

Opérateur de transformation en industrie alimentaire

RNCP26759 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221u
Formacode(s)	21554
Code(s) ROME	H2102, H3301, H3302, H3303
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/12/2023

Certificateur(s)

INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA · SIRET : 41093664500044

Partenaires habilités

6 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 6 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
IFRIA BOURGOGNE-FRANCHE COMTE	42412236400039	Former et organiser l'évaluation
IFRIA NORD PAS DE CALAIS - PICARDIE	39876749100010	Former et organiser l'évaluation
INST FORMA REGION INDUS AGRO ALIMEN PACA	41279079200029	Former et organiser l'évaluation
INST FORM REG INDUST AGRO ALIMENT AUVERGNE RHONE ALPES	39329874000027	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE NOUVELLE AQUITAINE	45019707400039	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES OCCITANIE	41330478300033	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire exerce les activités suivantes :

Il prend son poste de travail et observe, surveille et apprécie l'état du poste, de l'environnement de travail, des outils, des installations et des produits

Il conduit les postes en mettant en œuvre les modes opératoires et en maîtrisant les gestes professionnels liés aux opérations de préparation, de transformation et de conditionnement des produits élaborés

Il mène ses activités en fonction des objectifs de qualité, des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement

Il utilise les différents équipements, machines et matériels nécessaires à ces activités et il participe à leur maintien en bon état de fonctionnement

Il contrôle, il observe et le cas échéant il enregistre les informations liées à son activité afin de signaler une anomalie ou de rendre compte de son travail

Il nettoie et range son poste de travail

Il travaille en équipe et participe à la circulation de l'information pour obtenir une production conforme

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

Enfiler sa tenue de travail conformément aux règles définies en termes de sécurité alimentaires et de sécurité des personnes.

Apprécier l'état de propreté de son poste en utilisant, appliquant les critères définis et alerter selon la procédure.

Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination.

Apprécier l'état des produits à travailler en fonction des normes de l'entreprise et des cahiers des charges Clients.

Comprendre le planning de production.

Identifier et réaliser les opérations à mettre en œuvre sur les matières premières pour obtenir le produit demandé au programme.

Réaliser les opérations en respectant les normes d'efficacité fixées (rendement, productivité, qualité).

Interpréter les résultats de ses contrôles par rapport aux normes.

Appliquer les consignes de sécurité liées à l'utilisation de matériel et machine.

Appliquer les règles liées à la traçabilité et l'identification des produits.

Calculer les volumes de matières consommables et les produits nécessaires pour assurer les fabrications inscrites au programme.

Assurer l'enregistrement des informations liées à son activité selon les modalités prévues, papier et/ou informatique

Réaliser des opérations en respectant des modes opératoires précis ex changement de format, calibrage matériel.

Appliquer les procédures de gestion des non conformes.

Apprécier l'état de propreté de son poste en utilisant et appliquant les critères définis.

Comprendre et appliquer les procédures de nettoyage et de rangement de son poste de travail selon les consignes établies.

Evacuer les déchets selon les règles et les circuits définis.

Appliquer les procédures de désinfection du matériel.

Comprendre le fonctionnement de son entreprise et situer la place de son activité en son sein.

Comprendre des instructions écrites et orales.

Transmettre des informations à l'oral et à l'écrit.

Développer une écoute active et adopter une attitude propice à la discussion avec ses collègues et avec sa hiérarchie.

Etre en observation de ses collègues et proposer son aide si besoin pour atteindre les objectifs du Service.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce métier est présent dans toutes les entreprises agro alimentaires et il intéresse toutes les filières viande, lait, biscuit, plats cuisinés, frais ou conserve, boisson etc... Il est rencontré dans les grands Groupes de transformation mais aussi dans les PME et TPE. Quelque soit la taille de l'entreprise, ce métier est en tension et il existe beaucoup d'opportunités de recrutement pour ce genre de profil.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

L'Opérateur de transformation en industrie alimentaire exerce son activité sous la responsabilité d'un chef d'atelier ou d'un chef d'équipe qui lui communique des instructions précises d'élaboration du produit, déterminées par des consignes de production ou par un cahier des charges Client. Il doit travailler en équipe et garantir sa production en termes de quantité, de délai et de qualité. Il doit aussi assurer sa propre sécurité et celle de ses collègues.

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 continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Directrice de l'IFRIA

Directeur d'Usine

Opérateur de transformation agro-alimentaire

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	8 658 €
Selon la branche	7 650 € – 10 021 €
Prise en charge	Branches concernées
8 658 €	Valeur par défaut · 208 branches
10 021 €	CPNE Branche ITV, CPNE des Vins et Spiritueux, CPNEFP ICGV entreprises de la viande
7 691 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 650 €	CPNEF de la Branche des organismes de formation

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 18/12/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP38111

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
Site internet IFRIA Bretagne

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26759/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	3
Taux d'achèvement	100 %
Période	09/2022 – 02/2024

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	10
Montant total engagé	30 160 €
Coût moyen par dossier	3 016 €
Durée moyenne	89 h
Période	11/2020 – 09/2023
France compétences	100 %

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