

 <p>OBJECTIFS</p>	<p>Former des conducteurs de ligne capables d'assurer le bon fonctionnement d'une ou plusieurs lignes de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires composée(s) de machines automatisées en respectant les enjeux de productivité, de qualité, d'hygiène et de sécurité.</p>
 <p>LES PLUS DE LA FORMATION</p>	<ul style="list-style-type: none">• 95% des apprentis trouvent leur entreprise grâce à nos équipes• Un BAC professionnel technique reconnu et financé• Une voie d'insertion professionnelle privilégiée ou une poursuite d'études
 <p>CONDITIONS D'ADMISSION</p>	<ul style="list-style-type: none">• Avoir moins de 30 ans• Être titulaire d'au moins un CAP, BEP dans le domaine technique ou avoir une seconde validée
 <p>COÛT</p>	<p>Formation gratuite et rémunérée</p>
 <p>TÂCHES CONFIEES EN ENTREPRISE</p>	<ul style="list-style-type: none">• Préparer la production par l'approvisionnement en matières premières, emballages• Programmer la fabrication par des réglages : quantités, températures, format, débit• Vérifier chaque étape : aspects des produits, contrôles qualité, tests d'hygiène• Assurer la maintenance de 1er niveau : intervention en cas de panne simple

Image not found or type unknown



RYTHME D'ALTERNANCE

- 2 ans en alternance
- 60% du temps en entreprise
- 2 semaines / 2 semaines

Image not found or type unknown



INFORMATIONS PRATIQUES

LIEU DE LA FORMATION :

Sud Formation CCI Gard

Batiment Formeum

417 Rue Georges Besse

30000 Nîmes

Image not found or type unknown



CONTACT & INSCRIPTION

SCOP à responsabilité limitée au capital de 20000€ - info@scop-cci-gard.com
du conseil d'administration. Un véritable objectif partagé. Être élu en
motivation et le projet professionnel.