

FORMATION CERTIFIANTE TECHNICIEN DE PRODUCTION INDUSTRIELLE

EN TRANSFORMATION LAITIÈRE



Le Groupe Savencia est un groupe industriel familial spécialisé en agroalimentaire dont les marques font partie intégrante de notre patrimoine culinaire. Le Groupe est composé de deux entités, Savencia Fromage & Dairy, acteur laitier mondial et n°1 des spécialités fromagères, et Savencia Gourmet offrant des marques de référence dans l'univers du chocolat, de la charcuterie et des produits de la mer. Rejoindre nos équipes de production, c'est devenir un acteur clé dans la fabrication de tes produits préférés.



LE MÉTIER

Le Conducteur d'équipement de production a en charge le fonctionnement d'une ou plusieurs lignes de fabrication constituées de postes de travail manuels, semi-automatiques ou automatiques liés entre eux par le même produit fabriqué

Les missions principales du conducteur sont :

- La préparation, le lancement et le suivi de l'activité et de la performance de la ligne de production
- La régulation des dérives du process de production
- La résolution des dysfonctionnements sur la ligne de production
- L'organisation de l'activité des personnels de production
- L'accompagnement de l'adaptation des personnels de production au poste de travail
- L'amélioration continue des indicateurs de production.

Il respecte et fait respecter au sein de l'équipe les règles d'Hygiène, de sécurité et d'environnement (règles HSE), les procédures, les modes opératoires et les principes du développement durable de l'entreprise.

PERSONNES CONCERNÉES

Personnes âgées de 18 à 29 ans

Pré requis

Niveau CAP/BEP/titre professionnel de niveau 3 en mécanique générale, productive, structures métalliques, maintenance, électrotechnique ou électronique

OU Niveau 1re scientifique, technique ou équivalent avec connaissance du milieu de la production industrielle.

OU Expérience dans une entreprise industrielle en production

FORMATION

Durée :

16 semaines en formation / 47 semaines en entreprise
560 heures de formation sur 14 mois.

Modalité de Formation :

Présentiel
En Entreprise et en Centre de Formation

Diplôme visé:

A l'issue de la formation, la réussite aux épreuves débouche sur la délivrance du Titre professionnel de Niveau 4 (BAC) de Technicien de production industrielle (TPI).

FORMATION GRATUITE ET REMUNÉRÉE EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

TITRE CERTIFIÉ PAR LE MINISTÈRE DU TRAVAIL DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, vous devrez être capable de piloter une installation de production de transformation laitière dans le respect des normes de traçabilité, de la sécurité, des normes sanitaires et des procédés qui vous sont confiés

EN COLLABORATION AVEC



INTÉGRATION

- Intégrer son groupe et sa formation
- S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel
- Repérer les risques liés à l'exercice du métier et se sensibiliser au développement durable
- S'initier à Métis
- Développer son autonomie en formation

1 SEMAINE



Préparer une production

Dans un contexte agroalimentaire et de performance industrielle

- Respecter les exigences réglementaires en matière et alimentaire
- Préparer les un poste de travail et vérifier les approvisionnements en agroalimentaire
- Effectuer le nettoyage et la désinfection d'une machine

**7 SEMAINES
18 SEMAINES EN
ENTREPRISE**



Piloter l'activité quotidienne dans un contexte agroalimentaire et de performance industrielle

- Piloter une ligne de production industrielle dans un contexte agroalimentaire
- Piloter une ligne de production, diagnostiquer et résoudre un dysfonctionnement sur une ligne de production.
- Organiser une production et optimiser le fonctionnement d'une ligne de production industrielle

**6 SEMAINES
29 SEMAINES EN
ENTREPRISE**

LIEUX

Des postes à pourvoir en Grand Est-Normandie ou Région Lyonnaise. Les formations auront lieu en centre AFPA et Enils de chaque région concernée

L'apprentissage se déroule dans un des sites du Groupe Savencia

MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

Vous serez accompagné par un Maître d'apprentissage, expert du métier. Il assurera votre formation pratique en entreprise et vous accompagnera vers l'obtention de votre titre.

REJOIGNEZ-NOUS !

[CLICK HERE](#)



GROUPE SAVENCIA
Saveurs & Spécialités

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

TITRE CERTIFIÉ PAR LE MINISTRE DU TRAVAIL DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION