



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE



## Modélisez et fabriquez vos pièces de rechange en 3D pour gagner en réactivité de maintenance

Initiation à la conception assistée par ordinateur (CAO) et à l'impression 3D  
27 et 28 mai 2026 - Avignon en présentiel - 14h



### Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

### Public visé :

Maintenance, Production

### Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

### Intervenants

Arnaud ZENERINO,  
PhD, Ingénieur R&D  
Fabrication Additive et  
Matériaux  
& Responsable Plateforme  
Technologique SCIC  
à l'IMREDD (Institut  
Méditerranéen du Risque  
de l'Environnement  
et du Développement  
Durable)  
& Guillaume CABRIE

### Contact Pédagogique

Marine COZIC  
[marine.cozic@critt-iaa-paca.com](mailto:marine.cozic@critt-iaa-paca.com)



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Comprendre les bases de la modélisation 3D et du fonctionnement d'un logiciel généraliste
- Être capable de créer un modèle simple, pertinent pour des besoins de pièces de rechange ou prototypes techniques
- Connaître les technologies, les matériaux (dont ceux adaptés en IAA), les risques liés aux machines et les bonnes pratiques de sécurité
- Savoir utiliser un logiciel de tranchage
- Imprimer des matériaux classiques, détecter et corriger les erreurs d'impression, réaliser les finitions des pièces imprimées



### Programme

JOUR 1 : conception assistée par ordinateur (CAO)

Matin (4h) : Découverte et bases de la CAO

- Introduction
  - Objectifs de la formation
  - Présentation des logiciels
- Prise en main du logiciel
  - Interface et navigation
  - Création d'un premier projet simple
- Modélisation 2D et extrusion
  - Dessin 2D
  - Extrusion et opérations de base
  - TP 1 : Modélisation d'une pièce simple

Après-midi (3h) : Approfondissement et mise en pratique

- Assemblages et visualisation
  - Création d'un assemblage
  - Visualisation et rendu
- Préparation à la fabrication
  - Export pour impression 3D ou usinage
  - Collaboration et partage
- TP 2 : Projet guidé
  - Cas pratique
  - Temps d'échange

JOUR 2 : Impression 3D

Matin (4h) : Découverte et bases de l'impression 3D

- Introduction
- Utilisation du slicer et TP

Après-midi (3h) : Fabrication d'un objet

- Utilisation d'une imprimante 3D
- Introduction des matériaux en impression 3D
- Hygiène, Sécurité & Environnement



Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires

885 chemin de la Forêt - 84000 Avignon

Tél.: 04 90 31 55 08 - [critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

[www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)





## PERFORMANCE INDUSTRIELLE



### Modélisez et fabriquez vos pièces de rechange en 3D pour gagner en réactivité de maintenance

Initiation à la conception assistée par ordinateur (CAO) et à l'impression 3D  
27 et 28 mai 2026 - Avignon en présentiel - 14h



#### Contact Administratif

Lucile BEDEL  
04 90 31 55 08  
[lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:lucile.bedel@foodinpaca.com)



#### Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

*Nous veillons à ce que nos formations soient accessibles à tous. Si vous avez des besoins spécifiques ou des situations particulières à prendre en compte, n'hésitez pas à contacter notre référente handicap pour organiser votre accueil : Sabrina JUILLAN ([handicap@foodinpaca.com](mailto:handicap@foodinpaca.com))*



#### Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



#### Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2026 : 1 200,00€ HT

Non adhérent 2026 : 1 400,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



**Inscription en ligne : [cliquez ici](#)** - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

#### Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 13/05/2026, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Enregistrée sous le numéro  
93840083884

Cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :  
FR089888-1

#### Nos résultats 2025 :

**99,75 % d'atteinte des  
objectifs**

**99,80 % de satisfaction**

Mise à jour le 15/01/2026



Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires

885 chemin de la Forêt - 84000 Avignon

Tél.: 04 90 31 55 08 - [critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

[www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)

