

Formation préparant à la certification OTIA

Cette formation est destinée aux...

La formation préparant à la **certification professionnelle « Opérateur de transformation en industrie alimentaire »** vise à accompagner les apprenants dans l'acquisition et la maîtrise des compétences professionnelles mobilisées dans les activités de :

- Production
- Transformation
- Conditionnement
- Expédition ou de préparation de produits alimentaires

Dans le respect des exigences d'hygiène, de sécurité, de qualité et de traçabilité propres au secteur agroalimentaire.

Cette formation s'inscrit dans une logique d'employabilité, de sécurisation des parcours professionnels et de préparation aux modalités d'évaluation de la certification OTIA.

La formation est distincte de la certification :

- la formation vise l'acquisition et le développement des compétences
- la certification atteste officiellement de leur maîtrise par décision d'un jury.

Programme

Organisation de la formation

La formation est structurée en modules correspondant **aux trois blocs de compétences de la certification OTIA**, dont un bloc optionnel à choisir selon l'activité exercée.

Bloc 1 - Tronc commun : Préparer et maintenir en état opérationnel son poste de travail en industrie alimentaire

Ce bloc vise :

- L'organisation du poste de travail
- L'application des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité,
- La maintenance de premier niveau
- L'intégration des pratiques écoresponsables.

Bloc 2 - Bloc optionnel

Une option à choisir parmi :

- Option 1 : Réaliser des opérations de découpe manuelle à l'aide d'outils tranchants en industrie alimentaire
- Option 2 : Réaliser des opérations de conduite d'équipements de production en industrie alimentaire
- Option 3 : Réaliser des opérations de traitement opérationnel des commandes de produits alimentaires en industrie alimentaire

Ce bloc permet d'adapter le parcours de formation aux réalités des métiers et aux spécificités des postes occupés.

Informations pratiques

Inter-entreprise

Durée : 150h sur une durée de 7 mois

Modalité : Présentiel

Intra-entreprise

Durée : 150h sur une durée de 7 mois

Modalité : Présentiel

En bref

Public : Cette formation s'adresse aux salariés en poste dans des entreprises de l'industrie alimentaire, aux personnes souhaitant accéder à un emploi d'opérateur en transformation alimentaire, aux professionnels souhaitant préparer la reconnaissance de leurs compétences, notamment en vue d'une certification. Elle concerne des contextes professionnels variés, au sein d'entreprises agroalimentaires de toutes tailles et de tous secteurs.

Modalités d'admission :

Disposer du socle de compétences et de connaissances professionnelles, avec un niveau de maîtrise similaire à celui de CléA (détenir la certification CléA est cependant facultatif).

Code RNCP :

Financement

Une question ?

Contactez-nous

02 98 64 55 51

Bloc 3 - Tronc commun : Traiter des informations relatives à son activité et à la traçabilité en industrie alimentaire

Ce bloc vise :

- La maîtrise de la traçabilité
- Le renseignement des documents de suivi
- La transmission des informations nécessaires à la continuité et à la fiabilité de l'activité.

Exemple de modules de formation

Formation métier (selon l'option)

- Technologie Produit
- Technologie Process
- 1er niveau de maintenance des équipements
- Logistique et gestion des stocks
- Affilage / Affûtage

Travailler en industrie alimentaires

- Respecter les règles d'hygiène
- Respecter les règles de qualité et d'environnement
- Savoir agir en sécurité et connaître les postures de travail
- Comprendre l'Entreprise
- Devenir collaborateur

Le programme peut être adapté aux besoins et aux spécificités des entreprises, en accord avec les attendus de la certification.

Quels sont les débouchés à l'issue de la Formation préparant à la Certification OTIA ?

À l'issue de la formation et sous réserve de l'obtention de la certification OTIA, les titulaires peuvent exercer des fonctions d'opérateur en industrie alimentaire, notamment dans les activités de :

- Transformation
- Production
- Conduite d'équipements et de machines
- Conditionnement
- Étiquetage
- Conserverie
- Logistique

Quelle est la certification visée ?

La formation prépare à la **certification professionnelle "Opérateur de transformation en industrie alimentaire (OTIA)"**, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

La formation ne vaut pas certification : l'obtention de la certification est conditionnée à la validation des compétences par un jury.

Informations pratiques

Quels sont les objectifs de la formation ?

La formation a pour objectifs de permettre aux participants :

- d'acquérir les compétences professionnelles correspondant aux blocs de compétences de la certification OTIA
- de se préparer aux situations professionnelles évaluées dans le cadre de la certification
- de sécuriser leur parcours professionnel dans les métiers de l'industrie alimentaire

Quelles sont les modalités pédagogiques ?

- Apports théoriques et pratiques avec diaporamas, supports écrits et travaux de groupe, exercices de mise en application
- Visites d'atelier
- Alternance entre formation théorique et formation pratique

Les modalités pédagogiques sont adaptées au public et au contexte professionnel.

Quels sont les modalités d'évaluation et d'atteinte des objectifs ?

Les évaluations réalisées pendant la formation ont pour objectif de préparer les apprenants aux modalités d'évaluation de la certification OTIA :

- Positionnement en début de formation réalisé par l'entreprise et/ou l'IFRIA OUEST
- Évaluations écrites formatives (QCM ou autre), orales (mises en situation) et/ou pratiques selon le module
- Suivis au poste de travail :
- 1 à 2 suivis sur poste de travail en présence du stagiaire, du tuteur entreprise avec le soutien du coordonnateur IFRIA.

Seule la validation par le jury de certification permet l'obtention de la certification professionnelle OTIA, conformément au règlement de certification.

Comment accéder à la formation ?

L'accès à la formation est possible notamment par :

- la formation professionnelle,
- un parcours individualisé en fonction du positionnement initial

Les modalités et délais d'accès sont communiqués lors de l'étude de la demande.

La formation est-elle ouverte aux personnes en situation de handicap ?

Oui, **toutes les formations de l'IFRIA OUEST sont ouvertes aux personnes en situation de handicap**. Céline, notre référente handicap **accompagne les apprentis, les entreprises et nos écoles partenaires** afin de trouver des solutions durables pour aménager le lieu de formation et/ou le poste de travail.

En lien avec l'AGEFIPH, cet accompagnement consiste à :

- Réaliser un diagnostic afin d'identifier et mobiliser les aides adaptées
- Financer du matériel spécifique
- Faciliter les transports et les déplacements
- Mobiliser une aide humaine si nécessaire
- Co-financer la formation

- Proposer des aides financières pour l'apprenti et l'employeur

Pour en savoir plus, [cliquez ici](#).

Quel est la durée, le coût et le lieu de la formation ?

La durée de la formation est modulable selon :

- le profil du participant
- les blocs de compétences visés
- l'option choisie pour le bloc 2

Un parcours individualisé peut être proposé.

Coût de la formation (intra-entreprise) : 1200€ / journée (à titre indicatif) pour un groupe.

Nous contacter pour un devis personnalisé

Le lieu de la formation est défini en fonction de l'entreprise ou des entreprises participante.s

Pourquoi choisir l'IFRIA OUEST ?

Choisir l'IFRIA OUEST, **c'est faire appel à un organisme de formation spécialiste des industries agroalimentaires en Bretagne et Pays de la Loire**. Depuis près de 30 ans, nous accompagnons les entreprises du secteur dans le **développement des compétences de leurs équipes**. Cette expertise terrain nous permet de proposer des formations construites à partir des besoins réels des entreprises, avec des contenus concrets et directement applicables dans l'environnement industriel.

Notre force repose sur un accompagnement de proximité. Nous travaillons **en étroite collaboration avec les entreprises et les responsables RH** afin d'identifier les besoins en compétences et de construire des parcours de formation adaptés aux enjeux de leurs équipes.

Nos formations s'appuient sur :

- des intervenants professionnels reconnus pour leur expertise dans la filière agroalimentaire
- des méthodes pédagogiques centrées sur la mise en pratique
- des dispositifs de formation adaptés aux réalités de l'entreprise
- un suivi permettant de favoriser l'application des compétences sur le terrain

Faire appel à l'IFRIA OUEST, c'est choisir un partenaire formation qui connaît les métiers et les enjeux de la filière agroalimentaire, et qui accompagne durablement les entreprises dans la montée en compétences de leurs salariés.

Chiffres clés de la formation

241
salariés formés

98 %
de satisfaction

Annotations : Chiffres de l'enquête IFRIA OUEST sur les dispositifs 2024-2025.

Dernière modification : 10/04/2026