

CQP Agent de maintenance du secteur alimentaire

RNCP37791 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	250
Formacode(s)	31624, 21554
Code(s) ROME	I1304
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
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

Liste complète des 52 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp37791-cqp-agent-de-maintenance-du-secteur-alimentaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'agent de maintenance assure l'entretien et la maintenance générale des équipements de production d'une entreprise du secteur alimentaire. Il intervient sur des équipements pluri-technologiques selon un plan de maintenance défini par le responsable et le technicien de maintenance.

Au quotidien, il analyse les dysfonctionnements des équipements à l'aide des outils de mesure et de contrôles et établit des diagnostics de panne. Contribuant au plan de maintenance prédictive et corrective, il assure les actions de maintenance (réparation, remplacement, mise en sécurité des équipements) nécessaires au bon fonctionnement de la chaîne de production en veillant à respecter l'alimentarité des produits et la gestion des déchets. Il organise son activité en lien avec sa hiérarchie et les sous-traitants et en utilisant les outils de suivi adéquats.

ACTIVITÉS VISÉES

Organisation d'une opération de maintenance dans le secteur alimentaire

Diagnostic de pannes sur un équipement agroalimentaire

Opération de maintenance préventive et corrective sur un équipement agroalimentaire défectueux

Clôture et résolution de l'intervention de maintenance

Intervention de premier niveau sur un dysfonctionnement visible

Suivi du plan de maintenance de l'entreprise agroalimentaire

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Examiner les informations nécessaires à l'intervention de maintenance à mener en prenant en compte le niveau technique, les contraintes matérielles, le planning et les impératifs de production afin d'organiser et prioriser son travail.

Sélectionner les outillages, appareils de mesures, équipements de production nécessaires à l'intervention en les adaptant aux normes de sécurité alimentaire concernées dans le but de préparer son intervention.

Réaliser l'entrée et la sortie des pièces détachées en contrôlant leur conformité avec l'équipement agroalimentaire et en remplissant les documents nécessaires pour garantir la bonne gestion des stocks.

Accompagner l'intervention d'un sous-traitant sur un équipement agroalimentaire en surveillant le respect des normes de sécurité alimentaire de l'entreprise de façon à assurer une réparation de l'installation conforme à la réglementation et à la sécurité des produits alimentaires.

Analyser un dysfonctionnement constaté sur une installation agroalimentaire en collectant les informations nécessaires et en réalisant une observation des symptômes visibles afin d'émettre des hypothèses sur l'origine de la panne.

Effectuer les tests, relevés et contrôles de maintenance préventive en analysant les résultats afin d'établir un diagnostic définitif de la panne et proposer une résolution.

Assurer la mise en sécurité des équipements en analysant les risques encourus pour les personnes, le produit alimentaire et l'installation pendant l'opération de maintenance de façon à garantir le respect des normes de sécurité alimentaire et de QHSE en vigueur dans l'entreprise.

Remplacer une pièce ou un sous-ensemble défectueux en appliquant le mode opératoire en vigueur dans le but d'optimiser le fonctionnement de l'équipement et réduire les interruptions de la production alimentaire.

Rétablir l'état initial de fonctionnement d'une pièce ou d'un sous-ensemble en nettoyant ou réparant l'élément concerné afin de résoudre le dysfonctionnement de l'équipement agroalimentaire de manière pérenne.

Remonter la pièce ou le sous-ensemble concerné par l'opération de maintenance en réalisant les lubrifications, réglages et paramétrages adaptés à l'équipement dans le but de rétablir l'installation à son état de fonctionnement optimal.

Remettre l'installation et le poste de travail en situation opérationnelle dans le respect des règles QHSE et des normes de sécurité alimentaire de façon à limiter le temps d'immobilisation des équipements et préserver les conditions de production de produits alimentaires.

Renseigner les informations relatives à son intervention par les moyens mis à disposition (fiches de suivi, supports numériques, GMAO) pour permettre le suivi des activités de maintenance conformément aux règles de traçabilité établies par l'entreprise agroalimentaire.

Effectuer le nettoyage, le tri et l'évacuation des déchets de son intervention en garantissant leur conformité avec la réglementation afin de préserver la sécurité alimentaire des produits.

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 alimentaire.

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'urgent afin d'optimiser le fonctionnement des équipements 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

RNCP37791BC01 — Préparer son intervention de maintenance sur des équipements agroalimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Examiner les informations nécessaires à l'intervention de maintenance à mener en prenant en compte le niveau technique, les contraintes matérielles, le planning et les impératifs de production afin d'organiser et prioriser son travail.

Sélectionner les outillages, appareils de mesures, équipements de production nécessaires à l'intervention en les adaptant aux normes de sécurité alimentaire concernées dans le but de préparer son intervention.

Réaliser l'entrée et la sortie des pièces détachées en contrôlant leur conformité avec l'équipement agroalimentaire et en remplissant les documents nécessaires pour garantir la bonne gestion des stocks.

Accompagner l'intervention d'un sous-traitant sur un équipement agroalimentaire en surveillant le respect des normes de sécurité alimentaire de l'entreprise de façon à assurer une réparation de l'installation conforme à la réglementation et à la sécurité des produits alimentaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires à visée professionnelle

Mises en situation professionnelle ou reconstituée suivies d'entretiens

RNCP37791BC02 — Réaliser un diagnostic sur un équipement agroalimentaire pluri-technologique dysfonctionnant

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser un dysfonctionnement constaté sur une installation agroalimentaires en collectant les informations nécessaires et en réalisant une observation des symptômes visibles afin d'émettre des hypothèses sur l'origine de la panne.

Effectuer les tests, relevés et contrôles de maintenance préventive en analysant les résultats afin d'établir un diagnostic définitif de la panne et proposer une résolution.

Assurer la mise en sécurité des équipements en analysant les risques encourus pour les personnes, le produit alimentaire et l'installation pendant l'opération de maintenance de façon à garantir le respect des normes de sécurité alimentaire et de QHSE en vigueur dans l'entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires à visée professionnelle

Mises en situation professionnelle ou reconstituée suivies d'entretiens

RNCP37791BC03 — Réaliser une intervention de maintenance (préventive, corrective) sur un équipement agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Remplacer une pièce ou un sous-ensemble défectueux en appliquant le mode opératoire en vigueur dans le but d'optimiser le fonctionnement de l'équipement et réduire les interruptions de la production alimentaire.

Rétablir l'état initial de fonctionnement d'une pièce ou d'un sous-ensemble en nettoyant ou réparant l'élément concerné afin de résoudre le dysfonctionnement de l'équipement agroalimentaire de manière pérenne.

Remonter la pièce ou le sous-ensemble concerné par l'opération de maintenance en réalisant les lubrifications, réglages et paramétrages adaptés à l'équipement dans le but de rétablir l'installation à son état de fonctionnement optimal.

Remettre l'installation et le poste de travail en situation opérationnelle dans le respect des règles QHSE et des normes de sécurité alimentaire de façon à limiter le temps d'immobilisation des équipements et préserver les

conditions de production de produits alimentaires.

Renseigner les informations relatives à son intervention par les moyens mis à disposition (fiches de suivi, supports numériques, GMAO) pour permettre le suivi des activités de maintenance conformément aux règles de traçabilité établies par l'entreprise agroalimentaire.

Effectuer le nettoyage, le tri et l'évacuation des déchets de son intervention en garantissant leur conformité avec la réglementation afin de préserver la sécurité alimentaire des produits.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires à visée professionnelle

Mises en situation professionnelle ou reconstituée suivies d'entretiens

RNCP37791BC04 — Suivre le plan de maintenance périodique de premier niveau des installations agroalimentaires 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 contrôles des réglages et des paramètres de l'installation afin de limiter l'impact sur la production alimentaire.

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 équipements 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

L'Agent de maintenance du secteur alimentaire exerce son activité au sein d'entreprises de production alimentaire, de toutes tailles. Il intervient donc dans le secteur des industries alimentaires. Il travaille sous la responsabilité d'un responsable de technique, responsable de maintenance ou responsable d'équipe.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Agent de maintenance

Opérateur de maintenance

Opérateur de maintenance distributeur

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)
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible, Lien formation-emploi
Salaire médian (mensuel)	2 335 €
Diplôme le plus fréquent	Bac général, technologique, professionnel ou équivalent en mécanique, électricité, électronique (27 % des actifs en emploi)

Familles professionnelles (FAP)	G0A40 — Ouvriers de la maintenance générale et mécanique · tension 5/5 (Très élevée) G1X72 — Techniciens et agents de maîtrise en maintenance générale et mécanique industrielle · tension 5/5 (Très élevée) H1X92 — Ingénieurs en maintenance et support technique client · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	18 276
Jugés difficiles à recruter	68 %
Emplois saisonniers	7 %
Familles professionnelles (FAP)	G0A40 — Ouvriers de la maintenance générale et mécanique G1X72 — Techniciens et agents de maîtrise en maintenance générale et mécanique industrielle H1X92 — Ingénieurs en maintenance et support technique client

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	20	0	100 %	77 %
2020	14	0	100 %	77 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP28791

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP41679

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP28791, RNCP36996

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://cqp.ocapiat.fr/certificat/cqp-agent-de-maintenance-du-secteur-alimentaire/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37791/>