

# #AVENIR Actions sectorielles

## METIERS DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE

### Quels métiers, quelles filières ?

Production / maintenance industrielle

### Programme :

- Accueil et bilan (7h)
- Présentation des secteurs de l'industrie (automobile, agroalimentaire, pharmaceutique...) - des métiers (conduite de système de production / maintenance) (28 h)
- Étude du marché de l'emploi local, recherche de stage, mise à jour des compétences (21 h)
- Environnement professionnel : travail sur les représentations, droits et obligations, savoirs être attendus, travail d'équipe, communication, hygiène et sécurité EPI, santé et prévention (20h)
- Expérimentation des gestes techniques de base dans un environnement sécurisé : approche du vocabulaire, visualisation de dessins, schémas-observation / essai : sécurité, mise en service, pilotage, maintenance des lignes – gestion des flux – initiation à la qualité – manipulation des matériaux, machine (lignes), outils (64 h)
- Vivre une immersion en entreprise (70h)

### OBJECTIFS DE L'ACTION :

- /// Découvrir les métiers de la filière et les voies d'accès à la qualification
- /// Connaître le secteur professionnel sur son territoire
- /// Adopter le bon comportement professionnel
- /// Expérimenter les pratiques et gestes professionnels d'un métier ou d'un secteur d'activité

 **N° Vert 0 805 290 999**  
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

## PROCHAINES SESSIONS

Organisme : CFPPA YVETOT

Effectif : 8 à 15

Durée en centre : 140 h

Durée en entreprise : 70 h

Sessions (calendrier) :

CFPPA :

Du 14/03/2022 au 22/04/2022

Contact : Corinne Cosson

06-02-15-71-24

[corinne.cosson@educagri.fr](mailto:corinne.cosson@educagri.fr)

## Méthodes et outils pédagogiques :

- Méthode expositive, interrogative, participative. Mises en situation sur plateaux techniques, utilisation d'outils de réalité virtuelle, SPOC, rencontre de professionnels et stagiaires en formation
- Vidéo de gestes professionnels, utilisation de bases de données, recherches sur des sites professionnels métiers et emploi

- Livret de compétences et de suivi
- Observation, questionnement, mise en situation en groupe ou sous-groupe sur plateau technique puis mise en situation immersive en entreprise en fin de parcours, analyse de pratique, échange, mutualisation des expériences

## Gestes professionnels expérimentés :

- Organisation du travail, préparation de poste
- Lecture de schéma, fiches de production, dossiers techniques
- Observer le fonctionnement d'une installation et l'enchaînement des étapes : approvisionnement, lancement, conduite, intervention, maintenance, régulation, emballage, conditionnement, usinage
- Mise en application

## DESCRIPTION DU PLATEAU TECHNIQUE :

- **CFPPA Yvetot** : Un hall de technologie alimentaire d'une surface de 500 m<sup>2</sup> : autoclave, presse hydraulique, filtre à plaque, four multifonction, fumoir, pasteurisateur, centrifugeuse, boule de cuisson sous vide, étuve, cellule de refroidissement, chambre froide (positive et négative), tamis centrifuge, baratte à beurre, pétrin, stéphan, échangeur à surface raclée. Il est équipé d'installations pilotes impliquées dans la fabrication de denrées alimentaires dans les secteurs du lait, de la viande, des végétaux et des céréales. Des laboratoires de biologie, microbiologie, chimie, biochimie, physique

 N° Vert 0 805 290 999  
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE