IFRIA

Niveau 3
CAP

Contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou CPF / *Formation en alternance*

TITRE PROFESSIONNEL AFI OPÉRATEUR DE PRODUCTION

Fabriquer et conditionner des produits alimentaires, manuellement ou sur des lignes de production. Travailler aussi bien les matières premières que le produit fini.

Au programme

Modules techniques

- Réaliser des opérations de production (fabrication, conditionnement).
- Contrôler des composants et sous-ensembles issus d'une production industrielle.
- Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans son secteur de production.
- Réaliser des opérations de fabrication sur une machine industrielle pré-réglée.
- Réaliser les opérations de maintenance et de nettoyage des outillages et des moyens de production.

Enseignements complémentaires

- Sécurité / Hygiène / Qualité
- Formation Sauveteur secouriste du travail (SST)
- Connaissance des métiers de l'agroalimentaire
- Règles de vie en entreprise
- Retours d'expérience
- Accompagnement dossier professionnel
- Préparation à l'examen

Après le titre pro AFI

Je m'oriente vers un métier :

- Opérateur(trice) de production
- Opérateur(trice) de fabrication

OU

Je poursuis mes études avec l'IFRIA :

- Titre CIMA Conducteur de ligne

Formation dispensée par l'IFRIA

Infos, témoignages et demande de dossier de candidature :

www.ifria.fr

contact@ifria.net

IFRIA

L'APPRENTISSAGE :
UNE FORMATION, UN DIPLÔME, UN MÉTIER !

Le titre pro AFI en apprentissage, comment ça marche ?

- 9 mois en contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation / CPF
- Rythme : 9 semaines de formation (315 h) sur 9 mois, avec alternance en entreprise (1 semaine en formation / 3 semaines en entreprise)
- Formation gratuite et rémunérée
  (La formation en alternance est entièrement prise en charge par l'OPCO. L'apprenti est rémunéré en fonction de son âge.)

L'apprentissage, de nombreux avantages :

- Des études gratuites
- Une formation rémunérée
- Une mise en pratique concrète sur le terrain
- Tous les avantages de l'étudiant (carte étudiant, tarifs réduits, aide au logement, etc.) et du salarié (mutuelle, etc.)
- Un accès facilité à l'emploi : 87 % des apprentis en alternance trouvent un emploi après leur formation.

DEVENEZ APPRENTI !

Modalités d'accès :

- Scolarité jusqu'à la 3e + intérêt pour la technique et la technologie
- Apprentissage : avoir - de 30 ans
- Contrat de pro ou CPF si + de 30 ans

Comment postuler ?

En adressant un dossier à l'IFRIA (pré-admission sur étude de dossier et entretien de motivation)

L'IFRIA, VOTRE CENTRE DE FORMATION PAR L'APPRENTISSAGE

Depuis 1996, l'IFRIA propose des programmes de formation adaptés aux besoins des entreprises du secteur de l'industrie et de la filière alimentaire pour vous former aux métiers d'aujourd'hui et de demain.

COMMERCE, LOGISTIQUE, MAINTENANCE, MANAGEMENT, PRODUCTION, QUALITÉ, R&D, LES SECTEURS DE L'INDUSTRIE ET DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE RECRUTENT !

Les + de l'IFRIA :

- Un vaste réseau d'entreprises partenaires
- Une mise en relation rapide et opérationnelle
- Un soutien actif dans la préparation aux entretiens
- Une connaissance pointue des métiers de l'agroalimentaire

L'IFRIA vous accompagne à chaque étape pour trouver l'entreprise adaptée à votre projet.

Ils nous font confiance :

chocolaterie castelain, DALLOYAU, DANONE, DEL ARTE, E. GRAINDORGE, fruidor, PEPSICO, Unilever, Coca-Cola, DAMIENS, DAUNAT, DELPEYRAT, Fleury Michon, Nestlé, St Hubert, Yooji

Plus d'infos, témoignages et demande de dossier de candidature : **www.ifria.fr** / contact@ifria.net