

Industries alimentaires

RNCP14923 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21554
Code(s) ROME	H2102, H3301, H3302
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2025

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

27 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 27 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS FAMILIALE LOCALE INSTITUT STE C	780627337 00048	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU LYCEE D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE PRIVE DE CAMBRAI	783543648 00027	Former et organiser l'évaluation
CFPPA Aix-Valabre	191316561 00015	Former et organiser l'évaluation
EPLEFPA	194909461 00015	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE ANDRE PAILLOT	196902795 00018	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE POLIGNY	193908126 00017	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE LA-ROCHE-SUR-FORON	197409279 00019	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DU VALENTIN	192607653 00016	Former et organiser l'évaluation
LEGTA D'AUCH - BEAULIEU - LAVACANT	193200391 00012	Former et organiser l'évaluation
LEGTA DE DOUAI-WAGNONVILLE	195932553 00017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 27 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp14923-industries-alimentaires/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme conduit une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire. Il assure la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...) et s'assure de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention. Pour cela, il applique les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement. Il travaille souvent en équipe et peut être amené à assurer la coordination entre opérateurs d'une même ligne.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités générales

C1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information

C2 : Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire

Capacités professionnelles

C3 : Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire

C4 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques et organisationnels

C5 : Communiquer dans une situation professionnelle

C6 : Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité

C7 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire

C8 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité

C9 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires

C10 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

C11 et C12 : UCARE

Blocs de compétences

RNCP14923BC01 — UCG1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Communiquer dans les situations de la vie professionnelle et sociale
- Utiliser les mathématiques dans des situations professionnelles
- Utiliser les technologies de l'information et de la communication

RNCP14923BC02 — UCG2 : Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Identifier les caractéristiques principales de l'alimentation
- Situer les enjeux du secteur alimentaire dans une perspective de durabilité

RNCP14923BC03 — UCP3 : Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Présenter un projet d'emploi

- Se situer dans un cadre social et réglementaire

RNCP14923BC04 — UCP4 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques et organisationnels

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Présenter l'entreprise dans son environnement
- Analyser le fonctionnement d'un segment d'activité

RNCP14923BC05 — UCP5 : Communiquer dans une situation professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Transmettre des informations dans un cadre professionnel
- Rendre compte de son activité

RNCP14923BC06 — UCP6 : Élaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Maîtriser des connaissances relatives au fonctionnement des machines et installations utilisées
- Décrire les matériels et équipements et leur fonctionnement
- Participer à la maintenance de premier niveau

RNCP14923BC07 — UCP7 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à la qualité sanitaire des produits
- Présenter les mesures de maîtrise sanitaire d'une production

RNCP14923BC08 — UCP8 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Etablir un plan d'intervention
- Analyser les résultats d'un segment d'activité

RNCP14923BC09 — UCP9 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables

donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Organiser le travail
- Réaliser les opérations nécessaires à la production
- Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation

RNCP14923BC10 — UCP10 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- Caractériser les matières premières et les processus biochimiques de transformation
- Décrire un processus technologique de transformation
- Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation

RNCP14923BC11 — UCARE1 : Unité capitalisable d'adaptation régionale ou à l'emploi

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

L'UCARE correspond à des capacités professionnelles supplémentaires, relatives à un savoir faire particulier, permettant l'adaptation régionale ou l'adaptation à l'emploi.

RNCP14923BC12 — UCARE2 : Unité capitalisable d'adaptation régionale ou à l'emploi

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

L'UCARE correspond à des capacités professionnelles supplémentaires, relatives à un savoir faire particulier, permettant l'adaptation régionale ou l'adaptation à l'emploi.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité au sein des entreprises agroalimentaires (industries des viandes, laitière, des fruits et légumes, du poisson, fabrication industrielle du pain, pâtisserie, sucre, confiserie, pâtes alimentaires, soupes, conserves...) et des exploitations agricoles qui transforment directement leurs produits (plats cuisinés, conserves de fruits, confiture, boissons...).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Conducteur/conductrice d'installation des industries agroalimentaires, conducteur/conductrice de ligne automatisée/ligne de fabrication/conditionnement/emballage, opérateur/opératrice de fabrication alimentaire, pilotes d'installation des industries agroalimentaires.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 424 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E4X32 — Ouvriers du conditionnement, du tri et de l'emballage · tension 3/5 (Modérée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	56 586
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	38 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E4X32 — Ouvriers du conditionnement, du tri et de l'emballage E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A du ministère de l'agriculture, est composé paritairement :

- de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ;
- de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du brevet professionnel, à parité employeurs ou responsables d'exploitation et salariés.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	23 085 €
Selon la branche	9 810 € – 23 963 €

Prise en charge	Branches concernées
23 085 €	Valeur par défaut · 197 branches
23 963 €	COPANIEF - Fabricant de sucres, CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE des Vins et Spiritueux, CPNE des exploitations frigorifiques, CPNE industries alimentaires diverses
15 000 €	CPNE chimie
9 810 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 01/01/2025

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1929

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP39156

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/14923/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	277
Parcours menés à terme	273
Taux d'achèvement	99 %
Période	07/2022 – 06/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	320
Montant total engagé	518 281 €
Coût moyen par dossier	1 620 €
Durée moyenne	41 h
Période	03/2020 – 11/2024
France compétences	94 %
Reste à charge titulaire	5 %
France Travail	0 %
OPCO	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.