

option Industries agroalimentaires (IAA)

RNCP1929 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	24/06/2020

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'agriculture

<http://www.agriculture.gouv.fr>

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

• Activités visées :

1. Le technicien de transformation-fabrication ou de conditionnement des produits alimentaires maîtrise, pour son segment de production, la conduite des matériels spécifiques, la mise en œuvre des procédés et des savoir-faire liés à la variété des produits fabriqués dans son entreprise, afin de :
 - organiser l'activité du segment pour réaliser les objectifs de production dans le cadre de l'ordonnancement déterminé par l'échelon hiérarchique supérieur ;
 - former les OQ ou OS lors de leur insertion ou de la mise en œuvre de nouveaux procédés/produits ;
 - remplacer occasionnellement des OQ travaillant aux différents postes.
2. Le technicien de transformation-fabrication ou de conditionnement des produits alimentaires gère son segment de production (matière, qualité, process, aléas, sécurité, prévention des pollutions) dans le cadre des instructions (ordonnancement, objectifs de production), enregistre et/ou contrôle l'enregistrement, voire interprète immédiatement les données.
3. Selon le mode d'organisation de son entreprise, le technicien de transformation-fabrication ou de conditionnement des produits alimentaires assure des relations fonctionnelles avec les autres segments de production ou équipes, avec l'encadrement, l'amont et l'aval et les services communs (maintenance, entretien, qualité, sécurité...), éventuellement avec des tiers de l'entreprise, dans le cadre de procédures ordinaires ou de groupes de travail spécifiques.
4. Le technicien de transformation-fabrication ou de conditionnement des produits alimentaires réalise des tâches techniquement très qualifiées ou spécialisées, ou conduit une ligne de production ou de conditionnement automatisée complexe. Pour certaines industries peu automatisées, il maîtrise de façon opérationnelle et polyvalente tous les postes de travail de l'atelier.
 - Dans le cas de tâches techniquement très qualifiées ou spécialisées, il met en œuvre les modes opératoires et maîtrise les gestes professionnels liés aux opérations hautement qualifiées ou spécialisées qu'il conduit (préparation des matières premières, fabrication, conservation, conditionnement) et il utilise les équipements et matériels nécessaires au fonctionnement de son segment de production.
 - Dans le cas de la conduite d'une ligne de fabrication ou de conditionnement automatisée d'utilisation complexe : il

conduit une ligne de machines automatisées de série (mise en marche, surveillance, fonctionnement, réglages, mise à l'arrêt, en fonction des objectifs de production) ; il surveille en permanence, directement ou par l'intermédiaire des équipements informatiques, l'état du processus réalisé et du produit aux différents stades ; il détecte les dysfonctionnements, procède à un premier diagnostic de cause pour intervenir ou faire appel à l'intervention de la maintenance, ou encore en référer à son supérieur hiérarchique, maintient la machine en état de bon fonctionnement et conduit les opérations de nettoyage.

- Dans le cas de la maîtrise opérationnelle et polyvalente de tous les postes d'un atelier, il met en œuvre les modes opératoires et maîtrise les gestes professionnels liés à l'ensemble des postes qualifiés de son atelier, au niveau de performance des ouvriers qualifiés et il utilise les équipements et matériels nécessaires au fonctionnement de son atelier.

5. Le technicien de transformation-fabrication ou de conditionnement des produits alimentaires anime, coordonne et encadre l'activité d'une équipe de quelques OQ et OS qui réalisent la production de son segment d'activité :

- Il organise le travail, répartit les tâches, et gère le temps de travail, dans le cadre du règlement général de l'entreprise ;
- Il communique, anime, entretient avec les membres de son équipe des relations individuelles et collectives facilitant le travail et la solution d'éventuels problèmes ;
- Il évalue, contrôle et coordonne en permanence la qualité du travail effectué et le respect des procédures ;
- Il participe à la gestion administrative de son équipe ;
- Il rend compte à son supérieur hiérarchique de sa mission d'animation d'équipe ;
- Il peut être amené à proposer à son supérieur hiérarchique des éléments d'évaluation individuelle des membres de son équipe en vue de sanction ou d'avancement ;
- Il veille et, éventuellement, forme à la sécurité active et passive, et à l'ergonomie des tâches pour son segment.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Secteur d'activité : Le technicien de transformation-fabrication ou de conditionnement des produits alimentaires exerce dans les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires (chocolaterie et confiserie, biscuiterie et pâtisserie, charcuterie, plats cuisinés, plats appertisés, quatrième gamme, transformation laitière, travail industriel des viandes, etc.).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Types d'emplois accessibles : Selon les branches professionnelles, les filières de produits et l'organisation de l'entreprise, les emplois occupés sont dénommés : ouvrier hautement qualifié, conducteur de ligne automatisée d'utilisation complexe, chef de file, de table, de tapis, de chaîne, chef de ligne, animateur de production, chef d'équipe, adjoint d'agent de maîtrise, etc.

Ces emplois sont, selon les cas, considérés comme :

- le niveau de qualification le plus élevé de la catégorie des ouvriers,
- une étape dans un cursus d'évolution professionnelle vers la catégorie maîtrise,
- le premier échelon de la catégorie maîtrise.

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 4 à 5 sur 5.

Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 049 €
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) 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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	42 257
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	37 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Idem.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

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

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 24/06/2020

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP14923

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1929/>