

Agent(e) de production du secteur agroalimentaire

La formation "Agent de production du secteur agroalimentaire" prépare à travailler sur ligne de fabrication ou de conditionnement dans un environnement exigeant. Elle combine hygiène, sécurité, qualité, gestes professionnels et travail en équipe, avec des mises en situation pratiques. Idéale pour une insertion rapide dans les entreprises agroalimentaires.

Durée: 70.00 heures (10.00 jours)

Profils des apprenants

- Personnes en insertion ou en reconversion
- Demandeurs d'emploi souhaitant intégrer le secteur agroalimentaire
- Débutants sans qualification spécifique

Prérequis

- Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calcul)
- Résistance à la station debout, au froid ou au bruit
- Respect des consignes et goût du travail en équipe

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 production du secteur agroalimentaire est de 95%

Objectifs pédagogiques

- Réaliser des opérations de fabrication, conditionnement ou emballage dans le respect des normes agroalimentaires
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, sécurité et traçabilité
- Travailler efficacement en équipe sur ligne de production

Contenu de la formation

- Découverte du secteur agroalimentaire
 - Chaînes de production et types de produits
 - Rôle de l'agent de production
 - Organisation d'un atelier
- Hygiène et sécurité alimentaire
 - Principes HACCP et Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - Tenue, lavage, comportement
 - Règles de sécurité sur ligne
- Les postes sur ligne de production

EUREKA

135 impasse du Chasselas
83210 La Farlède
Email : sbru@eureka-competences.fr
Tel : +33955779086



- Approvisionnement, pesée, dosage
- Conditionnement, étiquetage, palettisation
- Travail cadencé et en équipe
- Utilisation du matériel
 - Machines simples : balances, thermoformeuses, ensacheuses...
 - Gestes techniques et automatisation
 - Nettoyage du matériel
- Traçabilité et contrôle qualité
 - DLUO, DLC, étiquettes, codes
 - Contrôles visuels et quantitatifs
 - Remplir un enregistrement qualité
- Ergonomie et gestes professionnels
 - Postures pour éviter les troubles musculosquelettiques (TMS)
 - Rythme, cadence, anticipation
 - Respect des consignes
- Communication et comportement en entreprise
 - Règles de vie en atelier
 - Travailler en équipe, écouter, alerter
 - Réagir en cas de problème
- Mise en situation (atelier ou simulateur)
 - Simulation d'une journée type sur ligne
 - Rotation sur plusieurs postes
 - Respect des cadences et règles
- Évaluation et retours d'expérience
 - Évaluation technique (gestes, sécurité, hygiène)
 - Autoévaluation et axes de progrès
 - Retour collectif

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 ou au 09 55 77 90 86