

CQP Opérateur qualifié en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement

RNCP20611 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	221u
Code(s) ROME	H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3029 — Vins, cidres, jus de fruits, sirops, spiritueux et liqueurs de France
Date d'échéance	29/11/2019

Certificateur(s)

CPNE des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses - Conseil national des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'ouvrier qualifié polyvalent sur la chaîne d'embouteillage/conditionnement conduit une ou plusieurs machines de la chaîne, sous la responsabilité d'un chef de ligne ou d'un chef de production.

L'ouvrier qualifié polyvalent :

- 1 – prépare, met en route et conduit sa ou ses machines,
- 2 – assure la maintenance de premier niveau,
- 3 - contribue à la qualité et à la traçabilité de la production,
- 4 – met en pratique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- 5 – met en pratique les règles de sécurité,
- 6 – accompagne les nouveaux arrivants,
- 7 – participe à la production en s'intégrant dans une équipe de travail.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Connaissances attestées associées aux activités 1 - 5 - 7 : Environnement : filière, marchés, entreprise, atelier. Phases d'élaboration du produit embouteillé (notions). Process d'embouteillage et de conditionnement. Organes des machines. Procédures d'installation et de réglage des équipements. Réglementation sur les vins et alcools. Coût, rentabilité, productivité (notions). Risques liés à l'altération des matières sèches. Risques en cas de non respect des règles d'hygiène

Savoir-faire attesté :

Prise en compte de la réglementation sur les alcools, des notions de coût, rentabilité, productivité. Mise en route et arrêt des machines. Installation et réglage des équipements. Gestion des approvisionnements en matières sèches. Maîtrise progressive d'une nouvelle machine. Oral : transmission d'informations, comptes-rendus, alerte, propositions, ... Ecrit : fiches, main courante, consoles, guide des procédures, documents machines, ...

Connaissances attestées associées à l'activité 2 :

Points de vigilance d'un matériel, risques de dégradation, pièces d'usure. Organes des machines. Pannes sur le

matériel et remèdes. Procédures d'installation et de réglage des équipements. Procédures de configuration d'une machine pour une intervention de maintenance

Savoir-faire attesté :

Maintenance de premier niveau. Installation et de réglage des équipements. Opérations de maintenance de premier niveau. Premier diagnostic. Oral et écrit : idem

Connaissances attestées aux activités 3 et 4 :

Conséquences économiques de la pollution des produits embouteillés. Procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire sur la ligne. Contrôles qualité. Critères de qualité des matières sèches et liquides. Enjeux de la qualité et de la traçabilité. Points critiques hygiène, sécurité, qualité. Règles de sécurité du matériel et des personnes sur la ligne. Procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire sur la ligne

Savoir-faire attesté :

Vérification de l'altération des matières sèches. Oral et écrit : idem.

Connaissances attestées à l'activité 6 :

Organes des machines, fonctionnement, liaisons fonctionnelles

Savoir-faire attesté :

Rappel des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité sur le poste. Explication du mode de fonctionnement de la machine et de son pilotage. Règles de qualité, d'hygiène et de sécurité sur le poste. Mise en œuvre d'une démarche d'accompagnement : expliquer, montrer, faire faire, surveiller, corriger

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'ouvrier polyvalent sur la chaîne d'embouteillage - conditionnement exerce dans des entreprises de négoce en vins ou spiritueux ou chez des producteurs embouteilleurs, les producteurs distributeurs de jus de fruits et de légumes, les élaborateurs de sirops et les industries cidricoles.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Opérateurs de chaînes de production (embouteillage - conditionnement)

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, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est constitué de cinq membres dont trois professionnels.

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Idem

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 29/11/2019

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP4742

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP41451

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.fafsea.com>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20611/>