

OPERATEUR DE PRODUCTION

► Durée de la formation : 22 mois

► Objectifs de la formation

Les entreprises de l'industrie alimentaire ont leurs propres méthodes et processus de production. D'où l'importance d'une formation adaptée. Afin d'augmenter les chances des jeunes sur le marché du travail, cette formation met l'accent sur la polyvalence. Elle consiste à former des opérateurs de production, qui, ayant acquis une certaine expérience, pourront intervenir en tant que collaborateurs qualifiés dans plusieurs domaines du processus de production.

► Programme de formation au sein de l'entreprise

Accueil

Tout en collaborant, les jeunes parcourent au sein de l'entreprise un certain nombre de services qui contribuent à la réalisation ou au maintien du processus de production. Un système de rotation leur permettra de connaître, de commander et de maintenir tous les processus de production :

- l'alimentation de la machine
- le maintien continu d'une production de qualité :
 - a) le contrôle du processus de production par mesures et contrôle visuel et la communication du résultat de ce contrôle
 - b) la prise de décision autonome sur les ajustements et les modifications à faire; les exécuter ou faire appel à un spécialiste
- l'emballage et la préparation du stockage et/ou de l'expédition
- gestion administrative de l'information.

Faire attention à la qualité et au contrôle de la qualité.

Régulièrement, les expériences et les besoins seront inventoriés et discutés en collaboration avec le CEFA afin d'obtenir la plus grande concordance possible entre la pratique et la formation dans ce Centre.

D'autre part une réunion sera organisée tous les deux mois avec le CEFA et les différentes entreprises dans le but d'assurer ainsi une évaluation permanente du projet. Lors de cette formation, chaque entreprise pourra souligner les aspects qui lui sont primordiaux.

► Institut de formation collaborateur

La formation d'opérateur nécessite une formation spécifique prise en charge par un CEFA. Dès lors nous avons opté pour un centre en mesure de proposer un programme qui correspond de près à cette formation.

► Le programme suivi dans le centre de formation

La formation assurée par le CEFA comporte une formation générale et une orientation spécifiquement technique.

Les semaines de cours, comportant 14 h de formation générale et 16 h de formation professionnelle, alterneront avec les semaines de travail.

1. Programme de formation générale

■ Juridiction sociale :	1h	■ Economie :	2h
■ Comptabilité :	2h	■ Sécurité :	1h
■ Informatique :	2h	■ Gestion d'entreprise :	1h
■ Connaissance de l'entreprise :	1h	■ Etudes thématiques :	4h

2. Programme de formation professionnelle

2.1 1^{ère} année

► Microbiologie

- Notions :
 - contamination
 - hygiène personnelle
 - micro-organismes pathogènes
 - immunité
 - circulation
 - symbiose
- La signification des micro-organismes pour l'homme et pour l'industrie alimentaire
- Les bactéries
- Les ferments
- Les moisissures
- Les virus
- La recherche et la culture de micro-organismes
- Les conditions de vie des micro-organismes
- Santé et alimentation.

► Matière premières

- Hydrates de carbone
- Lipides
- Protéines.

► Technologie

- Transports
- Réduction
- Mélange.

▶ Techniques de mesure

- Température
- Quantité
- Pression
- Intensité du courant
- Teneur.

▶ Régulation

- Connexion - déconnexion
- Régulation proportionnelle
- Régulation proportionnelle et intégrative.

▶ Connaissance de base

- Matières
- Composition de matières
- Symboles et formules
- Equations chimiques
- Grandeurs et unités
- Masse et densité
- Puissance
- Pression
- Acides, bases et sels
- Solubilité.

2.2 2^{eme} année

▶ Techniques d'emballage

- Technique d'emballage
- Système de remplissage
- Machines de fermeture et étiqueteuses.

▶ Microbiologie

- La conservation.

▶ Matériaux d'emballage

- Conserves
- Matières synthétiques
- Papier
- Verre
- Aluminium
- Tubes
- Emballage de grandes quantités.

- ▶ Technologie
 - Réchauffement et réfrigération
 - Dissociation
 - Evaporation et séchage.

- ▶ Automatisation
 - Automatisation de processus
 - Organigramme
 - Informatique
 - Micro-électronique.

- ▶ Equipement de base
 - Eau
 - Electricité
 - Vapeur
 - Réfrigération
 - Climatisation
 - Air comprimé.

L'organisation régulière d'une visite d'entreprise, en compagnie des formateurs, devra éclairer les jeunes quant aux tâches et à la formation des jeunes dans d'autres entreprises.

La formation générale et professionnelle pourra être adaptée aux nécessités des jeunes et de l'entreprise.