

CQP Ouvrier(ère) qualifié(e) en nettoyage industriel du secteur alimentaire

RNCP28801 · 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	343t
Formacode(s)	42093
Code(s) ROME	K2204
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	05/08/2022

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire - OPCALIM

<http://www.opcalim.org>

OCAPIAT · SIRET : 84475200600016

Partenaires habilités

59 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 59 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPI LIMOUSIN	77807367600034	Former et organiser l'évaluation
AFPI PAYS DE LA LOIRE	78835426400046	Former et organiser l'évaluation
AFPMA FORMATION	51490360800016	Former et organiser l'évaluation
AGRO ALIMENTAIRE FORMATION CONSEIL	44045444500022	Former et organiser l'évaluation
ALLIANCE FORMATION POUR L'INDUSTRIE	44535705600040	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600051	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600085	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600093	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PERFECT INDUSTR SUCRIERES	78467283400016	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PROF INDUSTRIE ISERE	48414887900014	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'ouvrier qualifié en nettoyage industriel du secteur alimentaire est un agent de propreté qui exécute les différentes opérations de nettoyage et de désinfection d'un secteur donné dans le respect de consignes et de modes opératoires, du temps imparti et des exigences en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité.

Il assure sa fonction sous la responsabilité d'un responsable de production, du responsable hiérarchique de l'équipe de nettoyage, le cas échéant du responsable qualité ou du responsable hygiène. Il n'assume pas de responsabilité hiérarchique.

Ainsi, les principales activités de l'ouvrier qualifié en nettoyage du secteur alimentaire s'articulent autour des 4 missions suivantes :

- Préparation des interventions
- Conduite du poste de travail
- Contrôle des résultats de son travail et des équipements
- Relais des informations/Communication

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

Réaliser l'ensemble des activités d'entretien et de nettoyage des installations en respectant les modes opératoire

- Réaliser son activité en respectant les instructions et modes opératoires afin d'utiliser dans les meilleures conditions les produits en fonction des risques et exigences présentés par les différents types de souillure à traiter et installations à nettoyer.

- Mener son activité dans le respect de l'économie des moyens mis en œuvre.

Utiliser les outils et les équipements nécessaires à la réalisation des activités d'entretien et de nettoyage

- Apprécier l'état de fonctionnement des outils mis à sa disposition et les utiliser conformément aux situations rencontrées, aux instructions et aux objectifs poursuivis.

- Effectuer si nécessaire des petites réparations sur ces outils pour veiller à ce que le matériel soit constamment disponible.

- Veiller à la compatibilité des produits utilisés avec les matériaux (ex : risque de corrosion) pour la propreté de l'installation.

- Apporter le soin nécessaire au matériel, aux outils et installations à nettoyer (ex : mise de protections, manipulation des pièces particulièrement fragiles) pour la sécurité de son utilisation et son bon fonctionnement en situation de travail.

- Signaler des anomalies (usure, vis manquante, problème électrique...) pour une amélioration continue.

- Apprécier la gravité des dysfonctionnements (ex : température anormale) pour communiquer des informations utiles, claires et précises permettant une amélioration continue.

Mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité

- Réaliser ses activités conformément aux consignes et procédures de qualité et d'hygiène et notamment :

- Respecter le principe de la " marche en avant " au cours des différentes étapes du travail à effectuer.

- Adopter un comportement conforme afin de ne pas provoquer de recontaminations et de dégradations des outils et installations nettoyés.

- Contrôler et/ou participer à des contrôles de résultats de ses activités et le cas échéant mettre en œuvre des actions correctives pour assurer un état de propreté conforme aux règles.

- Enregistrer des informations relatives au travail effectué et aux résultats constatés pour un contrôle de la qualité et de l'hygiène des résultats de son activité.

- Exercer son activité en toute sécurité en respectant les consignes d'utilisation des protections de sécurité.

- Réaliser son activité en respectant les consignes de sécurité concernant le nettoyage de certaines machines (ex : mise hors circuit avant toute intervention, essai de mise en marche après ouverture des capots de sécurité...) pour une installation sécurisée des protections et un redémarrage des installations sans problème.

- Adopter un comportement propre à assurer la sécurité des opérateurs :

- Ranger les bacs, chariots, tuyaux...
 - Respecter les dosages de produits afin notamment que le sol ne soit pas anormalement glissant.
- Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle
- Prévenir son entreprise de tout retard ou de toute absence non programmée pour éviter tout dysfonctionnement.
 - Renseigner les différents documents de travail pour le bon fonctionnement des opérations.
 - Choisir et organiser les informations utiles au poste pour une communication efficace.
 - Rendre compte de façon formelle, oralement ou par écrit, à son responsable hiérarchique de son activité professionnelle (problèmes rencontrés, solutions apportées, résultats obtenus...) pour assurer la coordination interne des opérations.
 - Rédiger une note de service avec un vocabulaire adapté pour garantir la prévention des dysfonctionnements et le succès des démarches d'amélioration continue.
 - Accueillir et former un nouvel arrivant pour qu'il s'intègre et soit opérationnel le plus rapidement possible.

Blocs de compétences

RNCP28801BC01 — Mettre en œuvre les procédures de qualité et d'hygiène

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

?Réaliser ses activités conformément aux consignes et procédures de qualité et d'hygiène et notamment :

- Respecter le principe de la " marche en avant " au cours des différentes étapes du travail à effectuer.
- Adopter un comportement conforme afin de ne pas provoquer de recontaminations et de dégradations des outils et installations nettoyés.

?Contrôler et/ou participer à des contrôles de résultats de ses activités et le cas échéant mettre en œuvre des actions correctives pour assurer un état de propreté conforme aux règles.

?Enregistrer des informations relatives au travail effectué et aux résultats constatés pour un contrôle de la qualité et de l'hygiène des résultats de son activité.

Modalités d'évaluation :

questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP28801BC02 — Mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de sécurité

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

?Exercer son activité en toute sécurité en respectant les consignes d'utilisation des protections de sécurité.

?Réaliser son activité en respectant les consignes de sécurité concernant le nettoyage de certaines machines (ex : mise hors circuit avant toute intervention, essai de mise en marche après ouverture des capots de sécurité...) pour une installation sécurisée des protections et un redémarrage des installations sans problème.

?Adopter un comportement propre à assurer la sécurité des opérateurs :

- Ranger les bacs, chariots, tuyaux...
- Respecter les dosages de produits afin notamment que le sol ne soit pas anormalement glissant.

Modalités d'évaluation :

questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP28801BC03 — Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

?Prévenir son entreprise de tout retard ou de toute absence non programmée pour éviter tout dysfonctionnement.

?Renseigner les différents documents de travail pour le bon fonctionnement des opérations.

?Choisir et organiser les informations utiles au poste pour une communication efficace.

?Rendre compte de façon formelle, oralement ou par écrit, à son responsable hiérarchique de son activité professionnelle (problèmes rencontrés, solutions apportées, résultats obtenus...) pour assurer la coordination interne des opérations.

?Rédiger une note de service avec un vocabulaire adapté pour garantir la prévention des dysfonctionnements et le succès des démarches d'amélioration continue.

?Accueillir et former un nouvel arrivant pour qu'il s'intègre et soit opérationnel le plus rapidement possible.

Modalités d'évaluation :

questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP28801BC04 — Réaliser l'ensemble des activités d'entretien et de nettoyage des installations en respectant les modes opératoires

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

?Réaliser son activité en respectant les instructions et modes opératoires afin d'utiliser dans les meilleures conditions les produits en fonction des risques et exigences présentés par les différents types de souillure à traiter et installations à nettoyer.

?Mener son activité dans le respect de l'économie des moyens mis en œuvre.

Modalités d'évaluation :

questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP28801BC05 — Utiliser les outils et les équipements nécessaires à la réalisation des activités d'entretien et de nettoyage

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

?Apprécier l'état de fonctionnement des outils mis à sa disposition et les utiliser conformément aux situations rencontrées, aux instructions et aux objectifs poursuivis.

?Effectuer si nécessaire des petites réparations sur ces outils pour veiller à ce que le matériel soit constamment disponible.

?Veiller à la compatibilité des produits utilisés avec les matériaux (ex : risque de corrosion) pour la propreté de l'installation.

?Apporter le soin nécessaire au matériel, aux outils et installations à nettoyer (ex : mise de protections, manipulation des pièces particulièrement fragiles) pour la sécurité de son utilisation et son bon fonctionnement en situation de travail.

?Signaler des anomalies (usure, vis manquante, problème électrique...) pour une amélioration continue.

?Apprécier la gravité des dysfonctionnements (ex : température anormale) pour communiquer des informations utiles, claires et précises permettant une amélioration continue.

Modalités d'évaluation :

questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Industries agro-alimentaires

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier qualifié en nettoyage industriel

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)	Modérée (3/5)
Facteurs principaux	Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 489 €
Familles professionnelles (FAP)	T4X60 — Agents d'entretien de locaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	80 760
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	21 %
Familles professionnelles (FAP)	T4X60 — Agents d'entretien de locaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Jury constitué :

- d'un représentant de l'organisation patronale,
- d'un représentant des organisations syndicales de salariés,
- d'un représentant de l'OPCA.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	05/08/2022
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP39970

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.ocapiat.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28801/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3
-----------------------------	---

Montant total engagé	9 021 €
Coût moyen par dossier	3 007 €
Durée moyenne	55 h
Période	03/2021 – 12/2021
France compétences	89 %
OPCO	11 %

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