

CQP conducteur(trice) de machines 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(trice) de machine du secteur alimentaire**
- Code RNCP : 39966
- Nom du certificateur : Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire - OCAPIAT
- Date d'enregistrement : En cours de réhabilitation

Objectifs et compétences visées

Le conducteur de machines du secteur alimentaire assure la conduite d'une ou plusieurs machines mécanisées ou automatisées, intégrées ou non dans une ligne de production : transformation des viandes, produits laitiers, plats cuisinés...

Il a pour mission d'optimiser la fabrication et le conditionnement des produits en respectant les instructions, les critères d'hygiène, de productivité, de qualité, de sécurité et d'environnement.

Les compétences visées sont les suivantes :

- Préparer les opérations de production dans son champ d'intervention
- Assurer la réalisation des opérations de production sur une ou plusieurs machines
- Assurer le suivi et la surveillance des opérations sur une ou plusieurs machines
- Entretien et maintenir les installations (Maintenance 1er niveau)

Pour accéder au référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation du CQP Conducteur(trice) de machine du secteur alimentaire - Version 2024 (en cours de validation par France Compétences), cliquez [ici](#).

Métier(s) préparé(s) / débouchés

- Conducteur(trice) de machines
- Conducteur(trice) d'équipement de production alimentaire
- Conducteur(trice) d'équipement de conditionnement
- Opérateur(trice) d'atelier, ...

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 :

39966

Financement

Une question ?

Contactez-nous

04 99 74 28 00

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 de production dans son champ d'intervention

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

Bloc de compétences 2 : Assurer la réalisation des opérations de production sur une ou plusieurs machines

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

Bloc de compétences 3 : Assurer le suivi et la surveillance des opérations sur une ou plusieurs machines

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

Blocs de compétences 4 : Entretien et maintenir les installations (Maintenance 1er niveau)

- 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 questionnaire)

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 1^{ère} 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 machine de production et/ou Opérateur(trice) d'atelier
- Suites de parcours possibles : CQP Conducteur(trice) de process ou CQP Conducteur(trice) de ligne de production - 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](#)