

Durée : 4 jour(s) - 28 heures
Tarif minimum indicatif* : 2 400,00 € TTC - Effectif limité à 12 personnes
(minimum 4 personnes)

Objectifs :

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

- Identifier les différents points d'attention nécessaire au contrôle des lignes de soutirage afin de soutirer un produit dans les meilleures conditions possibles. Suivre les différents indicateurs clefs du soutirage.
- Planifier et ordonnancer les soutirages en fonction des contraintes terrain (changements de formats, disponibilité des équipes, besoin clients...)
- Suivre et motiver ses équipes

Public concerné et prérequis :

Opérateur-riche-s sur ligne, managers et chefs de ligne

Prérequis :

- Travailler dans une industrie de la filière boissons ou connexe
- Avoir une expérience professionnelle de plusieurs années dans la production de boissons ou,
- Avoir suivi une formation IFBM équivalente ou supérieure au Niveau 2

Contacts :

Référente administrative de la formation : Sylvie KERKOUCH - +33 (0)3 83 44 88 02 -
sylvie.kerkouch@qualtech-groupe.com

Référent handicap : ref-hand@qualtech-groupe.com - Tél. : 03.83.44.88.00

Moyens pédagogiques et techniques :

- Formation en salle par exposé au vidéoprojecteur
- Remise d'un classeur avec les cours imprimés et d'une clé USB
- Visite de la ligne de conditionnement

Moyens d'encadrement de la formation :

IFBM s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels du stagiaire et la dispenser conformément au programme. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel.

Chaque étape de la formation se fait en privilégiant les échanges avec les participants :

- interaction avec les formateurs : les formateurs peuvent intervenir auprès de chaque participant tout au long de la formation.
- Interaction entre participants : chaque participant peut interagir avec l'ensemble du groupe.

Un livret d'accueil est transmis à chaque participant en amont de la formation (joint à la convocation) et un support pédagogique (classeur) est remis à chaque participant en début de session.

La plateforme d'essais ainsi que les laboratoires d'IFBM sont de réels outils qui permettent aux participants de comprendre les informations théoriques acquises directement applicables sur le terrain (cf liste des équipements et moyens techniques sur nos sites internet) .

Dans le cadre de nos formations, nous effectuons une évaluation des compétences en début et en fin de formation afin de mesurer les progrès réalisés par les apprenants.

A réception des notes obtenues, nous encourageons vivement les participants à nous contacter afin de les aider à clarifier les critères d'évaluation et à identifier les domaines dans lesquels ils peuvent encore progresser.

Notre objectif est de soutenir les stagiaires tout au long de leur parcours professionnel et de fournir les informations nécessaires pour réussir.

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandœuvre-lès-Nancy

Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 – formation.ifbm@qualtech-groupe.com

Association Loi 1901 au capital de 674136 € – RCS NANCY – SIRET : 78332837000029 – NAF 7112B

Soucieux d'améliorer de façon continue la qualité de nos prestations, un questionnaire :

- à chaud est complété par nos apprenants à chaque fin de formation
- à froid est envoyé environ 4 mois après la fin de la session.

Programme :

Accueil, Présentation du formateur, des apprenants et du programme

- Présentation d'une ligne de conditionnement : Définition, conception et rendement
- Communication en production
- Organisation de la production :
 - Connaître les différents rôles d'un manager
 - Définir des références communes avec ses collaborateurs
- Organisation de la production (suite) :
 - Organiser, animer et motiver son équipe
 - Se donner des priorités et un plan d'action
- Hygiène des installations
- Qualité des boissons : démarche HACCP
- Hygiène des installations (suite)
- Qualité des boissons : démarche HACCP (suite)
- Hygiène et qualité : plan de contrôle
- Sécurité au quotidien

Clôture : Tour de table et bilan de fin de formation

Modalités d'évaluation des acquis :

Evaluation en début et fin de formation via un QCM

Evaluation durant la formation : Mises en situation, exercices, QUIZ

Sanction visée :

Certificat de réalisation

Matériel stagiaire nécessaire :

- Chaussures de sécurité

Délais d'accès :

Admission sur dossier : le candidat doit nous retourner le questionnaire "Attentes et compétences" complété afin de définir et mesurer les besoins par rapport à cette formation.

Notre catalogue est disponible sur simple demande mais il est également consultable sur les sites Internet :

- d'IFBM (<https://www.ifbm.fr/fr/services/formation-professionnelle> « catalogue formation »)
- de QUALTECH (www.qualtech-groupe.com) rubrique «Formations et audits» ; «Formations orge, malt, bière et boissons»

Demande d'inscription par téléphone ou par email (voir contact).

Si prise en charge par un OPCO : vous devez en faire la demande à votre OPCO un mois avant le démarrage de la session.

Les dates de formation sont publiées par année sur notre site internet (Cf adresse ci-dessus). Les démarches d'inscription à une formation doivent s'engager environ 2 mois avant le début de la formation visée. Le bulletin d'inscription doit être complété 15 jours avant le début d'une formation sous réserve des places disponibles. IFBM se réserve le droit d'annuler ou de reporter une

IFBM

7 rue du Bois de la Champelle 54500 Vandœuvre-lès-Nancy

Tél. +33 (0)3 83.44.88.00 – formation.ifbm@qualtech-groupe.com

Association Loi 1901 au capital de 674136 € – RCS NANCY – SIRET : 78332837000029 – NAF 7112B

formation si le nombre d'inscrits est insuffisant.

Accessibilité :

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez contacter au préalable le référent handicap afin que nous puissions dans la mesure du possible adapter l'action de formation et vous permettre de suivre celle-ci dans les meilleures conditions. ref-hand@qualtech-groupe.com - Tél. : 03.83.44.88.00

Pour les formations en intra : Il appartient au client de s'assurer que les locaux soient conformes et accessibles aux personnes en situation de handicap.

Dates :

Nous consulter

** Déjeuners inclus, en sus à votre charge, repas du soir ainsi que les frais d'hébergement et de déplacement*

IFBM se réserve le droit d'annuler ou de reporter ce module de formation si le nombre d'inscrits est insuffisant.