

# Agent de fabrication : Opérateur De production en industrie alimentaire

A49



## Description du métier propre au réseau IFAPME-SFPME

En tant qu'agent de fabrication du secteur alimentaire, tu prépares et réalises la fabrication de manière manuelle et dans un contexte de production artisanale. Tu assures le conditionnement et le stockage de produits, sous la responsabilité d'un chef d'équipe. En tant qu'opérateur de production en industrie alimentaire, tu participes au démarrage et/ou au suivi de la production, à la conduite de la ligne de production et à l'arrêt de celle-ci. Tu travailles à un poste fixe dans un environnement de production industrielle

## Inscription

S'adresser au service IFAPME  
Tél : 085/241460 [www.ifapme.be](http://www.ifapme.be)

## Coûts supplémentaires

- Syllabus des cours généraux et professionnels

## Conditions de réussite

Pour réussir l'apprenti doit obtenir au minimum **50% des points**, soit 150 points sur 300 en **cours généraux ET** au minimum 50% des points soit 150 points sur 300 en **cours professionnels**

**En 3<sup>ème</sup> année, l'apprenti doit obtenir en plus des conditions ci-dessus, au minimum 60% des points à son épreuve pratique de fin de stage, soit 240 points sur 400**

## Conditions d'admission

Vous devez avoir atteint l'âge de 15 ans et avoir 23 ans maximum (le contrat doit se terminer dans l'année civile des 26 ans au plus tard).

Et avoir :

- Soit fréquenté deux années du 1er degré de l'enseignement secondaire ordinaire ou spécialisé de forme 4 (ces deux années d'enseignement doivent avoir été suivies jusqu'à la fin mais ne doivent pas nécessairement être réussies) ;
- Soit réussi la 3<sup>ème</sup> année de l'enseignement secondaire professionnel ordinaire ou spécialisé de forme 4 ;
- Soit fréquenté la 3<sup>ème</sup> année de différenciation et d'orientation au sein de l'enseignement ordinaire ou spécialisé de forme 4 ;
- Soit fréquenté la 2<sup>ème</sup> phase au sein de l'enseignement spécialisé de forme 3.

## **Et si vous ne répondez pas à ces conditions : le bilan de compétences**

Vous ne répondez à aucune des conditions ci-dessus ? Pas de panique. L'IFAPME va vous proposer un bilan de compétences. Selon vos résultats, vous devrez suivre un programme de cours préparatoires avant votre entrée en formation.

## Le programme des cours :

### Cours professionnels :

- **1ère apprentissage**
- Les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, de production de l'environnement et de gestion du temps.
- Préparation du matériel de fabrication nécessaire.
- Acheminement des matières premières et des emballages.
- Les préparations de matières premières de manière manuelle ou à l'aide d'une machine.
- Réalisation des opérations de transformation et d'assemblage.
- Contrôle de la conformité des produits par rapport aux normes prescrites.
- Conditionnement des produits de manière manuelle ou à l'aide d'une machine.
- Stockage et conservation des produits.
  
- **2ème apprentissage**
- Contrôle de la propreté et de la désinfection des équipements et accessoires de la ligne de production.
- Contrôle de la conformité des matières premières, de l'emballage et des produits.
- Les règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, d'ergonomie, de gestion du temps.
  
- **3ème apprentissage**
- Les réactions en cas de dysfonctionnement « machine ».
- Contrôle de l'encours de production.
- Contrôle de la conformité des matières premières et de l'emballage.
- Approvisionnement de la ligne en matières premières et en emballage.
- Participation aux procédures d'arrêt.
- Communication des résultats de production.
- Rangement de la zone de travail.

### Cours de connaissance générale :

Français, mathématique, commerce, droit, monde contemporain

### Formation :

- Organisée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
- Contacter le Référent IFAPME : Frédéric Van Stratum: 085/24.14.65 ou frederic.vanstratum@ifapme.be

**Les cours sont donnés à raison de 2 jours/ semaine en 1<sup>ère</sup> année et 1 jour/semaine en 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année**

***En fin de 3<sup>ème</sup> année, en plus des examens de fin de modules, vous devrez réussir un examen pratique***

### Examen C (de fin de formation)

### Certification :

À la fin de la formation, vous obtenez un certificat d'apprentissage reconnu par la Fédération Wallonie Bruxelles .



### **Renseignements/inscriptions :**

Amandine Poniewiera  
085/27.13.41