

# IFRIA

Niveau 3  
CAP/  
BEP

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

## TITRE PROFESSIONNEL CIMA CONDUCTEUR DE LIGNE



*Maîtriser le procédé industriel de fabrication des produits alimentaires sur une chaîne de production. Assurer le respect des délais, des cadences, de la qualité et du coût des produits.*

### Au programme

#### Modules techniques

- Préparer une production sur une installation ou une machine automatisée.
- Superviser une machine automatisée.
- Proposer des améliorations techniques.
- Effectuer une opération de production industrielle.
- Réaliser les contrôles qualité des produits finis.
- Assurer la maintenance technique.

#### Enseignements complémentaires

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

Après  
le titre pro  
CIMA



**Je m'oriente  
vers un métier :**

- Conducteur(trice) de ligne de production
- Évolution possible vers Responsable de production

OU



**Je poursuis  
mes études  
avec l'IFRIA :**

- CQP (certificat de qualification professionnelle) responsable d'atelier
- CQP technicien de maintenance



**Formation dispensée par l'IFRIA**

Infos, témoignages et demande de dossier de candidature :

[www.ifria.fr](http://www.ifria.fr)

[contact@ifria.net](mailto:contact@ifria.net)

# IFRIA

[www.ifria.fr](http://www.ifria.fr)

Suivez IFRIA Formation



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

### Le titre pro CIMA en apprentissage, comment ça marche ?

- 1 an en contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation / CPF
- Rythme : 12 semaines de formation (420 h) sur 12 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.



#### Modalités d'accès :

- Scolarité jusqu'à la 3<sup>e</sup> + 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)

DEVENEZ  
APPRENTI !

## 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 :



Plus d'infos, témoignages et demande de dossier de candidature : [www.ifria.fr](http://www.ifria.fr) / [contact@ifria.net](mailto:contact@ifria.net)