

CQP Conducteur de process du secteur alimentaire

RNCP37772 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221u
Formacode(s)	32012, 21554
Code(s) ROME	H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3026 — Sucreries, sucreries-distilleries et raffineries de sucre
Date d'enregistrement	19/07/2023
Date d'échéance	19/07/2025

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

OCAPIAT · SIRET : 84475200600016

CPNEFP interbranche du secteur alimentaire (CPNEFPI-SA)

Partenaires habilités

52 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 52 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPI LIMOUSIN	77807367600034	Former et organiser l'évaluation
AFPI PAYS DE LA LOIRE	78835426400095	Former et organiser l'évaluation
AGRICAMPUS LAVAL	19530081900016	Former et organiser l'évaluation
ALLIANCE 7 SERVICES	48109071000023	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600101	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600127	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600135	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PERFECT INDUSTR SUCRIERES	78467283400032	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PROF INDUSTRIE SUD OUEST	78184307300029	Former et organiser l'évaluation
ASS FORM PROF INDUSTRIE DE L'ADOUR	41441296500017	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le conducteur de process du secteur alimentaire exerce son activité au sein d'entreprises de production alimentaire. Il conduit, à l'aide d'un moyen de supervision, une ou plusieurs étapes successives d'un process automatisé, en respectant les critères de productivité, hygiène, santé, sécurité, qualité et environnement. Il assure le pilotage de la production sans être nécessairement en contact direct avec le produit. Il agit au travers d'écrans de contrôle dans une salle de commande. Avec l'automatisation des chaînes de production (déjà opéré pour la plupart des fonctions de l'industrie agroalimentaire), puis dans son sillage, la numérisation des entreprises, ces configurations professionnelles tendent à se multiplier.

ACTIVITÉS VISÉES

Contrôle et paramétrage des installations de production agroalimentaire
Approvisionnement et nettoyage de l'installation de production agroalimentaire
Mise en route, arrêt, réglage et contrôle du process de production agroalimentaire dans le respect des normes et consignes d'hygiène et de sécurité
Conduite des opérations du process de production agroalimentaire
Surveillance, suivi et traçabilité des actions du process de production agroalimentaire
Amélioration continue du process de production agroalimentaire
Intervention de premier niveau sur un dysfonctionnement visible
Suivi du plan de maintenance de l'entreprise agroalimentaire

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire, en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, pour assurer une exécution conforme aux ordres de production.

Paramétrer l'installation de production agroalimentaire, en sélectionnant les données et outils de production appropriés, afin d'assurer une mise en route conforme aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Approvisionner l'installation de production agroalimentaire en matières premières, consommables et produits selon les règles et consignes de l'entreprise, afin de préparer son intervention dans le respect des normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste conformément aux normes et consignes en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité, pour maintenir en état de fonctionnement et d'opérationnalité l'installation de production agroalimentaire et son poste de travail.

Réaliser la mise en route ou l'arrêt de l'installation de production agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et des normes et consignes d'hygiène et de sécurité, pour assurer les opérations de production.

Contrôler la qualité de la production agroalimentaire en appliquant le mode opératoire en vigueur, pour garantir sa conformité par rapport au cahier des charges de production, et aux normes et consignes de sécurité et d'hygiène.

Régler l'installation suite à une passation des consignes lors d'un changement de poste, en cas de dérive ou de changement de production, en respectant les procédures d'hygiène, de santé et de sécurité, pour assurer la réalisation conforme de la production sans incident et dans une logique de rationalisation des pertes.

Réaliser les activités de production sur l'ensemble du process de production agroalimentaire en respectant les modes opératoires en vigueur, pour assurer la continuité du service aux équipes positionnées en aval.

Conduire l'installation de production agroalimentaire en mode dégradé en respectant les procédures et les règles liées à la QHSSE afin de prévenir les arrêts de production.

Surveiller les paramètres de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire (température, pression, débit ...) pour en garantir la sécurité et la conformité de la production par rapport aux ordres de production.

Renseigner les supports de suivi de production, en indiquant les écarts et les événements liés à la production pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur l'installation de production agroalimentaire.

Communiquer auprès de toute personne ressource impliquée dans le processus de production agroalimentaire, par tout moyen de communication adapté, afin de garantir la continuité de la production par rapport aux ordres de production.

Proposer des améliorations en participant à des démarches d'amélioration du process de production agroalimentaire ou du poste de travail, pour optimiser la quantité et la qualité de la production.

Détecter des anomalies constatées par les utilisateurs sur des installations agroalimentaires en s'aidant d'un pré-diagnostic préalable dans le but d'établir un premier diagnostic permettant une maintenance de premier niveau.

Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau en effectuant un contrôle des réglages et des paramètres de l'installation afin de limiter l'impact sur la production agroalimentaire.

Surveiller en continu l'état des pièces apparentes des installations agroalimentaires de son périmètre d'intervention en estimant le niveau technique et le degré d'urgence afin d'optimiser le fonctionnement des installations et les effets sur la production.

Rendre compte des actions de maintenance sur le parc d'installations agroalimentaires en appliquant les procédures de communication définies (orale, GMAO, documentation technique, etc.) pour contribuer à l'amélioration du plan de maintenance.

Blocs de compétences

RNCP37772BC01 — Préparer les opérations du process de production agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire, en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, pour assurer une exécution conforme aux ordres de production.

Paramétrer l'installation de production agroalimentaire, en sélectionnant les données et outils de production appropriés, afin d'assurer une mise en route conforme aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Approvisionner l'installation de production agroalimentaire en matières premières, consommables et produits selon les règles et consignes de l'entreprise, afin de préparer son intervention dans le respect des normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste conformément aux normes et consignes en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité, pour maintenir en état de fonctionnement et d'opérationnalité l'installation de production agroalimentaire et son poste de travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires à visée professionnelle

Mises en situation professionnelle ou reconstituée suivies d'entretiens

RNCP37772BC02 — Conduire le process de production agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la mise en route ou l'arrêt de l'installation de production agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et des normes et consignes d'hygiène et de sécurité, pour assurer les opérations de production.

Contrôler la qualité de la production agroalimentaire en appliquant le mode opératoire en vigueur, pour garantir sa conformité par rapport au cahier des charges de production, et aux normes et consignes de sécurité et d'hygiène.

Régler l'installation suite à une passation des consignes lors d'un changement de poste, en cas de dérive ou de changement de production, en respectant les procédures d'hygiène, de santé et de sécurité, pour assurer la réalisation conforme de la production sans incident et dans une logique de rationalisation des pertes.

Réaliser les activités de production sur l'ensemble du process de production agroalimentaire en respectant les modes opératoires en vigueur, pour assurer la continuité du service aux équipes positionnées en aval.

Conduire l'installation de production agroalimentaire en mode dégradé en respectant les procédures et les règles liées à la QHSSE afin de prévenir les arrêts de production.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires à visée professionnelle

Mises en situation professionnelle ou reconstituée suivies d'entretiens

RNCP37772BC03 — Assurer le suivi et la surveillance du process de production agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Surveiller les paramètres de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire (température, pression, débit ...) pour en garantir la sécurité et la conformité de la production par rapport aux ordres de production.

Renseigner les supports de suivi de production, en indiquant les écarts et les évènements liés à la production pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur l'installation de production agroalimentaire.

Communiquer auprès de toute personne ressource impliquée dans le processus de production agroalimentaire, par tout moyen de communication adapté, afin de garantir la continuité de la production par rapport aux ordres de production.

Proposer des améliorations en participant à des démarches d'amélioration du process de production agroalimentaire ou du poste de travail, pour optimiser la quantité et la qualité de la production.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires à visée professionnelle

Mises en situation professionnelle ou reconstituée suivies d'entretiens

RNCP37772BC04 — Entretien et maintenir les installations du process de production agroalimentaire de son périmètre

LISTE DE COMPÉTENCES

Détecter des anomalies constatées par les utilisateurs sur des installations agroalimentaires en s'aidant d'un pré-diagnostic préalable dans le but d'établir un premier diagnostic permettant une maintenance de premier niveau.

Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau en effectuant un contrôle des réglages et des paramètres de l'installation afin de limiter l'impact sur la production agroalimentaire.

Surveiller en continu l'état des pièces apparentes des installations agroalimentaires de son périmètre d'intervention en estimant le niveau technique et le degré d'urgence afin d'optimiser le fonctionnement des installations et les effets sur la production.

Rendre compte des actions de maintenance sur le parc d'installations agroalimentaires en appliquant les procédures de communication définies (orale, GMAO, documentation technique, etc.) pour contribuer à l'amélioration du plan de maintenance.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires à visée professionnelle

Mises en situation professionnelle ou reconstituée suivies d'entretiens

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Conducteur de process du secteur alimentaire exerce son activité au sein d'entreprises de production alimentaire. Le conducteur de process est encadré par un responsable d'équipe ou un responsable de secteur / d'atelier. Il est en relation fonctionnelle avec les opérateurs chargés de la préparation des produits en amont et des opérateurs de conditionnement en aval ainsi que les services Qualité, Maintenance, Sécurité et Environnement.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Conducteur de process

Pilote de process

Pilote de flux

Pilote d'installation

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, VAE

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

Le jury d'évaluation est composé au minimum de deux membres externes à l'entreprise du candidat au CQP. Les évaluateurs sont des professionnels avec une expérience de terrain ayant la capacité à évaluer de manière objective les candidats.

Le jury de certification est composé paritairement de représentants du collège employeur et de représentants des organisations de salariés, selon les règles de représentativité applicables. Un membre de l'OPCO OCAPIAT, co-certificateur, est également présent, avec voix consultative. Le président et vice-président de la CPNEFP à laquelle le candidat est rattaché sont signataires du procès-verbal de jury de délivrance du CQP.

Base légale

Date de décision	19/07/2023
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	19/07/2025
Date de dernière délivrance possible	19/07/2029

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2021	6	0	100 %	83 %
2020	8	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP28781

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP41349

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP28781, RNCP36996

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://cqp.ocapiat.fr/certificat/cqp-conducteurtrice-de-process/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37772/>