

### Conducteur.trice de ligne industrielle spécialisée en agroalimentaire

88% de réussite – 89 % des stagiaires satisfaits  
76% en emploi 6 mois après la formation

Données 2022



### INFORMATIONS COLLECTIVES / RECRUTEMENT POUR LA FORMATION :

Nous consulter

### OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capable de :

- ➔ Préparer et lancer une production agroalimentaire robotisée ou non
- ➔ Conduire un équipement agroalimentaire équipée ou non de robots

L'atteinte de ces objectifs permettra de valider le :

**Titre Professionnel Conducteur d'Équipements Agroalimentaires (CEA). (niveau 3)**

La formation permettra également de préparer les stagiaires à :

- ➔ **L'Habilitation électrique BS/BE Manœuvre** : réaliser en sécurité des opérations simples et des manœuvres d'ordre électrique dans un environnement présentant des risques électriques
- ➔ La certification **Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)**
- ➔ La certification **PIX : reconnaissance des compétences numériques**

Dates : du 20 janvier au 25 juin 2025

Durée : **581 heures** de formation  
dont 91h de formation à distance

**161 heures** de période en entreprise

Lieu : CFPPA de Saint Lô Thère et  
Atelier technologique de l'ENIL Saint Lô Thère  
383 - 385 rue Popielujko – **SAINT LO**

Plan d'accès sur : <https://saint-lo-there.fr>

### LES + DE LA FORMATION :

- ✓ des **travaux pratiques de conduite de machines automatisées**
- ✓ en **atelier agroalimentaire**
- ✓ pratique sur **4 équipements agroalimentaires** : ensacheuse verticale, thermo formeuse, conditionneuse yaourts, conditionneuse camembert
- ✓ travaux pratiques de conduite en sous-groupes

## CONTENU DE LA FORMATION

<i>Domaine / contenu</i>	<i>Durée (h)</i>
CCP 1 Préparer et lancer une production agroalimentaire robotisée ou non: du 20/03/2025 au 25/03/2025	259
<b>Accueil, accompagnement individuel, bilan intermédiaire</b>	<b>21</b>
<b>Compétences transversales</b>	<b>56</b>
Communication professionnelle, Techniques de recherche d'emploi	14
Découverte des industries alimentaires, sécurité, outils mathématiques, compétences numériques	28
Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)	14
<b>Compétences métiers</b>	<b>154</b>
Bonnes Pratiques d'Hygiène et maîtrise sanitaire des aliments	28
Les procédés de fabrication des produits agroalimentaires	21
La préparation, l'approvisionnement et le réglage de son poste de travail	91
Bases technologiques de fonctionnement d'un équipement agroalimentaire	14
<b>Certification</b>	<b>28</b>
Evaluation en cours de formation	7
Préparation du dossier professionnel	14
Certification CCP1	7
CCP 2 Conduire un équipement agroalimentaire équipée ou non de robots: du 26/03/2025 au 25/06/2025	322
<b>Accompagnement individuel, bilan final</b>	<b>17.5</b>
<b>Compétences transversales</b>	<b>59.5</b>
Communication professionnelle	21
Compétences numériques, développement durable, outils mathématiques	31.5
Nettoyage et désinfection des équipements agroalimentaires	7
<b>Compétences métiers</b>	<b>217</b>
Bases technologiques de fonctionnement d'un équipement agroalimentaire	28
Les procédés de fabrication des produits agroalimentaires	21
Habilitation électrique BS/BE Manœuvre	14
Mise en œuvre des opérations liées à la conduite d'un équipement agroalimentaire	56
Bases de diagnostic, gestion de dysfonctionnement et maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau	59.5
Projet d'amélioration continue	38.5
<b>Certification</b>	<b>28</b>
Evaluation en cours de formation	7
Préparation du dossier professionnel	14
Certification CCP2	7

## LE(S) FORMATEUR(S)

- **Eric Avry** : Outils / Installations,
- **Catherine Bouley** : Génie alimentaire, Qualité / Hygiène, Mathématiques, Accompagnement du Dossier Professionnel,
- **Christophe Couillard** : Outils / Installations, Amélioration continue,
- **Jérôme Kerfendal** : Outils / Installations, Habilitation électrique, Compétences numériques,
- **Sophie Lerable** : Communication professionnelle, Techniques de recherche d'emploi,
- **Farelle Saillard** : Technologie laitière, Qualité / Hygiène

Spécialisés en pédagogie pour adultes.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

### Formation présentielle (490 heures) :

- travaux pratiques sur les différents ateliers et laboratoires de l'atelier,
- observations de matériels,
- études de documents,
- des jeux de rôles,
- constitution de dossiers : dossier professionnel, dossier d'amélioration complétée par des exposés, exercices, études de cas.

### et formation à distance (91 heures) :

- plateformes Webalim et PIX
- questionnaires en ligne, ...

## PUBLIC

Demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel en industrie agroalimentaire.

**Personnes en situation de handicap, ou besoins spécifiques : nous contacter avant la demande d'inscription, afin d'analyser vos besoins.**



## PRE-REQUIS (conditions pour s'inscrire à la formation)

- Communiquer oralement : écouter, comprendre et s'exprimer à l'oral
- Communiquer par écrit :
  - o Lire et appliquer une consigne écrite simple
  - o Écrire un mémo, une note, un message simple et clair
- Utiliser les mathématiques
  - o Réaliser les quatre opérations avec des nombres entiers, utiliser les unités de mesure
  - o Réaliser des calculs en appliquant des formules
- Etre mobile (être titulaire d'un permis B de préférence),
- Avoir des aptitudes à l'emploi de Conducteur.trice de machines d'Equipements Agro-alimentaires,
- Être curieux pour les dispositifs techniques,
- Accepter le travail posté (2x8, 3x8...).

## FINANCEMENT

Formation financée par le Conseil Régional de Normandie, avec co-financement du Fonds Social Européen.

## REMUNERATION

Indemnisation par Pôle Emploi selon la situation individuelle, ou indemnisation par la Région Normandie.

## HORAIRES :

Horaires de formation en centre :  
Du lundi au vendredi :  
8h30 - 12h / 13h30 - 17h

Horaires pendant les périodes de stage :  
Définis par l'entreprise d'accueil, dans la limite de 35 heures / semaine.

## RESTAURATION / HEBERGEMENT

Le CFPPA de Saint Lô Thère ne propose pas de restauration et d'hébergement mais des solutions sont possibles à proximité. Un coin repas est accessible avec micro-ondes et point d'eau. Nous contacter.

## PARKING

Parking gratuit devant le CFPPA.



### VALIDATION DE LA FORMATION

Cette formation vise la validation du titre professionnel du Ministère du Travail : Conducteur d'Équipements Agroalimentaires (CEA) (niveau 3) –Titre RNCP 38374

Ce titre professionnel est composé de 2 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP), qui sont évalués séparément au cours de la formation.

### MODALITES D'EVALUATION

- Evaluation en continu des savoirs
- Evaluations certificatives : mises en situation professionnelles, questionnaire professionnel, mise en situation de conduite de machine et entretien mené par un jury professionnel habilité par la DREETS.

## CALENDRIER

	<b>APPEL PUBLIC A CONCURRENCE</b> <b>PROGRAMME QUALIF 2025</b>	
<small>Un calendrier par action qualifiante ou certifiante</small>		

Raison sociale :	C F P P A Saint Lô Thère		
Lot :	166	Intitulé de l'action :	Conducteur/trice de ligne industrielle spécialisée en agroalimentaire CEA Qualif 2025
Date prévisionnelle de début de l'action :	20/01/2025		
Date prévisionnelle de fin de l'action :	25/06/2025		
Volume global heures centre :	581,0	Volume global heures entreprise :	161
		Dont formation à distance :	91

2025												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	
1 M	1 S	1 S	1 M	1 J	1 D	1 M	1 V	1 L	1 M	1 S	1 S	
2 J	2 D	2 D	2 M	2 V	2 L	2 M	2 S	2 M	2 J	2 D	2 D	
3 V	3 L	3 L	3 J	3 S	3 M	3 J	3 D	3 M	3 V	3 L	3 L	
4 S	4 M	4 M	4 V	4 D	4 M	4 V	4 L	4 J	4 S	4 M	4 M	
5 D	5 M	5 M	5 S	5 L	5 J	5 S	5 M	5 V	5 D	5 M	5 M	
6 L	6 J	6 J	6 D	6 M	6 V	6 D	6 M	6 S	6 L	6 J	6 J	
7 M	7 V	7 V	7 L	7 M	7 S	7 L	7 J	7 D	7 M	7 V	7 V	
8 M	8 S	8 S	8 M	8 J	8 D	8 M	8 V	8 L	8 M	8 S	8 S	
9 J	9 D	9 D	9 M	9 V	9 L	9 M	9 S	9 M	9 J	9 D	9 D	
10 V	10 L	10 L	10 J	10 S	10 M	10 J	10 D	10 M	10 V	10 L	10 L	
11 S	11 M	11 M	11 V	11 D	11 M	11 V	11 L	11 J	11 S	11 M	11 M	
12 D	12 M	12 M	12 S	12 L	12 J	12 S	12 M	12 V	12 D	12 M	12 M	
13 L	13 J	13 J	13 D	13 M	13 V	13 D	13 M	13 V	13 S	13 J	13 J	
14 M	14 V	14 V	14 L	14 M	14 S	14 M	14 J	14 D	14 M	14 V	14 V	
15 M	15 S	15 S	15 M	15 J	15 V	15 M	15 L	15 J	15 S	15 M	15 S	
16 J	16 D	16 D	16 M	16 V	16 L	16 M	16 S	16 M	16 J	16 D	16 D	
17 V	17 L	17 L	17 J	17 S	17 M	17 V	17 D	17 M	17 V	17 L	17 L	
18 S	18 M	18 M	18 V	18 D	18 M	18 V	18 L	18 J	18 S	18 M	18 M	
19 D	19 M	19 M	19 S	19 L	19 J	19 S	19 M	19 V	19 D	19 M	19 M	
20 L	20 J	20 J	20 D	20 M	20 V	20 D	20 M	20 S	20 L	20 J	20 J	
21 M	21 V	21 V	21 L	21 M	21 S	21 L	21 J	21 D	21 M	21 V	21 V	
22 M	22 S	22 S	22 M	22 J	22 V	22 M	22 L	22 V	22 M	22 S	22 S	
23 J	23 D	23 D	23 M	23 V	23 L	23 M	23 S	23 M	23 J	23 D	23 D	
24 V	24 L	24 L	24 J	24 S	24 M	24 J	24 D	24 M	24 V	24 L	24 L	
25 S	25 M	25 M	25 V	25 D	25 M	25 V	25 L	25 J	25 S	25 M	25 M	
26 D	26 M	26 M	26 S	26 L	26 J	26 S	26 M	26 V	26 D	26 M	26 M	
27 L	27 J	27 J	27 D	27 M	27 V	27 M	27 L	27 S	27 J	27 D	27 D	
28 M	28 V	28 V	28 L	28 M	28 S	28 M	28 J	28 D	28 M	28 V	28 V	
29 M	29 S	29 S	29 M	29 J	29 V	29 M	29 L	29 V	29 M	29 S	29 S	
30 J	30 D	30 D	30 M	30 V	30 L	30 M	30 S	30 M	30 J	30 D	30 D	
31 V	31 L	31 L	31 J	31 S	31 M	31 J	31 D	31 M	31 V	31 S	31 S	

56,0 0 14    56 70 14    ## 0 7    49 84 14    84 7 28    105 0 14    31 J    0 0 0 0    0 0 0 0    0 0 0 0    0 0 0 0    0 0 0 0    0 0 0 0

C Stagiaires en Centre    ■ Week-end et jours fériés  
D Stagiaires à Distance    ■ congés  
E Stagiaires en Entreprise

CCP1 259,0 heures  
 CCP2 322 heures  
+ noter la période d'EXAMEN

### RENSEIGNEMENTS:

Pour tout renseignement, nous contacter : CFPPA de Saint Lô Thère 385 rue Popielujko  
(Tél : 02.14.16.00.47)

Contact : Anne-Marie LE BESQUE  
02.14.16.00.46 / 06.23.08.41.72  
Anne-marie.le-besque@educagri.fr

Référent handicap : Sophie GODARD  
02.14.16.00.44

Fiche mise à jour le : 30/01/2024