

## PROGRAMME DE FORMATION CONTINUE

# Agent de Maintenance du secteur alimentaire



# Nouveauté



## CONTEXTE

Les entreprises agro-alimentaires du centre Manche connaissent des **difficultés de recrutement** sur les métiers de la maintenance.

Les organismes de formation, FIM CCI Ouest Normandie, ENIL Saint Lô Thère et Pôle Formation Grand Ouest Normandie, proposent **une nouvelle offre de proximité en 2024** en mutualisant nos moyens humains et nos plateaux techniques.

Cette offre de formation continue en maintenance industrielle sera **complémentaire et sans concurrence** par rapport à nos offres actuelles en apprentissage ( Titre pro TMI ,BTS MS...)

## INFORMATIONS GENERALES

**Dates :** novembre 2024 à novembre 2025

**Tarifs :** Nous consulter

**Durées :**

Formation centre : **400 h (11,5 semaines environ)**

En entreprise : **40,5 semaines**

## PUBLICS

**Salariés** d'entreprises de transformation alimentaire ou de société de travail temporaire (formation continue (Pro-A, plan de formation...))

**Salariés** en contrat de professionnalisation (contrat de 1 an) souhaitant s'orienter vers les métiers de la maintenance

**Personne** ayant un projet professionnel dans le secteur de la maintenance

## OBJECTIFS GENERAUX

**A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :**

- Préparer son intervention de maintenance sur des équipements agroalimentaires
- Réaliser un diagnostic sur un équipement agroalimentaire pluri-technologique dysfonctionnant
- Réaliser une intervention de maintenance (préventive, corrective) sur un équipement agroalimentaire
- Suivre le plan de maintenance périodique de premier niveau des installations agroalimentaires de son périmètre

## PRE-REQUIS (CONDITIONS POUR S'INSCRIRE A LA FORMATION)

Capacité à utiliser la langue française à l'écrit comme à l'oral en situation professionnelle

Capacité à mobiliser des outils mathématiques et de raisonnement logique en situation professionnelle

Les organismes partenaires organiseront des tests et/ou un entretien pour vérifier les pré-requis et notamment les aptitudes professionnelles et d'apprentissage.

**Personnes en situation de Handicap :** Lors de votre demande d'inscription, nous étudions au cas par cas les situations de handicap que vous nous signalez, pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possible.

## CONTENU DE LA FORMATION

Electricité 21 heures	Diagnostic + Initiation Robotique 28 heures	Production Chaud/froid Pompes/Vannes 24,5 heures	Diagnostic 42 heures	Sur plateaux techniques des organismes (27%)
Electricité 14 heures	Mécanique/Métronologie 28 heures	BP/microbio/NEP 14 heures	Diagnostic 28 heures	
Habilitation Électrique BR 21 heures	Pneumatique 21 heures	Variation vitesse 14 heures	Automatisme Diagnostic 56 heures	
Sécurité Machines 7 heures	Calcul professionnel 7 heures	Régulation 7 heures	Outils de maintenance 21 heures	
Communication gestion du stress 21 heures	Positionnement Evaluation finale (questionnaire technique) 10,5 heures	Préparation validation finale 7 heures	Evaluation Jury sur poste 8 heures	
				Au plus près des sites des entreprises impliquées dans le dispositif (71% temps)

## INTERVENANTS :

Formateurs de FIM, Pôle Formation IUMM et de l'ENIL – CFPPA Saint Lô Thère

## METHODES PEDAGOGIQUES

Le(s) formateur(s) développera(ont) différentes méthodes pédagogiques afin de donner un caractère dynamique, concret et très pratique à la formation :

- exposé théorique, démonstrations ...
- études de cas
- travaux pratiques et mises en situation professionnelle

Des situations professionnelles seront mises en œuvre durant les périodes d'alternance en entreprise avec l'appui d'un tuteur / formateur de l'entreprise. Ces activités seront exploitées pour les travaux d'alternance par l'équipe pédagogique et pour les évaluations certificatives.

## MOYENS PEDAGOGIQUES

**Plateaux techniques de :**

- Pôle Formation IUMM (Cherbourg)
- Atelier Technologique de l'ENIL de St Lô (St Lô) Atelier technologiques :

**Petits équipements, maquettes....** transportés sur les lieux de formation proches des entreprises impliquées

## MODALITES D'EVALUATION DE LA FORMATION

Evaluations formatives : en cours de formation

Evaluations certificatives :

- Questionnaire à visée professionnelle
- Observation au poste en situation de travail
- Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien, sur le site d'accueil du candidat

## VALIDATION DE LA FORMATION

Cette formation vise l'obtention du **Certificat de Qualification Professionnelle : Agent de Maintenance du Secteur Alimentaire** reconnu et délivré par OCAPIAT et la CPNEFP interbranche du secteur alimentaire (CPNEFPI-SA). Code RNCP : 37791, enregistré le 19/07/2023. Le référentiel de ce CQP peut être transmis sur demande

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation seront délivrés à l'issue de la formation

# CALENDRIER PREVISIONNEL

CALENDRIER DE FORMATION CQP Agent de Maintenance Alimentaire - 2024-2025 V1												
Raison sociale : C F P P A Saint Lô Thère												
Date prévisionnelle de début de l'action : 18/11/2024												
Date prévisionnelle de fin de l'action : 14/11/2025												
Volume global heures centre : 400												
Volume global heures entreprise : 1288												
Volume global heures à distance : 0												
2024-2025												
nov-24	déc-24	janv-25	févr-25	mars-25	avr-25	mai-24	juin-24	juil-24	août-25	sept-25	oct-25	nov-25
1 V Février	1 D Février	1 M Février	1 S Février	1 S Février	1 M Février	1 J Février	1 D Février	1 M Février	1 V Février	1 L Février	1 M Février	1 S Février

## FINANCEMENT DE LA FORMATION

Plan de développement des compétences- des entreprise  
 Contrat de Professionnalisation en fonction des financements de l'OPCO dont dépend l'entreprise

## REMUNERATION DES STAGIAIRES

Contrat Pro avec les entreprises

## INFORMATIONS PRATIQUES

**Horaires :** 8h30 – 12h / 13h30-17h

**Lieux :**

Au sein des plateaux techniques de Pole Formation IUMM et ENIL St Lô Thère (27% du temps)  
 Dans une salle de formation au plus près des entreprises partenaires (à définir) (73% du temps)

Rythme de la formation : en moyenne 1 semaine/mois en centre durant 1 an (calendrier à définir)

**Restauration / hébergement :**

A voir en fonction des lieux d'accueil

## RENSEIGNEMENTS / INSCRIPTIONS :

- **CFPPA de Saint Lô Thère**

Tél : 02 14 16 00 47

Contact : Anne- Marie LE BESQUE /

Tél : 06 23 08 41 72

[anne-marie.le-besque@educagri.fr](mailto:anne-marie.le-besque@educagri.fr)

- **FIM CCI Formation**

Contact : Sébastien JOURDAN /

Tél : 06 07 02 16 73

[sebastien.jourdan@normandie.cci.fr](mailto:sebastien.jourdan@normandie.cci.fr)

- **Pôle Formation UIMM Grand Ouest Normandie**

Contact : Denis DOYONNAS

Tél : 02 31 46 77 05 ou 07 86 70 28 65

[denis.doyonnas@fibn.fr](mailto:denis.doyonnas@fibn.fr)