

Conducteur d'équipements agroalimentaires

RNCP31838 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	221u
Formacode(s)	21575
Code(s) ROME	H3303, H2102, H3301
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	21/12/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

38 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 30 à former et organiser l'évaluation et 8 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPA ENTREPRISES	82409268800012	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800061	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800095	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800137	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800178	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800186	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800210	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800228	Former
AFPI ACM FORMATION	44531243200138	Former et organiser l'évaluation
AFPI PAYS DE LA LOIRE	78835426400053	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 38 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp31838-conducteur-d-equipements-agroalimentaires/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le conducteur d'équipements agroalimentaires réalise, au sein d'une équipe, une ou plusieurs étapes du procédé de production de produits agroalimentaires destinés à la consommation, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, des règles relatives aux gestes et postures au travail, des règles de sécurité et d'environnement, des

procédures et modes opératoires et des principes du développement durable définis par l'entreprise.

Les secteurs concernés sont la préparation, la fabrication ou le conditionnement des produits. Le processus de production peut être continu ou discontinu.

La finalité de l'emploi est la production de produits conformes en qualité, quantité, coûts et dans le délai requis.

Le conducteur travaille :

- en préparation sur des machines de déconditionnement, remise en température et éventuellement mélange ;
- en fabrication sur des équipements de convoyage, d'assemblage, de découpe, de formage, de cuisson, de réfrigération/surgélation ;
- au conditionnement sur des machines d'ensachage, de thermoformage, d'operculation, d'embouteillage.

Sur des lignes à processus très automatisé de type : embouteillage, il conduit une partie des équipements.

Les moyens de production mis en œuvre intègrent généralement plusieurs technologies : mécanique, électrique, pneumatique, automatique, robotique et informatique industrielle (rarement hydraulique).

Il exerce son emploi en atelier de production dans des entreprises de taille et d'organisation variables. Il se conforme aux normes spécifiques en vigueur dans l'entreprise. Les horaires sont en équipes postées, par roulement ou fixes.

Seul ou dans une équipe, il travaille sous l'autorité de son responsable hiérarchique, à qui il rend compte de son activité et l'informe de tout incident. Sa propre responsabilité se limite à l'application stricte des bonnes pratiques d'hygiène, de consignes, de procédures, de modes opératoires et de plans de contrôle, mais aussi à l'identification des non-conformités.

L'exécution des tâches s'effectue le plus souvent debout avec des déplacements fréquents autour de l'équipement de production et l'oblige à une vigilance accrue, une anticipation permanente et à une réactivité immédiate à l'événement.

Le port d'équipements de protection individuelle et d'hygiène de type vêtements de travail est obligatoire. Le conducteur applique les bonnes pratiques d'hygiène définies par l'entreprise. Une hygiène corporelle individuelle est requise.

Une attention particulière porte sur les points de contrôle de son secteur qui peuvent être de type biologique, physique et chimique.

Aucune habilitation technique particulière n'est requise. Toutefois, dans certaines entreprises :

le poste requiert parfois la maîtrise de la conduite d'engins de manutention de type gerbeur, palan ou chariot élévateur. Une certification de type CACES (recommandation R389 catégories 1 et 3) est appréciée pour la tenue de l'emploi dans les secteurs de la préparation avec l'approvisionnement des denrées et du conditionnement avec l'approvisionnement des films et des palettes ;

les habilitations électriques pour non électricien telles que BS, BE manœuvre sont fortement conseillées à cause de l'environnement souvent humide du lieu de production.

L'utilisation des terminaux d'ordinateurs, le plus souvent, et des écrans tactiles des équipements est courante.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Préparer une production dans un contexte agroalimentaire

Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter.

Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires.

Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants.

2. Conduire un équipement agroalimentaire

Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire.

Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du processus.

Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire.

Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire.

Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire.

Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production agroalimentaire.

Blocs de compétences

RNCP31838BC01 — Préparer une production dans un contexte agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter.

Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires.

Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants.

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

a)

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

b)

D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.

c)

Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

RNCP31838BC02 — Conduire un équipement agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire.

Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process.

Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire.

Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire.

Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire.

Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production agroalimentaire.

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

a)

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

b)

D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.

c)

Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Agroalimentaire, travail temporaire ; dans une certaine mesure, pharmacie, cosmétique.

Sous le terme agroalimentaire sont rassemblés les huit familles concernées que sont l'industrie laitière, l'industrie de la viande, la fabrication d'huiles, de corps gras et de margarines, la fabrication de produits à base de céréales, la fabrication de conserves et surgelés, l'industrie sucrière, la fabrication de boissons et alcools et la fabrication de produits alimentaires divers.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Conducteur de machines, conducteur d'équipements automatisés, conducteur process, conducteur machine (avec quelques fois précisé, pour les machines standard « le type de machine » conducteur pétrin, conducteur thermoformeuse, conducteur flow pack), préparateur, conducteur de machines de conditionnement.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant.

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

Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)

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	8 001 €
Selon la branche	6 000 € – 8 317 €
Prise en charge	Branches concernées
8 001 €	Valeur par défaut · 205 branches
8 317 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE des Vins et Spiritueux, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
7 691 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 21/12/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP38374

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31838/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	490 €
Coût moyen par dossier	490 €
Durée moyenne	14 h
Période	06/2021
France compétences	100 %

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