

Technicien supérieur en hygiène et contrôle qualité des produits agro-alimentaires

RNCP1684 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221r
Code(s) ROME	H1503
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2006

Certificateur(s)

Ecole Supérieure des Techniques de Biologie Appliquée (ESTBA)

<http://www.estba.org>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel est chargé de la gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire dans les industries agro-alimentaires (production, transformation, distribution, restauration). Ses activités sont les suivantes :

- Exercer une veille sur l'environnement professionnel afin de s'insérer efficacement dans le secteur économique et de se tenir informé des actualités économiques, nouvelles technologies de fabrication, avancées de la concurrence etc...
- Participer au fonctionnement d'un département assurance qualité : mise en place d'un système Qualité, élaboration de procédures et démarche Qualité, mesure des implications financières dans la gestion de l'entreprise
- S'assurer de la sécurité alimentaire et du respect de la législation en terme d'hygiène en analysant les points critiques sur une chaîne de production (contrôles, désinfectants, participation au choix du matériel de production et des matériaux, formation du personnel)
- Analyser les risques environnementaux liés à la production de son entreprise et mettre en conformité vis à vis de la réglementation en vigueur
- Suivre une technologie analytique afin de proposer un plan d'échantillonnage, de réaliser les analyses réglementaires, proposer des améliorations...

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées : - Connaissance et maîtrise du génie alimentaire et des différentes étapes du processus qui lui est lié

- Connaissance et maîtrise des principes liés à l'Assurance Qualité, à l'hygiène et à l'environnement (normes et réglementations, procédures qualités etc...)
- Connaissance et maîtrise des techniques de contrôles hygiène, ainsi que des principes en sécurité alimentaire afin de respecter la législation
- Connaissance et maîtrise des techniques d'analyse des risques environnementaux liés à la production d'une entreprise
- Connaissance et maîtrise de la technologie analytique
- Maîtrise des techniques de communication écrite et orale
- Connaissance et maîtrise de l'anglais
- Maîtrise de l'outil informatique

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Industries agro-alimentaires et de service (restauration - distribution - conseil)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Responsable Assurance Qualité - Responsable Hygiène
- Technicien Supérieur de contrôle Qualité
- Formateur
- Auditeur

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)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 016 €
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	8 262
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	16 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Apprentissage

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Jury paritaire composé de : Directeur de l'ESTBA, Responsable de formation de l'ESTBA, Président et directeur de l'IFRIA (CFA), Professionnels des industries agro-alimentaires, chimiques, pharmaceutiques et de l'instrumentation de laboratoire

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/12/2006
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.estba.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1684/>