

Fabrication en industrie agroalimentaire

RNCP37216 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	DSP — Diplôme de spécialisation professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21554
Code(s) ROME	H2102, H3303, H2101, H3301, H1503
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS · SIRET : 19753471200017

Partenaires habilités

22 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 22 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM DE MARTINIQUE	39064039900015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM EN REGION OCCITANIE	49189213900016	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE DES ARTS ET METIERS	34896746400028	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS DE LA REUNION	44338132200025	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS EN GUADELOUPE	39174243400015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATION DES ARTS ET METIERS AUVERGNE-RHONE-ALPES	44320628900045	Former et organiser l'évaluation
CNAM BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	34022316300023	Former et organiser l'évaluation
CNAM BRETAGNE - AGCNAM	43411361900119	Former et organiser l'évaluation
CNAM CENTRE-VAL DE LOIRE - AGCNAM	44911357000013	Former et organiser l'évaluation
CNAM GRAND EST	82304134800017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 22 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp37216-fabrication-en-industrie-agroalimentaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le diplôme de spécialisation professionnelle est un diplôme situé au niveau 4 de la grille française de qualifications, et délivré par un établissement de l'enseignement supérieur après une formation d'une année après le baccalauréat. Il confère les mêmes droits à tous ses titulaires, quel que soit l'établissement qui l'a délivré. Son accès est sélectif. Sa finalité première est l'insertion professionnelle immédiate. De ce fait il atteste un ensemble de compétences correspondant à une cible professionnelle, et comprend un volume important de mise en situation professionnelle.

ACTIVITÉS VISÉES

- Fabrication de denrées alimentaires
- Application des règles d'hygiène en production alimentaire
- Mise en œuvre des procédures de nettoyage-désinfection
- Réalisation des mesures de contrôle et enregistrement des indicateurs de suivi.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences transversales

Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et/ou en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles.

Communiquer à l'écrit et à l'oral en contexte professionnel

- Rédiger un texte, compte rendu, projet, lettre selon les normes de la communication et de l'usage de la langue.
- Prendre la parole en contexte professionnel en respectant les codes et usages.
- Communiquer dans une langue étrangère.
- Se servir des outils numériques en lien avec un champ professionnel.

Compétences spécifiques

- Préparer son poste de travail en prenant connaissance de la fiche de production et des directives du n+1
- Préparer son poste de travail en validant l'approvisionnement des matières premières alimentaires et non alimentaires.
- Réaliser la fabrication ou le conditionnement par le réglage des installations, l'alimentation en matières premières et la surveillance des indicateurs de fabrication.
- Respecter la recette et le process de fabrication
- Utiliser les principes généraux de l'hygiène (selon les Bonnes Pratiques Hygiénique (BPH), a minima le lavage des mains).
- Observer les points de vigilance propres à son poste de travail en termes d'hygiène.
- Systématiser le port des EPI (tenue de travail, hygiène et sécurité) adaptés à son poste de travail.
- Choisir les produits de nettoyage et de désinfection adaptés à la situation
- Réaliser un nettoyage et une désinfection de son poste de travail et de son environnement selon le protocole présenté dans le PMS.
- Utiliser des outils analytiques simples pour contrôler l'efficacité du nettoyage-désinfection.
- Appliquer les actions préventives, correctives ou correctrices issues du plan d'évaluation des risques ou demandées par la Direction.
- Rapporter à la Direction par oral et par écrit les écarts (non-conformités) apparus à son poste de travail.
- Contribuer à la traçabilité amont et aval exigée par le PMS.
- Systématiser le port des Equipements de Protection Individuels (EPI) adaptés à son poste de travail et respecter les règles de sécurité.

Blocs de compétences

RNCP37216BC01 — Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37216BC02 — Communiquer à l'écrit et à l'oral en contexte professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rédiger un texte, compte rendu, projet, lettre selon les normes de la communication et de l'usage de la langue.
- Prendre la parole en contexte professionnel en respectant les codes et usages.
- Communiquer dans une langue étrangère.
- Se servir des outils numériques en lien avec le champ professionnel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37216BC03 — Fabriquer des denrées alimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

- Préparer son poste de travail en prenant connaissance de la fiche de production et des directives du n+1
- Valider l'approvisionnement du poste de travail en matières premières alimentaires et non alimentaires.
- Réaliser la fabrication ou le conditionnement par le réglage des installations
- Respecter la recette et le process de fabrication
- Surveiller les indicateurs de fabrication.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37216BC04 — Appliquer les règles d'hygiène en production alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre les principes généraux de l'hygiène (selon les Bonnes Pratiques Hygiéniques BPH, a minima le lavage des mains).
- Observer les points de vigilance propres à son poste de travail en termes d'hygiène
- Choisir les produits de nettoyage et de désinfection adaptés à la situation.
- Réaliser un nettoyage et une désinfection de son poste de travail et de son environnement selon le protocole présenté dans le PMS.
- Utiliser des outils analytiques simples pour contrôler l'efficacité du nettoyage-désinfection.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37216BC05 — Soutenir la démarche organisée de la maîtrise des risques en agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appliquer les actions préventives, correctives ou correctrices issues du plan d'évaluation des risques ou demandées par la Direction.

- Rapporter à son n+1 par oral et par écrit les écarts (non-conformités) apparus à son poste de travail.
- Contribuer à la traçabilité amont et aval exigée par le PMS.
- Systématiser le port des Equipements de Protection Individuels (EPI) adaptés à son poste de travail et respecter les règles de sécurité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

10.1 : Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande

10.2 : Transformation et conservation de poissons, de crustacés et de mollusques

10.3 : Transformation et conservation de fruits et légumes

10.4 : Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Opérateur de fabrication ou de conditionnement en industrie agroalimentaire
- Conducteur de machine en industrie agroalimentaire
- Contrôleur qualité en industrie agroalimentaire

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)	2 315 €
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) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	65 044
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	35 %

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
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production
S0X40 — Bouchers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

COMPOSITION DU JURY — VAE

Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78.

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	10 890 €
Selon la branche	6 000 € – 10 890 €
Prise en charge	Branches concernées
10 890 €	Valeur par défaut · 211 branches
7 002 €	CPNEFP de la blanchisserie, laverie, location de linge, nettoyage à sec, pressing et teinturerie
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2028
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37216/>