



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

ASSISTANT OPERATEUR DE PRODUCTION DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !

Après la réussite d'une épreuve de validation (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de assistant opérateur de production des industries alimentaires.

Le Titre de compétence est un document officiel qui atteste de votre maîtrise d'une partie de métier.

Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de décrocher un job et pour accéder plus facilement à des formations.

Qu'est-ce que le métier "Assistant opérateur de production des industries alimentaires" ?

Appellations associées

- Agent de fabrication des industries alimentaires
- Agent de conditionnement des industries alimentaires
- Aide opérateur des industries alimentaires
- Préparateur des matières premières et matières d'emballage

Définition du métier

L'assistant opérateur de production des industries alimentaires est une personne qualifiée qui, en semi-autonomie et en collaboration avec l'opérateur des industries alimentaires, intervient aussi bien au niveau des activités de fabrication que des activités de conditionnement. Dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement, il participe à la surveillance, à la conduite et à la maintenance d'une ou plusieurs machines ou lignes (dans un même espace) qui transforment ou traitent des matières premières alimentaires et qui conditionnent les produits alimentaires semi-finis ou finis, par des procédés mécaniques, physiques, chimiques et/ou biotechnologiques.

Comment obtenir un Titre de compétence ?

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).

Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.

Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?

Toute personne (H/F) à partir de 18 ans, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

Titres disponibles



Participer à un processus de fabrication d'un produit alimentaire

1. Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

- Préparer son poste de travail
- Assurer la conduite d'un procédé de fabrication
- Assurer les opérations de maintenance de premier niveau

2. Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail ?

- La fiche de traçabilité complétée est conforme
- La participation à la conduite est efficace
- Les consignes de l'épreuve sont suivies

3. Durée de l'épreuve La durée de l'épreuve de validation est fixée à 4 heures maximum

Participer à un processus de conditionnement d'un produit alimentaire

1. Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

- Préparer son poste de travail

o Prendre connaissance de la fiche de production (fabrication et/ou conditionnement) o Prendre connaissance des directives de l'opérateur et/ou son supérieur hiérarchique o Acheminer les matières premières et/ou les emballages o Contrôler la qualité des matières premières et/ou des emballages

- Participer à la conduite d'un procédé de conditionnement

o Participer aux réglages des paramètres des appareils et des installations o Alimenter en matières premières les appareils et les installations o Participer au démarrage des appareils et des installations o Contrôler la conformité du produit aux normes prescrites o Surveiller les paramètres de conditionnement o Repérer les anomalies liées au conditionnement o Transmettre les informations à l'opérateur et/ou au responsable hiérarchique o Participer à l'arrêt des appareils et des installations

- Participer aux opérations de maintenance de 1er niveau des outils et du matériel

o Participer aux réglages simples d'organes accessibles o Repérer les anomalies liées aux outils et au matériel 2. Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail ?

- La fiche de traçabilité complétée est conforme
- La participation à la conduite est efficace
- La participation aux réglages est fonctionnelle
- Les consignes de l'épreuve sont suivies

3. Durée de l'épreuve La durée de l'épreuve de validation est fixée à 3 heures maximum.

Plus d'informations ?

Renseignez-vous !

En Région wallonne auprès d'un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03



- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Libramont Tél 061 29 00 10
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 72 87 00
- Carrefour Emploi Formation de Nivelles T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

N° vert du Forem : 0800/93991

www.leforem.be

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour
T. 02 502 38 74

Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?

Vous connaissez suffisamment le métier de Assistant operateur de production des industries alimentaires ainsi que ses exigences.

Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.

Prenez rendez-vous !

Aux Centres de validation de :

- FOREM Formation FormAlim - 087/ 78 95 80



SFPME

avec le soutien du FSE

