



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



Modélez 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-iaapaca.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
- Connaitre 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-iaapaca.com

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

www.critt-iaapaca.com



Centre Interface ACTIA



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



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



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)



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



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

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

www.critt-iaa-paca.com