**Formations à l’utilisation de matériel de FORMALIM**

**Note préliminaire :**

Afin de favoriser une utilisation autonome adéquate et optimale du matériel du CdC par les enseignants et leurs élèves, un plan de formations est proposé par le centre de Compétences Formalim en collaboration avec l’IFP. Il vise à permettre aux enseignants de découvrir les potentialités didactiques des équipements de FormAlim et d’acquérir les compétences relatives à l’utilisation de matériel Agro-alimentaire en termes d’outils à transférer à leurs élèves.

*Les étapes de formation :*

* 1. Formation à l’utilisation de la ligne de production chocolat (fabrication et conditionnement)
	2. Formation à l’utilisation de pilotes liés à la fabrication et au conditionnement de différents produits (lait, yaourt, …)
1. Formations Spécifiques des enseignants à la demande et en fonction des besoins
2. Formations spécifiques des élèves accompagnés de leur enseignant
3. Formations de l’enseignant à ses élèves en autonomie

Un débriefing est prévu au cours de la dernière journée pour les formations enseignants.

Une feuille de route personnalisée sera mise à disposition des enseignants, relatant les acquisitions, compétences et formations à envisager pour utiliser le matériel en autonomie.

Une note de synthèse sera remise aux enseignants au terme de leurs formations.

|  |
| --- |
| Ces formations sont **gratuites** pour les professeurs concernés**Pour s’ inscrire** : prenez contact avec Véronique D’Hert ou Nomiki Macrillo de l’IFP nomiki.macrillo@ipv.be ou veronique.dhert@ipv-ifp.be en mentionnant le nom et prénom de l’enseignant ainsi que les coordonnées de l’école et le module auquel vous souhaitez être inscrit) |

**Fiche pédagogique : Formations à l’utilisation de matériel Agro-alimentaire**

**Formation 1**

Formateur : (doit assurer le transfert) Période de formation :

***Intitulé :*** Formation à l’utilisation de la ligne de production chocolat (fabrication et conditionnement)

***Public :*** Professeurs des cours CT et PP des filières Techniciens des Industries AA et Opérateurs de production de l’Industrie AA.

***Prérecquis***: Aucun

***Finalité :*** Acquisition des concepts de base concernant la fabrication de produits en relation avec le matériel AA du Centre de compétences FormAlim en vue de l’utilisation autonome de ce matériel avec leurs élèves.

***Objectifs :***

* *Technique* : Utilisation des équipements en conformité avec les règles d’hygiène et de sécurité au travail dans le but d’une fabrication de produits en mode de fonctionnement « normal ».
* *Pédagogique* : Appropriation des concepts et outils liés à la fabrication de produits en vue d’un transfert à leurs élèves (comment utiliser ce matériel de manière adéquate et optimale avec les élèves ?)

***Durée :*** 2 jours : 28/1 et 29/1/2013 (9h-16h30)

***Nombre de personnes :*** 5-8 personnes

***Equipement***: Mini-usine didactique, équipement de production et de conditionnement reflétant un environnement industriel : mouleuse, tempéreuse, ensacheuse verticale STROCAR, encartonneuse formeuse et fermeuse de cartons, imprimante à jets d’encre, banderoleuse

***Contenu :***

Fabrication et conditionnement

* *Bonnes pratiques d’hygiène et de nettoyage*
* *Préparation et organisation du poste de travail (approvisionnement en matières premières)*
* *Exercices pratiques sur l’équipement de la ligne de fabrication et de conditionnement (utilisation des interfaces de commande)*
* *Mise en route et fonctionnement de l’équipement*
* *Traçabilité du produit*
* *Qualité dans la fabrication*
* *Approche de la maintenance de premier niveau*
* *Consignes de sécurité*
* *Fabrication et conditionnement d’un produit selon une fiche technique*

**Formation 2**

Formateur : (doit assurer le transfert) Période de formation :

***Intitulé :*** Formation à l’utilisation de pilotes liés à la fabrication et au conditionnement de différents produits (lait, yaourt, …)

***Public :*** Professeurs des cours CT et PP des filières Techniciens des Industries AA et Opérateurs de production de l’Industrie AA.

***Prérecquis***:

* Connaissances du produit « lait/yaourt » et des principes physiques, biologiques et chimiques afférents à sa fabrication

***Finalité :*** Acquisition des concepts de base concernant la fabrication de produits en relation avec le matériel AA du Centre de compétences FormAlim en vue de l’utilisation autonome de ce matériel avec leurs élèves.

***Objectifs :***

*°Technique* : Utilisation des équipements en conformité avec les règles d’hygiène et de sécurité au travail dans le but d’une fabrication de produits en mode de fonctionnement « normal ».

*°Pédagogique* : Appropriation des concepts et outils liés à la fabrication de produits en vue d’un transfert à leurs élèves (comment utiliser ce matériel de manière adéquate et optimale avec les élèves ?)

***Durée :*** 2 jours 5/2/2013 et 6/2/2013 (9h-16h30)

***Nombre de personnes :*** 5-8 personnes

***Equipement :*** Pilotes didactiques de pointe : pasteurisateur à plaques

***Contenu :***

* *Bonnes pratiques d’hygiène et de nettoyage*
* *Fabrication et conditionnement*
* *Préparation et organisation du poste de travail (approvisionnement en matières premières)*
* *Utilisation d’un pasteurisateur*
* *Exercices pratiques sur l’équipement échangeur thermique et régulateur de température*
* *Mise en route et fonctionnement des pilotes*
* *Traçabilité du produit*
* *Qualité dans la fabrication*
* *Concepts et principes relatifs à l’utilisation des différents pilotes*
* *Consignes de sécurité*
* *Fabrication et conditionnement d’un produit selon une fiche technique*