

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BC1 – Préparer les opérations de production de la ligne d'embouteillage ou de conditionnement des vins, spiritueux, jus de fruits et sirops			
Activité 1.1 – Organisation de l'activité d'embouteillage et de conditionnement des produits : - Analyse de l'ordre de fabrication, des documents techniques, des consignes spécifiques au produit fabriqué. - Sélection et port des équipements de protection individuelle et collective - Application des procédures et normes en vigueur dans les vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops. - Changement de format, de ligne ou de machine d'embouteillage et de conditionnement - Approvisionnement en matières sèches, produits et consommables - Vérification et entretien du poste de travail et des	C1.1. Préparer ses opérations de production sur la ou les machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en analysant l'ordre de fabrication, les documents techniques à disposition, les consignes définies et en mobilisant les équipements de protection individuelle et collective de façon à appliquer les procédures, normes et consignes spécifiques aux vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops	Questionnaire à visée professionnelle : Le candidat est interrogé à travers des études de cas et des mises en situation professionnelles fictives ou vécues organisées en questionnaire. Le questionnaire est élaboré sur la base d'un ensemble de questions contextualisées au secteur et au métier visé par le CQP. Ces questions s'appuient sur des observations terrain sur la préparation d'opérations de production de la ligne de machines d'embouteillage et de conditionnement afin d'identifier les situations professionnelles à évaluer. Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien oral avec le jury Le jury d'évaluation observe le candidat en action à son poste de travail, sur la préparation d'opérations d'embouteillage et de conditionnement des produits réalisés dans l'entreprise. Il peut s'appuyer sur les observations préalables du tuteur en entreprise.	Le périmètre des opérations de production à mener, leur contenu et les mesures de sécurité associées sont identifiés : • Le candidat collecte, identifie et utilise sans faute la documentation à disposition : documents techniques, consignes définies, ordre de fabrication. • Le candidat prend connaissance de l'ordre de fabrication, identifie correctement et organise la préparation du poste et des opérations de production à réaliser conformément aux procédures en vigueur dans l'entreprise (rangement du poste, approvisionnement de matières sèches, de produits, étiquettes, etc.). • Les normes QHSE et de sécurité alimentaire propres à l'embouteillage et au conditionnement du produit (vin, spiritueux, jus de fruits ou sirop) sont identifiées et strictement appliquées. • Le candidat sélectionne les équipements de protection individuelle adaptés à ses opérations (manutention, port de charge) et vérifie leur conformité avec la réglementation. • Le candidat identifie correctement les risques (physiques, électriques, chimiques) et met en place les protections collectives nécessaires. • Les éventuelles anomalies rencontrées sont signalées à un supérieur hiérarchique et les solutions préconisées sont réalisées.
	C1.2. Assurer le changement de format de la ligne ou de la machine d'embouteillage et de conditionnement		Le candidat réalise les changements de format adaptés à la machine ou à la ligne :

machines d'embouteillage et de conditionnement avant production.	en sélectionnant et installant les outils et équipements ainsi qu'en paramétrant les données nécessaires dans le respect des modes opératoires requis afin de mettre en route la chaîne de production de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops	Le jury s'entretient ensuite avec le candidat sur les actions menées et approfondit les éléments nécessaires à l'évaluation de l'intégralité des compétences.	• Les outils et équipements nécessaires au changement sont correctement identifiés, sélectionnés et disponibles. • Le candidat démonte les pièces de l'ancien format et met en place les pièces du nouveau format sélectionné en respectant les règles de sécurité. • Le candidat procède aux réglages courants en début de production en fonction de la machine, de son utilisation et des différentes matières premières engagées (ex. : étiquettes simples, autocollants, format et taille du contenant, etc.). • Des essais sont réalisés par le candidat et le format est validé pour la production en fonction des données recueillies, du bon fonctionnement des machines et du cahier des charges du produit fini. • Le candidat alerte en cas de non-disponibilité des outils et équipements et de non-conformité des opérations avec les règles QHSE et normes de sécurité alimentaire. • Les pièces changées de l'ancien format sont correctement nettoyées et rangées selon les procédures en vigueur dans l'entreprise.
	C1.3. Approvisionner la ligne, la ou les machine(s) de production en matières sèches, produits et consommables en contrôlant leur disponibilité, leur état et leur qualité en lien avec les différents services concernés en amont et en aval dans le but de maintenir et optimiser la qualité et la performance de la production		L'approvisionnement réalisé est cohérent et conforme aux procédures de gestion des stocks en vigueur : • Les consignes et procédures de gestion des matières sèches, des produits et des consommables sont maîtrisées et respectées. • Le candidat vérifie que les matières sèches, produits et consommables sont disponibles en quantité suffisante. • L'état et la qualité des matières sèches, produits et consommables sont contrôlés selon les critères spécifiques à la production de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops (règles d'utilisation et de stockage, règles QHSE, etc.). • Le candidat alerte son supérieur en cas de non-conformité ou non-disponibilité des matières sèches.

	C1.4. Vérifier l'hygiène et la propreté du poste de travail et des machines en mobilisant les actions appropriées (stérilisation de la ligne, rinçage, nettoyage avec des produits chimiques, etc.) selon les règles de sécurité et les procédures d'utilisation des produits afin de répondre aux normes de santé et de sécurité alimentaire, des biens et des personnes		Le poste de travail et les machines du périmètre d'intervention répondent aux normes de santé et de sécurité (personnes, biens, alimentaire) en vigueur : • En amont de la conduite de machines, le candidat contrôle l'état de propreté de son poste de travail (sol, environnement de travail, disponibilité des solutions de gestion des déchets, etc.) et des machines selon les normes en vigueur (contrôle visuel, contrôle de surface, etc.). • Les règles de sécurité en matière d'utilisation des produits chimiques et les règles de manipulation des matières sèches et produits finis (port de masque, de gants, règles d'hygiène spécifiques au produit, etc.) sont respectées pour éviter les contaminations. • En cas d'écart avec les normes en vigueur, le candidat mobilise les techniques appropriées pour les atteindre (stérilisation de la ligne, rinçage de la machine, nettoyage avec les produits chimiques, etc.). • Les produits non désirables sur la ligne ou les machines d'embouteillage et de conditionnement sont identifiés, écartés et, le cas échéant, communiqués à un supérieur hiérarchique.
BC2 – Conduire une ou plusieurs machines d'une ligne d'embouteillage ou de conditionnement de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops			
Activité 2.1 – Réalisation de la conduite d'une machine ou d'une ligne d'embouteillage et de conditionnement en vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops : - Sélection du mode de production (normale, dégradée, pas à pas) d'une ou plusieurs machines	C2.1. Réaliser la mise en production et l'arrêt d'une ou plusieurs machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en tenant compte des contraintes techniques, des modes de production (normale, dégradée, pas à pas) et des procédures définies de façon à assurer la continuité de la production dans le respect des règles QHSE en vigueur dans le secteur des vins, spiritueux, jus de fruits et sirops	Questionnaire à visée professionnelle : Le candidat est interrogé à travers des études de cas et des mises en situation professionnelles fictives ou vécues organisées en questionnaire. Le questionnaire est élaboré sur la base d'un ensemble de questions contextualisées au secteur et au métier visé par le CQP. Ces questions s'appuient sur des observations terrain sur la préparation d'opérations de production de la ligne de	La production est mise en route selon les procédures et règles QHSE en vigueur : • Le candidat met en production la ou les machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en choisissant correctement le mode de production adapté (normale, dégradée, pas à pas) et les contraintes techniques liées à la production. • En mode dégradée ou pas-à-pas, le candidat intervient sans risque et en appliquant les règles QHSE et les procédures de sauvegarde en vigueur.

d'embouteillage et de conditionnement - Arrêt de la machine selon les procédures d'arrêt normales ou d'urgences. - Surveillance en continu du fonctionnement et du déroulement de la production sur la ou les machine(s). - Approvisionnement en continu et si nécessaire en fonction de la production - Réalisation des réglages mécaniques, automatiques, robotiques. - Réalisation des modifications en cas de dérive ou d'urgence.	C2.2. Conduire la ou les machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en surveillant en continu leur fonctionnement, en vérifiant l'approvisionnement et assurant les réglages mécaniques, automatiques ou robotiques et les modifications en cas de dérive ou d'urgence afin d'en assurer l'alimentation régulière et optimiser les pertes	machines d'embouteillage et de conditionnement : opérations et actions réalisées, réglages, méthodes et moyens d'approvisionnement, etc. Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien oral avec le jury Le jury d'évaluation observe le candidat en action à son poste de travail, sur la conduite de machines d'embouteillage et de conditionnement des produits réalisés dans l'entreprise et sur leur maintenance de premier niveau. Il peut s'appuyer sur les observations préalables du tuteur en entreprise. Le jury s'entretient ensuite avec le candidat sur les actions menées et approfondit les éléments nécessaires à l'évaluation de l'intégralité des compétences.	• Le candidat maîtrise et respecte les procédures définies sur la ou les machine(s) de son périmètre d'intervention. • Le candidat arrête tout ou partie de la ou des machines en cas de non-conformité ou danger en mettant en œuvre les procédures d'arrêt normal ou d'urgence et en alertant son supérieur hiérarchique. La conduite de la ou des machine(s) d'embouteillage et de conditionnement est conforme aux attentes, de qualité et permet l'optimisation des pertes : • Le candidat contrôle l'utilisation et le bon fonctionnement de la ou des machine(s) d'embouteillage et de conditionnement pour anticiper les possibles dysfonctionnements. • En cas de dysfonctionnement, le candidat intervient sur la ou les machines en résolvant le problème, en réalisant les réglages adaptés et en alertant si besoin le supérieur hiérarchique. • Le candidat veille en continu à la disponibilité et à la conformité des matières sèches, produits et consommables (étiquettes, bouchons, capsules, etc.) sur sa ligne d'embouteillage et de conditionnement. • En mode dégradé, le candidat identifie le type de dégradation et réalise les alertes et réglages nécessaires à la continuité de la production. • Le candidat applique en continu les gestes et postures adaptées à son intervention (port de charge, manutention, ergonomie du poste, etc.) et le port des équipements de protection et liés à la QHSE.
Activité 2.2 – Réalisation des opérations de maintenance et d'entretien du poste de travail et des machines d'embouteillage et de conditionnement de son périmètre :	C2.3. Réaliser les opérations de maintenance préventives et curatives de premier niveau des équipements en effectuant les opérations, contrôles, tests et mesures prévus par la norme et les procédures en vigueur dans l'entreprise afin d'établir l'origine, les actions de résolution des défaillances		Les opérations de maintenance réalisées sont pertinentes et correctement effectuées : - Le candidat consulte le plan de maintenance de premier niveau et identifie les informations nécessaires à son intervention. - Les produits conformes à la sécurité alimentaire sont utilisés pour les opérations de graissage et de nettoyage.

- Réalisation d'opérations de maintenance préventive de premier niveau - Réalisation d'opérations de maintenance curative de premier niveau - Application du plan de maintenance défini - Entretien du poste de travail et des machines d'embouteillage et de conditionnement pendant et après la production	et/ou transmettre l'information à l'interlocuteur adapté. C2.4. Nettoyer le poste de travail et les machines d'embouteillage et de conditionnement selon le plan d'hygiène défini, les conditions d'utilisation des produits et en veillant au respect du port des EPI en fonction des matières mises en œuvre afin de permettre une production répondant aux normes de sécurité alimentaire, des biens et des personnes.		- Une opération de maintenance de premier niveau (Norme AFNOR NFX 60 – 011) (ex. : points de graissage accessibles sans démontage, etc.) est réalisée en tenant compte des procédures techniques et de sécurité. - Les dysfonctionnements sont identifiés. - En fonction de l'anomalie détectée, l'action correctrice est apportée ou l'interlocuteur adapté est contacté. - Les opérations de maintenance préventives et curatives de premier niveau sont enregistrées conformément aux procédures internes à l'entreprise. Les procédures d'entretien des machines d'embouteillage et de conditionnement spécifiques à la production de vins, spiritueux, jus de fruits et sirops sont respectées : • Les équipements de protection individuelle utilisés respectent les règles et procédures en vigueur. • Le candidat met correctement en œuvre le plan d'hygiène et la procédure d'entretien des lignes et machines d'embouteillage et de conditionnement, ainsi que les consignes d'utilisation des produits chimiques. • Le candidat assure le nettoyage de l'installation selon les procédures prévues et les consignes d'hygiène spécifiques à la production de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops. • Les opérations d'entretien et de nettoyage sont enregistrées conformément aux procédures internes (qualité, HACCP, etc.).
---	---	--	---

BC3 – Assurer la qualité, la traçabilité et les procédures environnementales dans la production de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

Activité 3.1 – Contrôle de la qualité et de la traçabilité des produits fabriqués (vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops) :	C3.1. Procéder aux autocontrôles prévus selon les opérations à conduire en mettant en application les normes et procédures des démarches qualité (méthode HACCP, normes qualité) et en	Questionnaire à visée professionnelle : Le candidat est interrogé à travers des études de cas et des mises en situation professionnelles fictives ou vécues organisées en questionnaire. Le	Les autocontrôles permettent de répondre aux normes de qualité et de traçabilité du produit, ainsi que de santé et de sécurité du consommateur : • Les normes, procédures internes issues de la démarche qualité de l'entreprise (méthode HACCP,
--	---	---	---

- Réalisation périodique des autocontrôles prévus dans les démarches qualité de l'entreprise et sur le produit réalisé - Application et respect des procédures de traçabilité des produits - Réalisation d'échantillonnages des produits selon les demandes de contrôle.	utilisant les manuels mis à disposition afin de répondre aux normes de qualité et de traçabilité et garantir la santé et la sécurité du consommateur	questionnaire est élaboré sur la base d'un ensemble de questions contextualisées au secteur et au métier visé par le CQP. Ces questions s'appuient sur des observations terrain sur la qualité, la traçabilité et le respect des procédures en vigueur dans l'entreprise et sur le ou les produit(s) sur lesquels il intervient. Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien oral avec le jury Le jury d'évaluation observe le candidat en action à son poste de travail, sur le suivi de la qualité et de la traçabilité des actions menées (contrôles, échantillonnage, compte-rendu des actions menées, respect des pratiques et procédures environnementales, etc.). Il peut s'appuyer sur les observations préalables du tuteur en entreprise. Le jury s'entretient ensuite avec le candidat sur les actions menées et approfondit les éléments nécessaires à l'évaluation de l'intégralité des compétences.	normes qualité) et les contraintes produit et client (exigence visuelle, goût, composition, environnementale, etc.) sont appliquées et respectées. • Les mesures de contrôle sont sélectionnées et effectuées selon les modes opératoires et la périodicité en vigueur. • Les anomalies liées à la qualité et à la traçabilité des produits sont correctement détectées et sont signalées à l'interlocuteur adapté. • Le rendu des opérations d'embouteillage et de conditionnement est conforme au cahier des charges du produit. • Un enregistrement de l'ensemble des contrôles opérés est réalisé avec les outils et procédures de suivi en vigueur.
	C3.2. Réaliser un échantillonnage des produits en les prélevant et en les stockant selon les règles en vigueur pour répondre aux contrôles sur la sécurité et la conformité des produits (réclamations clients, réclamations consommateurs, contrôle de la répression des fraudes, etc.).		L'échantillonnage du produit est de qualité : • Le candidat prend connaissance et respecte le plan d'échantillonnage en vigueur. • Le candidat réalise un échantillonnage du produit en respectant les règles QHSE en vigueur et selon le plan de contrôle (début, milieu et fin de production, échantillonnage périodique spécifique selon le produit, le client, etc.). • Les échantillons sont identifiés et stockés selon les procédures en vigueur. • L'échantillonnage permet d'avoir un historique des lots de production sur un produit.
Activité 3.2 – Suivi des actions et des procédures en vigueur dans l'entreprise : - Renseignement des informations nécessaires au suivi de l'activité	C3.3. Renseigner les opérations, actions et informations réalisées selon les modalités et fréquences prévues ainsi qu'en analysant les résultats des contrôles au regard des normes pour alerter en cas de dysfonctionnement ou d'écart des indicateurs par rapport aux valeurs nominales.		Les informations sur les opérations d'embouteillage et de conditionnement sont tracées et cohérentes avec les actions réalisées : • L'intégralité des informations relatives aux opérations menées (changement de format/produit, production, approvisionnement, anomalies, contrôles, etc.) est enregistrée dans le respect des procédures en vigueur et de la législation. • Les renseignements fournis dans la fiche de traçabilité sont exhaustifs et corrects.

- Analyse des résultats des contrôles réalisés et alerte le cas échéant - Application et mise en œuvre des procédures et pratiques environnementales en vigueur dans l'entreprise et sur les produits réalisés.	C3.4. Mettre en œuvre les pratiques et procédures liées à l'environnement en assurant le tri des déchets, le stockage et l'utilisation des produits chimiques et les gestes d'économie d'énergie et de produits de façon à garantir le respect des règles de sécurité, de la réglementation en vigueur et des normes en entreprise		• Les outils physiques et numériques de suivi de l'activité en vigueur dans l'entreprise sont parfaitement maîtrisés et utilisés. • Tous les contrôles demandés sont réalisés. Le candidat respecte strictement les pratiques et procédures liées à la réglementation environnementale en vigueur dans le secteur : • Les règles en vigueur et consignes usuelles concernant le tri et la gestion des déchets, la gestion des effluents, l'utilisation et le stockage des produits chimiques sont parfaitement maîtrisées et respectées. • Le candidat applique les consignes de rejet dans les réseaux de l'entreprise dans le respect de l'environnement. • Le candidat met en œuvre des gestes permettant l'économie des énergies et des produits. • Toute fuite, déversement accidentel, pollution avérée ou autre incident mettant en danger la production et le respect des règles QHSE sont immédiatement signalés selon les procédures en vigueur et traités selon les moyens à sa disposition.
--	---	--	---