

CQP conducteur(trice) de process du secteur alimentaire

Cette formation est destinée aux...

- Aux **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).
- Aux **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.

Organisation de la formation

Informations générales sur la certification visée

- Libellé de la certification : **CQP Conducteur de process du secteur alimentaire**
- Code RNCP : 41349
- Nom du certificateur : OCAPAT et CPNEFP interbranche du secteur alimentaire (CPNEFPI-SA)
- Date d'enregistrement : 19/07/2023

Objectifs et compétences visées

Le conducteur de process du secteur alimentaire exerce son activité au sein d'entreprises de production alimentaire. Il conduit, à l'aide d'un moyen de supervision, une ou plusieurs étapes successives d'un process automatisé, en respectant les critères de productivité, hygiène, santé, sécurité, qualité et environnement. Il assure le pilotage de la production sans être nécessairement en contact direct avec le produit. Il agit au travers d'écrans de contrôle dans une salle de commande. Avec l'automatisation des chaînes de production (déjà opéré pour la plupart des fonctions de l'industrie agroalimentaire), puis dans son sillage, la numérisation des entreprises, ces configurations professionnelles tendent à se multiplier.

Les compétences visées sont les suivantes :

- Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire, en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, pour assurer une exécution conforme aux ordres de production.
- Paramétrer l'installation de production agroalimentaire, en sélectionnant les données et outils de production appropriés, afin d'assurer une mise en route conforme aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.
- Approvisionner l'installation de production agroalimentaire en matières premières, consommables et produits selon les règles et consignes de l'entreprise, afin de préparer son intervention dans le respect des normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.
- Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste conformément aux normes et consignes en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité, pour maintenir en état de fonctionnement et d'opérationnalité l'installation de production agroalimentaire et son poste de travail.
- Réaliser la mise en route ou l'arrêt de l'installation de production agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et des

Informations pratiques

Inter-entreprise

Durée : sur une durée de 9 mois

Tarif : À partir de 5 500 €

Modalité : Présentiel

Intra-entreprise

Modalité : inter

En bref

Public : Responsables d'équipe 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

Code RNCP :

41349

Financement

Une question ?

Contactez-nous

04 99 74 28 00

normes et consignes d'hygiène et de sécurité, pour assurer les opérations de production.

- Contrôler la qualité de la production agroalimentaire en appliquant le mode opératoire en vigueur, pour garantir sa conformité par rapport au cahier des charges de production, et aux normes et consignes de sécurité et d'hygiène.
- Régler l'installation suite à une passation des consignes lors d'un changement de poste, en cas de dérive ou de changement de production, en respectant les procédures d'hygiène, de santé et de sécurité, pour assurer la réalisation conforme de la production sans incident et dans une logique de rationalisation des pertes.
- Réaliser les activités de production sur l'ensemble du process de production agroalimentaire en respectant les modes opératoires en vigueur, pour assurer la continuité du service aux équipes positionnées en aval.
- Conduire l'installation de production agroalimentaire en mode dégradé en respectant les procédures et les règles liées à la QHSSE afin de prévenir les arrêts de production.
- Surveiller les paramètres de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire (température, pression, débit ...) pour en garantir la sécurité et la conformité de la production par rapport aux ordres de production.
- Renseigner les supports de suivi de production, en indiquant les écarts et les événements liés à la production pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur l'installation de production agroalimentaire.
- Communiquer auprès de toute personne ressource impliquée dans le processus de production agroalimentaire, par tout moyen de communication adapté, afin de garantir la continuité de la production par rapport aux ordres de production.
- Proposer des améliorations en participant à des démarches d'amélioration du process de production agroalimentaire ou du poste de travail, pour optimiser la quantité et la qualité de la production.
- Détecter des anomalies constatées par les utilisateurs sur des installations agroalimentaires en s'aidant d'un pré-diagnostic préalable dans le but d'établir un premier diagnostic permettant une maintenance de premier niveau.
- Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau en effectuant un contrôle des réglages et des paramètres de l'installation afin de limiter l'impact sur la production agroalimentaire.
- Surveiller en continu l'état des pièces apparentes des installations agroalimentaires de son périmètre d'intervention en estimant le niveau technique et le degré d'urgence afin d'optimiser le fonctionnement des installations et les effets sur la production.
- Rendre compte des actions de maintenance sur le parc d'installations agroalimentaires en appliquant les procédures de communication définies (orale, GMAO, documentation technique, etc.) pour contribuer à l'amélioration du plan de maintenance.

Pour accéder au référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation du CQP Conducteur(trice) de process du secteur alimentaire de niveau 4.

Métier(s) préparé(s) / débouchés

- Conducteur de process
- Pilote de process
- Pilote de flux
- Pilote d'installation, ...

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 la formation sur notre [plaquette](#)

Contenu de la formation

Bloc de compétences 1 : Préparer les opérations du process de production agroalimentaire

- Module « Produit/Process »
- Module « Conduite de process/gestion de production »

Bloc de compétences 2 : Conduire le process de production agroalimentaire

- Module « Produit/Process »
- Module « Conduite de process/gestion de production »
- Module « Outils/Installations »

Bloc de compétences 3 : Assurer le suivi et la surveillance du process de production agroalimentaire

- Module « Conduite de process/gestion de production »
- Module « Outils/Installations »

Blocs de compétences 4 : Entretenir et maintenir les installations du process de production agroalimentaire de son périmètre

- Module « Outils/Installations »

Modules de formation transversaux

- Module « Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement »
- Module « Sécurité/Gestes & Postures »
- Module « Communication professionnelle »

Aide à la formalisation et appropriation (ou renforcement) de l'utilisation de Word et Power Point (Pack Office)

Préparation au jury :

- Examen blanc (observation sur poste et questionnement)

Total jours de formation : 22 jours répartis sur 9 à 12 mois environ

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
- Formation/Action : Présentation par les participants de différents points du programme (répartition des items la 1ère journée)
- Mises en situation ou jeux de rôles au cours des modules

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 feedback des succès (ou des échecs) est réalisé au cours de la séance suivante
- Exercices pratiques – Mises en situation
- Test de positionnement
- Tests de connaissances

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 différente nature :

- Évaluation formateur : Questionnaire informatique à visée professionnelle (30% de la note finale)
- Évaluation tuteur : Observation sur poste réalisée à l'aide d'un guide d'évaluation de la maîtrise professionnelle (20% de la note finale)
- valuation par un jury composé de deux professionnels (50% de la note finale) :
 - Mise en situation de travail réelle ou reconstituée et entretien avec le candidat (tous les blocs)
 - 2 dossiers professionnels (soutenus à l'oral) : mise en œuvre de projets d'amélioration continue + déployer des solutions de maintenance conditionnelle et prévisionnelle.

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).

Validation de la certification par blocs de compétences

- Le CQP est décliné en 4 blocs de compétences
- Les 4 blocs de compétences devront être validés indépendamment les uns des autres pour valider CQP CM.
- 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.

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 OCAPIAT et CPNEFP interbranche du secteur alimentaire (CPNEFPI-SA)
- L'acquisition d'un bloc de compétences et des compétences qui le composent donne lieu à une délivrance d'attestation du ou des blocs de

compétences obtenus. Cette attestation est valable sans limitation de durée.

Tarifs

Pour un parcours d'une vingtaine de jours :

- Coût entreprise : entre 5 500€ et 7 000€ net de TVA / par salarié.
- 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 : Conducteur(trice) de ligne de production et/ou de conditionnement
- Suites de parcours possibles : CQP Responsable d'équipe – Existence de correspondance de blocs

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

Contacts

Laura LEGIDOS

???? Réserver un appel/visio