CQP opérateur qualifié en conduite et maintenance des machines d’embouteillage ou de conditionnement

Cette formation est destinée aux...

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) est une certification qui atteste de l’acquisition d’une qualification et d’une reconnaissance nationale dans un emploi propre à une branche professionnelle ou à un secteur.
Cette formation s’adresse aux salariés en poste ou en devenir exerçant dans les domaines de la production en tant qu’opérateur qualifié en conduite et maintenance de machine d’embouteillage ou de conditionnement conduit une ou plusieurs machines sur la ligne de production de vins, spiritueux, cidres, jus de fruits ou sirops, sous la responsabilité d’un chef de ligne ou d’un chef de production.
Elle est ouverte aux personnes en situation de handicap.

Organisation de la formation

Informations générales sur la certification visée

- Libellé de la certification : Opérateur Qualifié en Conduite et Maintenance des Machines d’Embouteillage ou de Conditionnement
- Code RNCP : 41451
- Nom du certificateur : CPNE des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses
- Date d’enregistrement : 27-10-2025

Objectifs et compétences visées

Un Opérateur qualifié en conduite et maintenance de machine d’embouteillage et de conditionnement (OQCMMEC) conduit une ou plusieurs machines sur la ligne de production de vins, spiritueux, cidres, jus de fruits ou sirops, sous la responsabilité d’un chef de ligne ou d’un chef de production.

Activités visées :

- Préparation et mise en route d’une machine d’embouteillage ou de conditionnement
- Conduite d’une ligne ou d’une machine d’embouteillage ou de conditionnement en vins, spiritueux, jus de fruits et sirops
- Réalisation des opérations de maintenance de premier et de second niveau
- Suivi et respect des règles QHSE et de traçabilité des produits spécifiques aux vins, spiritueux, jus de fruits et sirops sur la ligne d’embouteillage ou de conditionnement

Compétences attestées :

- 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
- Assurer le changement de format de la ligne ou de la machine d’embouteillage et de conditionnement en sélectionnant et installant

Informations pratiques

Inter-entreprise

Tarif : À partir de 3 300 €

Modalité : Présentiel

Intra-entreprise

Tarif : À partir de 3 300 €

Modalité : Présentiel

En bref

Public : Opérateur de production / de conduite / polyvalent en poste ou en devenir Savoirs de base (lire, écrire, compter)

Modalités d'admission :
Exercices pratiques, mises en situation, test de positionnement, tests de connaissances - Etude d’opportunité et de faisabilité

Code RNCP :

41451

Financement

Une question ?

Contactez-nous

04 99 74 28 00

les outils et équipements ainsi qu'en paramétrant les données nécessaires dans le respect des modes opératoires

- 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
- Vérifier l'hygiène et la propreté du poste de travail et des machines en mobilisant les actions appropriées
- 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
- 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
- Réaliser les opérations de maintenance préventives et curatives de premier niveau des équipements
- 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
- Procéder aux autocontrôles prévus selon les opérations à conduire en mettant en application les normes et procédures des démarches qualité (méthode HACCP, normes qualité)
- Réaliser un échantillonnage des produits en les prélevant et en les stockant selon les règles en vigueur
- Renseigner les opérations, actions et informations réalisées selon les modalités et fréquences prévues
- 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

Pour accéder au référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation du CQP Opérateur qualifié en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement cliquez ici.

Métier(s) préparé(s) / débouchés

L'ouvrier polyvalent sur la chaîne d'embouteillage – conditionnement exerce dans des entreprises de négoce en vins ou spiritueux ou chez des producteurs embouteilleurs, les producteurs distributeurs de jus de fruits et de légumes, les élaborateurs de sirops et les industries cidricoles.

Type d'emplois accessibles : Opérateurs de chaînes de production (embouteillage – conditionnement), Agent de conditionnement, Opérateur régleur, Conducteur de machines d'embouteillage ou de conditionnement.

Accessibilité public en situation de handicap

- Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap contacter les référentes handicap
- Pour visualiser les différentes étapes du processus d'accessibilité du public en situation de handicap, cliquez ici

Nombre de participants par session

8 personnes minimum et 12 personnes maximum pour le parcours de formation

Modalités et délais d'accès à la formation

- Pour les salariés : à partir de la date de l'Étude d'Opportunité et de Faisabilité (EOF), entrée en formation environ 1 à 2 semaines après (en fonction du planning du parcours établi).
- Pour les entreprises : à partir de l'étude du besoin (tripartite entreprise/IFRIA/OPCO), mise en place effective du parcours de formation et planification des étapes sous 2 à 4 mois environ.
- Retrouvez les étapes clés de l'accompagnement ici

Contenu de la formation

Bloc de compétence 1 : Préparer les opérations de production de la ligne d'embouteillage ou de conditionnement des vins, spiritueux, jus de fruits et sirops :

- Comprendre l'entreprise
- Gestion du poste et amélioration continue
- Connaissance du produit et de sa filière (partie compréhension du process et des enjeux)
- Communication professionnelle (contribution

Bloc de compétence 2 : Conduire une ou plusieurs machines d'une ligne d'embouteillage ou de conditionnement de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

- Connaissances techniques des équipements, des composants et conduite des équipements
- Maintenance
- Communication professionnelle (contribution)

Bloc de compétence 3 : Assurer la qualité, la traçabilité et les procédures environnementales dans la production de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

- Qualité
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Sécurité
- Environnement
- Connaissance du produit et de sa filière
- Communication professionnelle (contribution)

Modules transversaux : comprendre l'entreprise, communication, accueil des nouveaux, milieu viticole, présentation du parcours, préparation à la certification.

Volume horaire : volume global compris entre 126,5 heures et 227,5 heures, selon les besoins de l'entreprise et le positionnement des salariés :

- Accueil dans la formation : 3,5 heures
- Comprendre l'entreprise : de 4 à 7 heures
- Gestion du poste et amélioration continue : de 14 à 28 heures

- Connaissances techniques des équipements, des composants et conduite des équipements : de 35 à 70 heures
- Maintenance : de 14 à 21 heures
- Qualité : de 7 à 21 heures
- Hygiène et sécurité alimentaire : de 7 à 14 heures
- Sécurité : de 14 à 21 heures
- Environnement : 7 heures
- Connaissance du produit et de sa filière : de 7 à 14 heures
- Communication professionnelle : de 14 à 21 heures
- Préparation des soutenances au poste

Lieu(x) de la formation

Défini(s) en fonction de(s) entreprise(s) participante(s) et du parcours de formation

Méthodes mobilisées

Pour chaque thème, les points suivants sont abordés :

- Visite des différentes entreprises partenaires
- Les points abordés dans les différents modules font référence au contexte des participants : mise à plat des attentes des stagiaires, repérage des points forts et des points à améliorer
- Mises en situation ou jeux de rôles au cours des modules
- Apports théoriques avec diaporamas, vidéos, visite des services dans l'entreprises, témoignages d'encadrants de services

Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs et de l'examen

Pour un parcours en formation

- Engagements de progrès de la part de chaque participant – un feed-back des succès (ou des échecs) est réalisé au cours de la séance suivante
- Exercices pratiques – Mises en situation
- Tests de positionnement
- Tests de connaissances en cours de formation

Les modalités d'évaluation ont été conçues pour valider l'acquisition des compétences visées pour :

- chacun des blocs de la certification (de façon autonome)
- l'ensemble des blocs de compétences de la certification.

Les épreuves qui permettent au jury de statuer sur la possibilité de délivrance du CQP sont de différentes natures :

- Evaluation formateur : Questionnaire informatique à visée professionnelle (30% de la note finale)

- Observation en situation professionnelle et entretien avec le candidat par un jury (70% de la note finale) : : dans le cadre du travail quotidien du candidat ou d'une mise en situation reconstituée, l'évaluateur observe et évalue les activités visées en lien avec les compétences à atteindre.

Pour chacune de ces épreuves, le niveau de performance sera exprimé en pourcentage.

Les modalités d'évaluation s'appuient sur la plateforme informatique Ev'Alim (Évaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire) dans le respect des procédures de branches pour proposer la délivrance à terme d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP).

Un bloc de compétences est validé si le candidat obtient une note de 50% et plus à chaque compétence et une note de 70% et plus à chaque bloc.

Pour obtenir le CQP, le candidat doit avoir validé l'ensemble des blocs de compétences.

Formalisation à l'issue de la formation

- L'acquisition de tous les blocs de compétences donne lieu à la délivrance d'un certificat de qualification professionnelle délivré par le certificateur.
- L'acquisition d'un bloc de compétences et des UC qui le composent donne lieu à une délivrance d'attestation. Cette attestation est valable sans limitation de durée.

Tarifs

Pour un parcours d'une vingtaine de jours :

- Coût entreprise : entre 3300€ et 4 000€ net de TVA par salarié pour un groupe de 8.
- Coût stagiaire : nous contacter pour connaître les modalités de financement possible (Compte Personnel de Formation – financement employeur etc).

Ces tarifs sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer en fonction du nombre de jours de formation et du nombre de participants. Nous contacter pour une étude complète de votre projet ou vous rapprocher de votre OPCO.

Et après...

- Débouchés métiers : Opérateur Qualifié en Conduite et Maintenance des Machines d'Embouteillage ou de Conditionnement
- Suites de parcours possibles :
  – CQP Conducteur de Ligne du SA : existence de correspondance partielle pour le bloc 1
  – CQP Conducteur de Machines du SA : existence de correspondance partielle pour le bloc 1
- Passerelles et ou équivalences : La certification favorise les mobilités vers les métiers de la cave, du chai, de la logistique et de la conduite de ligne grâce à des compétences communes en production, qualité, traçabilité, sécurité et environnement. Aucune passerelle certifiante automatique n'est toutefois formalisée dans le référentiel.

Nous contacter pour une étude personnalisée des suites de parcours en fonction de votre profil.

Contacts

Laura LEGIDOS : 06 49 44 74 22 / l.legidos@ifria-occitanie.fr

Clarisse KARAOUI : 07 56 16 27 31 / c.karaoui@ifria-occitanie.fr

Indicateurs

Pas d’indicateurs pour 2025

Dernière modification : 15/09/2026