

## Agent(e) de maintenance du secteur alimentaire

La formation "Agent de maintenance du secteur alimentaire" vise à initier les participants aux bases de la maintenance de 1er niveau dans un environnement agroalimentaire. Elle couvre les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques au secteur, les fondamentaux en mécanique, électricité et pneumatique, ainsi que la communication avec les équipes de production. Des mises en situation pratiques permettent d'appliquer les savoirs sur des équipements simulés. Cette formation courte est idéale pour une montée en compétences rapide ou une entrée dans le métier.

**Durée:** 70.00 heures (10.00 jours)

### Profils des apprenants

- Opérateurs souhaitant monter en compétences
- Demandeurs d'emploi ou salariés en reconversion rapide
- Agents de production amenés à intervenir sur des équipements

### Prérequis

- Maîtrise écrite et orale du français

### Accessibilité et délais d'accès

EUREKA met en place des actions de formation directement au sein des entreprises.

De fait, si des personnes en situation de handicap souhaitent bénéficier de ces actions d'enseignement, l'employeur est tenu d'organiser l'accès à une salle adaptée pour la participation de la personne à la session de formation et de mettre à disposition les équipements nécessaires au déroulement de cette formation.

Dans le cas d'une sollicitation directe par une personne en situation de handicap, il est possible de nous contacter pour que nous étudions les possibilités d'adaptations ou que nous orientions la personne vers un réseau de référent qui pourra prendre en charge cette demande.

Le nombre de participant à cette formation est compris entre 4 et 12 stagiaires.

Le délai d'accès pour cette formation est de 1 semaine

### Qualité et indicateurs de résultats

Le taux de satisfaction de nos apprenants sur la formation Agent(e) de maintenance du secteur alimentaire est de 95%

## Objectifs pédagogiques

- Réaliser des interventions de maintenance de 1er niveau
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité agroalimentaires
- Identifier les pannes simples et savoir alerter efficacement

## Contenu de la formation

- Contexte agroalimentaire & hygiène
  - Environnement de production
  - BPH & principes de l'HACCP
  - Consignes d'hygiène et de sécurité
- Sécurité et gestes professionnels
  - EPI & risques liés aux interventions
  - Postures et gestes en environnement humide ou froid
  - Consignes de consignation (niveau basique)
- Maintenance de 1er niveau

## EUREKA

135 impasse du Chasselas  
83210 La Farlède  
Email : [sbru@eureka-competences.fr](mailto:sbru@eureka-competences.fr)  
Tel : +33955779086



- Définitions et enjeux de la maintenance
- Rôles de l'opérateur dans la maintenance préventive
- Lecture de fiches techniques simples
- Notions de mécanique
  - Détection des usures
  - Réglages simples (courroie, visserie, capots)
  - Lubrification
- Notions d'électricité
  - Identifier les organes électriques
  - Vérifications visuelles de base
  - Sécurité électrique (notions H0B0)
- Pneumatique et automatismes simples
  - Identifier les composants pneumatiques
  - Rôle des capteurs / actionneurs
  - Comprendre un schéma fonctionnel
- Communication et transmission d'informations
  - Savoir remonter une panne
  - Remplir une fiche d'intervention
  - Communication avec les équipes de production
- Mise en situation pratique (atelier ou simulateur)
  - Exercices de maintenance sur maquettes ou équipements agro
  - Simulation d'interventions (préventif/correctif)
- Revue des compétences + hygiène/sécurité
  - Retour d'expérience sur les pratiques
  - Analyse de situations à risque
  - Vérification des acquis (QCM, oral)

## Organisation de la formation

### Équipe pédagogique

Nos formateurs ont une solide expérience professionnelle dans le domaine enseigné, de l'encadrement de groupe et de la formation professionnelle. Titulaires des diplômes/titres/certificats requis.

Au-delà de l'expérience et des compétences requises, nos formateurs sont régulièrement formés.

### Moyens pédagogiques et techniques

- Supports de formation fournis aux stagiaires (présentations, fiches techniques, documents de synthèse)
- Matériel pédagogique adapté vidéoprojecteur, paperboard, tableau blanc, ordinateurs ou tablettes si nécessaire
- Outils interactifs, études de cas, mises en situation, quiz, jeux pédagogiques, plateformes numériques

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur
- Suivi pédagogique assuré tout au long de la formation par l'équipe de formateurs (présence, participation, progression)
- Évaluation des acquis via des questionnaires, des études de cas, des mises en situation ou des exercices pratiques adaptés aux objectifs de la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation mentionnant la nature, la durée et les résultats obtenus (le cas échéant)
- Questionnaire de satisfaction à chaud rempli par les stagiaires pour évaluer la qualité de la formation et l'atteinte des objectifs
- Évaluation à froid pour mesurer la mise en application sur le terrain et l'impact professionnel

**Prix** : Tarif sur devis selon durée et catégorie(s) choisie(s) disponible(s) sur simple demande

**À** : [formation@eureka-competences.fr](mailto:formation@eureka-competences.fr) ou au 09 55 77 90 86