



FORMATION INTERNE

**OPÉRATEUR DE
TRANSFORMATION EN
INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

NOTRE APPROCHE PÉDAGOGIQUE

La Thai Union Academy est l'organisme de formation interne de MerAlliance, certifié Qualiopi.

Notre approche pédagogique repose sur une alternance raisonnée entre séances de réflexion et formations pratiques sur le terrain, spécifiquement adaptées à nos besoins en compétences.

Face aux nouveaux défis économiques et à la transformation des métiers, nous investissons dans le développement continu des compétences individuelles, en favorisant la transversalité et l'expérimentation. Nous nous engageons à former et à préparer nos collaborateurs aux défis futurs, tout en renforçant notre positionnement en tant qu'acteur clé de l'innovation et du développement dans notre secteur.

NOS OBJECTIFS SONT CLAIRS :

1. **Innover** dans la gestion de l'emploi industriel en proposant des cursus complets et sur-mesure, certifiants.
2. **Faciliter** le développement individuel et organisationnel grâce à des programmes de formation de qualité, ancrés dans les meilleures pratiques.
3. **Offrir des opportunités** d'apprentissage accessibles à tous, validées par des certifications reconnues.
4. **Accompagner** l'évolution des métiers et le développement de nos sites industriels sans en alourdir les coûts.
5. **Renforcer l'attractivité** et la fidélisation de nos talents.
6. **Assurer la transmission** des savoirs clés et légitimer les pratiques de formation interne informelles.
7. **Maîtriser** les contenus et les modalités pédagogiques.
8. **Cultiver une culture d'entreprise** forte et une fierté d'appartenance, aussi bien pour les apprenants que pour les formateurs.

À la clôture des parcours de formation, les collaborateurs obtiennent une certification de niveau 3 reconnue par l'État, valorisant ainsi leurs compétences acquises.

LA FORMATION

OPÉRATEUR DE TRANSFORMATION EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

- RNCP38111 -



- Code RNCP : RNCP38111
- Date de certification : 1ère habilitation 2016 – renouvellement le 18/10/2023
- Certificateur : IFRIA OUEST

Le titulaire d'une certification OTIA est chargé de transformer les matières premières en produits destinés à l'alimentation.

Parcours de professionnalisation vers un certificat professionnel d'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire (OTIA).

OBJECTIFS ET RÉSULTATS ATTENDUS DE LA FORMATION

- Acquérir des compétences pratiques sur un métier d'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire.
- Acquérir des connaissances théoriques nécessaires à la compréhension du travail et à la mise en œuvre de comportements adaptés à l'industrie agroalimentaire : qualité, hygiène, sécurité sanitaire, environnement, produit/process, sécurité alimentaire et ergonomie, connaissance de l'entreprise, communication professionnelle.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- correctement porter sa tenue de travail conformément aux règles définies en termes de sécurité alimentaire et de sécurité des personnes
- apprécier l'état de propreté, de sécurité et de bon fonctionnement de son poste en appliquant les critères définis et d'alerter selon la procédure
- appliquer les règles d'hygiène à la prise de poste de travail et de prévenir tout risque de contamination
- apprécier l'état des produits à travailler en fonction des normes de l'entreprise et des cahiers des charges Clients
- respecter le planning de production
- identifier et réaliser les opérations à mettre en œuvre sur les matières premières pour obtenir le produit demandé au programme
- conduire les machines et les équipements de production en industrie agro-alimentaire
- réaliser les gestes professionnels en respectant les normes d'efficacité fixées (rendement, matière, productivité, qualité)
- interpréter les résultats de ses contrôles par rapport aux normes
- appliquer les consignes de sécurité liées à l'utilisation de matériel et machines
- appliquer les règles liées à la traçabilité et à l'identification des produits
- calculer les volumes de matières consommables et les produits nécessaires pour assurer les fabrications inscrites au programme
- assurer l'enregistrement des informations liées à son activité selon les modalités prévues, papier et/ou informatique
- réaliser des opérations en respectant des modes opératoires précis
- appliquer les procédures de gestion des non conformités
- apprécier l'état de propreté de son poste en utilisant et appliquant les critères définis
- appliquer les procédures de nettoyage/désinfection et de rangement de son poste de travail selon les consignes
- évacuer les déchets selon les règles et les circuits définis
- comprendre le fonctionnement de son entreprise et de situer la place de son atelier dans les activités
- recevoir et transmettre des informations et instructions écrites et orales
- développer une écoute active et adopter une attitude propice à la discussion avec ses collègues et avec sa hiérarchie
- être attentif à ses collègues et proposer son aide si besoin pour atteindre les objectifs du service
- adaptés à l'industrie agroalimentaire : qualité, hygiène, sécurité sanitaire, environnement, produit/process, sécurité alimentaire et ergonomie, connaissance de l'entreprise, communication professionnelle.

PRÉREQUIS D'ADMISSION

-Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire, compter et maîtriser le français)

-Prérequis d'entrée en formation :

- Réalisation du test de positionnement intégrant des questions de mobilité, disponibilité, capacité et expérience professionnelle
- Réalisation d'un test de calcul
- Entretien face à face

PUBLIC

Formation destinée aux nouveaux entrants dès leur intégration et à des salariés déjà en poste en tant qu'opérateur de transformation en industrie alimentaire.

Nombre de stagiaires maximum par session : 10

DÉROULEMENT

Parcours :	206,5 h
Formation théorique :	30 h
Action de formation en situation de travail :	133 h
Formation initiale/continue :	35 h
Clôture :	3,5 h
Accueil :	5 h



DÉMARRAGE OTIA

Date de formation 2025 : 27 octobre

LIEU DE FORMATION

Locaux de la société MerAlliance situés au 55 avenue de Keradennec à Quimper (29).



TARIF DE LA FORMATION

Cout unitaire HT : 5 550€

TVA de 20% : 1 110€

Total général TTC : 6 660€

Des options de financement existent avec l'entreprise, sans reste à charge pour le stagiaire. Se rapprocher de Morgane VALLEE (morgane.vallee@thaiunion.com) pour en connaître les modalités.

INTERVENANTS

- ☐ Deux tuteurs Métier formés à la méthodologie AFEST (Action de Formation en Situation de Travail)
- ☐ Interventions de formateurs occasionnels
- ☐ Experts Métier en qualité hygiène, santé, sécurité, environnement, communication, Lean, maintenance, technologie produits process...

DÉMARRAGE OTIA PROCHAINES SESSIONS

Date de formation 2026 :

Contrôleur flux : date à venir prochainement

Préparateur de commande : date à venir prochainement

LIEU DE FORMATION

Locaux de la société MerAlliance situés au 55 avenue de Keradennec à Quimper (29).



TARIF DE LA FORMATION

Cout unitaire HT : 5 550€

TVA de 20% : 1 110€

Total général TTC : 6 660€

Des options de financement existent avec l'entreprise, sans reste à charge pour le stagiaire. Se rapprocher de Morgane VALLEE (morgane.vallee@thaiunion.com) pour en connaître les modalités.

INTERVENANTS

- ☐ Deux tuteurs Métier formés à la méthodologie AFEST (Action de Formation en Situation de Travail)
- ☐ Interventions de formateurs occasionnels
- ☐ Experts Métier en qualité hygiène, santé, sécurité, environnement, communication, Lean, maintenance, technologie produits process...

MODULES DE FORMATION

Formation « Intégration dans l'Entreprise IAA »

Accueil des stagiaires et visite du site	5h
Module Qualité Hygiène	7h
Module Sécurité	7h
Module Communication professionnelle	2h

Formation Métier

Module Technologie produit et process	3,5h
Module Maintenance	3,5h
Module Lean	3,5h
Module Formation initiale/ continue	35h
Module AFEST	133h

Evaluation au poste et appui pratique

Clôture	3,5h
---------	------

Durée totale préconisée de l'action de formation :	206,5h
--	--------

Programme mis à jour le 22/08/2025

MODALITÉS D'ORGANISATION DE LA FORMATION

Organisation de la formation Intégration dans l'Entreprise IAA

Celle-ci a lieu dans les locaux de l'entreprise MerAlliance situés au 55 avenue de Keradennec à Quimper.

La formation est réalisée en respectant le principe d'une alternance bien identifiée.

Une journée d'accueil permet de présenter les intervenants aux stagiaires et d'exprimer les attentes de part et d'autre.

Organisation de la formation Métier

Celle-ci se déroule en deux parties :

1. Formation théorique abordant la filière dans sa globalité
2. Formation pratique métier réalisée au sein des ateliers, assurée par des formateurs internes et des tuteurs désignés par l'entreprise, selon un programme de formation rédigé avec les formateurs. La modalité AFEST est déployée dans ce cadre.

Suivi de la formation

Le suivi au quotidien de la formation est assuré par le coordinateur formation.

À l'issue de chaque semaine de formation AFEST, une **séquence de réflexivité collective** est réalisée. L'objectif est d'utiliser à des fins pédagogiques les enseignements tirés de la situation de travail. Cela permet d'observer et d'analyser les écarts entre les attentes, les réalisations et les acquis de chaque mise en situation afin de consolider et d'explicitier les apprentissages.



En fin de parcours, un bilan avec une évaluation qualitative de la formation est effectué en présence de tous les acteurs (les stagiaires, les formateurs, les tuteurs, l'encadrement et le Centre de Formation).

Chaque stagiaire reçoit un livret de suivi précisant :

- Les objectifs, le programme et le planning de la formation,
- Les outils de suivi et d'évaluation sur poste.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les supports d'apports théoriques sont variés : diaporamas, vidéos, exercices et visites d'ateliers pour observation, travaux de groupe...

Sont également proposées des méthodes participatives et ludiques comme des kahoot favorisant l'apprentissage et la mémorisation, des méthodes interrogatives permettant la co-évaluation et l'individualisation.

Une formation tutorée en situation de travail avec des formateurs formés à la méthode AFEST est également déployée tout au long du cursus.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque module est accompagné d'une évaluation des acquis. Ces évaluations sont écrites, pratiques et orales.

Pour les stagiaires ayant satisfait les conditions nécessaires, le **Certificat Professionnel de niveau 3 inscrit au RNCP OTIA** est délivré par l'IFRIA Ouest, organisme certificateur. L'évaluation finale est assurée par un jury composé d'un professionnel du métier (le président du jury) qui ne sera pas intervenu auprès du candidat durant le parcours et d'un représentant de l'IFRIA Ouest (différent du coordonnateur qui a piloté le projet).

La validation par bloc de compétences est possible. La certification OTIA possède 3 blocs :

1. Préparer et maintenir en état opérationnel son poste de travail en industrie agro-alimentaire
2. Réaliser des opérations de préparation ou réception de commandes en industrie agro-alimentaire
3. Traiter des informations relatives à son activité et à la traçabilité en industrie agroalimentaire.

ACCUEIL, BILANS ET SUIVIS

Avant chaque lancement d'un nouveau dispositif de formation, nous organisons une session permettant de :

- Présenter la formation
- Présenter l'équipe pédagogique
- Présenter le référent handicap et ses missions
- Les modalités pratiques de fonctionnement dans le centre :
 - Règlement Intérieur
 - Restauration
 - Montage des dossiers de rémunération

Un bilan final ainsi qu'un bilan intermédiaire de parcours sont réalisés conjointement avec les partenaires. Il permettra de :

- recueillir les points de vue des différents stagiaires sur la formation
- faire un point sur les perspectives d'emploi et d'établir un bilan des qualifications obtenues

Toutes les parties prenantes (formateurs, stagiaires, financeurs...) sont invitées à ces sessions.

Un suivi individuel est réalisé tout au long de l'action. Afin d'améliorer les conditions de réussite, un duo formateur/tuteur est mis en place pour mesurer en temps réel les progressions pédagogiques individuelles en centre ainsi que l'appropriation des premiers apports sur le terrain.

LES DÉBOUCHÉS D'EMPLOI

La formation débouche sur un contrat de minimum 6 mois.
L'acquisition des compétences du certificat professionnel « Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire » permet de développer de la polyvalence sur des postes de trancheur et/ou conduite de machines.

Des montées en compétences sur des postes de conducteur de ligne sont possibles. Ces mobilités internes sont accompagnées par des certificats de qualification professionnels réalisés en partenariat avec l'IFRIA Bretagne.

Evolution possible vers un poste similaire dans d'autres entreprises agroalimentaires.

Exemple de métiers visés :

- Conducteur de machine de fabrication/de conditionnement
- Opérateur de production
- Agent de conditionnement
- Autres postes d'opérateurs possibles (ex: préparateur de commande, agent de réception ou d'expédition)

Il est possible de poursuivre dans une formation de niveau 4 de type BP IA.



INFORMATIONS PRATIQUES

Contact :

Pour toute information sur cette formation, veuillez contacter, Madame **Morgane VALLEE**, Responsable des Ressources Humaines par téléphone au **02 98 64 72 72**.

Modalités d'inscription et délais d'accès à notre formation :

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 1 mois avant le début de la formation Madame Morgane VALLEE pour obtenir votre bulletin d'inscription.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons le programme détaillé, le planning de la formation, une confirmation d'admission, la convocation, notre livret d'accueil et le règlement intérieur. Ces éléments seront adressés par mail **10 jours avant le début de la formation**.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Dispositif accessible aux personnes en situation de handicap.

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap. Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir son emploi. Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, vos besoins seront étudiés spécifiquement.

Pour toutes questions, merci de contacter **nos référentes handicap Madame Morgane VALLEE (RRH) ou Madame Claire THO THAI**, infirmière d'entreprise (02 98 64 72 72).

Le référent handicap est intégré au réseau Référents Handicap de l'AGEFIPH et s'appuie dans ses missions sur le centre ressources mis à disposition par l'AGEFIPH : <https://www.agefiph.fr/centre-de-ressources>

Formation et médiation

Dans le cas où un stagiaire rencontre des difficultés en formation, un processus de médiation est mis en place.

Acteurs de la mobilité

Pour les personnes qui habitent loin du lieu de la formation, il existe des aides liées au déplacement, à l'hébergement et aux repas. Pour cela, contactez votre conseiller France Travail ou la Mission Locale et demandez « l'Aide à la mobilité ».



THAI UNION ACADEMY EN CHIFFRES

- ❑ Nombre de stagiaires formés : 19
- ❑ Note moyenne de satisfaction stagiaire : 3,64/4
- ❑ Développement de la polyvalence : 100% des stagiaires sont formés à plusieurs postes
- ❑ Taux d'abandon : 21%
- ❑ Taux d'obtention de la certification OTIA : 93% (14 des 15 stagiaires ayant passé le Certificat Professionnel OTIA l'ont obtenu)
- ❑ 100% ont obtenu au moins 2 blocs sur 3 de la certification OTIA (15/15)
- ❑ Taux d'insertion global dans l'emploi à 6 mois : 93 %
- ❑ Taux d'insertion dans le métier visé : 100 %

Documentation mise à jour le 18 novembre 2024

