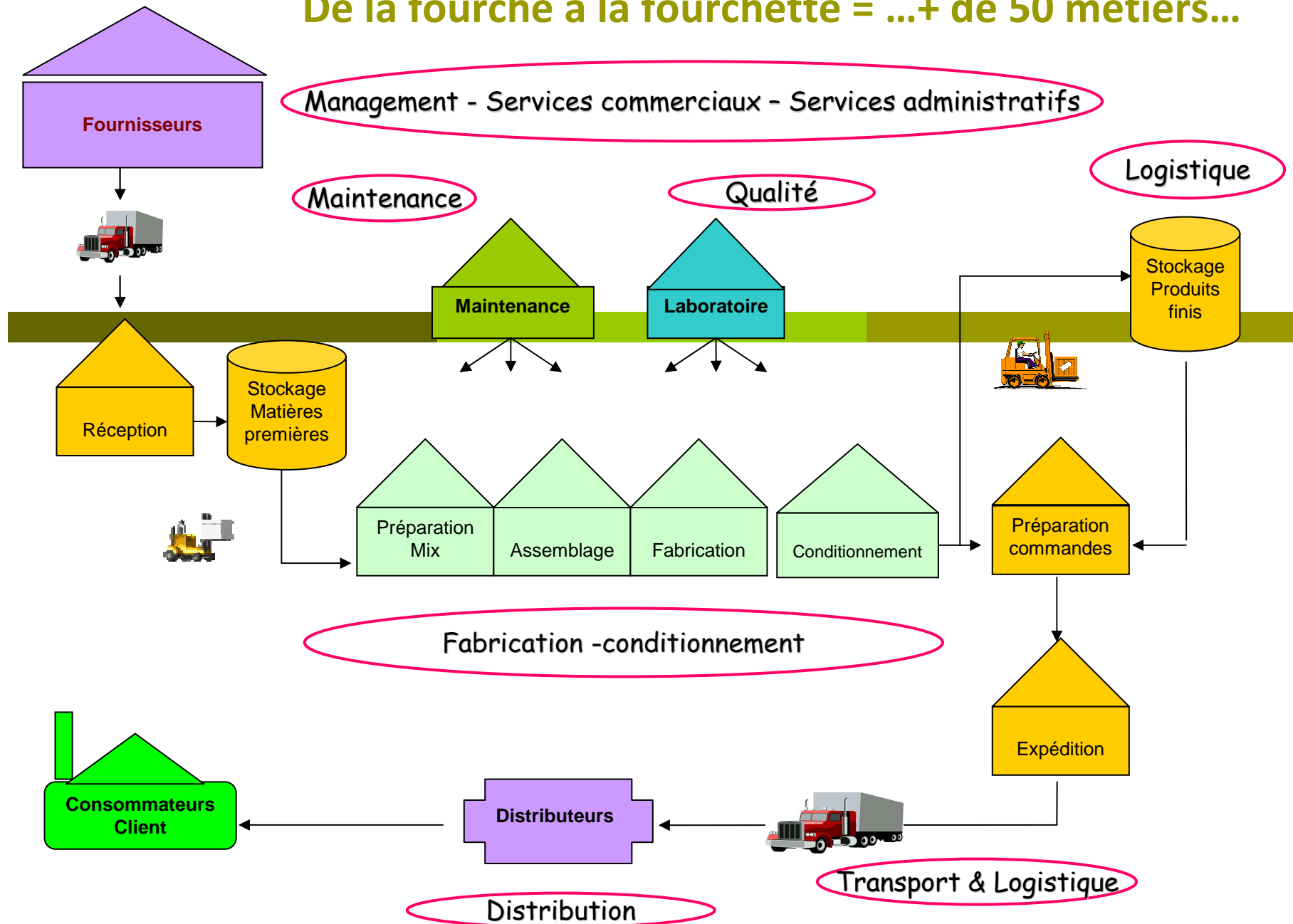
Une équipe de 11 personnes
+
Experts (formateurs externes)

FormAlim

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

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
3. Electromécanicien de maintenance en industrie alimentaire – 1680h
4. Responsable qualité en industrie alimentaire – 624 h
5. Frigoriste – 1040h
6. Manutentionnaire-préparateur de commande – 160h (en 2012)
7. 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




Valorisez votre expérience

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


Comment choisir une formation ?

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

| | |
|--|---|
| | |
| Vous avez satisfait à un test de compréhension de base en français |  <p>vous pouvez accéder à la formation : <u>Manutentionnaire-préparateur de commandes (200h)</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 5 journées de validation à FormAlim | |




Complet jusque fin 2011



Comment choisir une formation ?

Intéressé 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

Merci de votre attention

