

Opérateur de transformation en industrie alimentaire

RNCP38111 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21554
Code(s) ROME	H3303, H2102, H3301, H3302
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	18/10/2023
Date d'échéance	18/10/2026

Certificateur(s)

INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA · SIRET : 41093664500044

Partenaires habilités

8 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 6 à former et organiser l'évaluation et 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
AGROM SERVICES	8125320420 0056	Former
CFMA	8876372700 0018	Former
IFRIA BOURGOGNE-FRANCHE COMTE	4241223640 0039	Former et organiser l'évaluation
IFRIA NORD PAS DE CALAIS - PICARDIE	3987674910 0010	Former et organiser l'évaluation
INST FORMA REGION INDUS AGRO ALIMEN PACA	4127907920 0029	Former et organiser l'évaluation
INST FORM REG INDUST AGRO ALIMENT AUVERGNE RHONE ALPES	3932987400 0027	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE NOUVELLE AQUITAINE	4501970740 0039	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES OCCITANIE	4133047830 0033	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire est amené à tenir plusieurs rôles dans son entreprise. Il évolue au quotidien dans un environnement industriel, au sein d'un service ou d'un atelier et en équipe, c'est un maillon essentiel de la chaîne de production.

Il intervient directement sur la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement et l'expédition de produits alimentaires de façon manuelle et/ou au moyen d'outils plus ou moins complexes, voire automatisés. Il s'agit

de la tenue du poste proprement dit.

Il peut aussi être chargé de surveiller, conduire et réguler une machine intégrée sur une ligne plus ou moins automatisée, toujours dans le respect total des règles d'hygiène et de sécurité, en tenant compte des impératifs de production (délais, qualité, coûts, etc.). Il peut être amené à s'occuper de la maintenance de 1er niveau ou de prévenir le service concerné en cas d'incident ou de panne. Hormis les contrôles de conformité, il peut aider à la recherche de pannes et renseigner des documents en vue d'établir des rapports de production (suivi des performances) et proposer des actions correctives adaptées.

ACTIVITÉS VISÉES

TRONC COMMUN :

Vérification de sa tenue de travail et adoption d'un comportement adapté à la dangerosité et au niveau d'hygiène nécessaire à l'activité, en industrie agro-alimentaire

Préparation des ressources non alimentaires, aménagement et maintien en état de son poste de travail, en industrie agro-alimentaire

Mise en œuvre des écogestes, lors de la préparation de ressources non alimentaires, de l'aménagement et du maintien en état de son poste de travail, en industrie agroalimentaire

Mise en œuvre des actions nécessaires à la traçabilité du cheminement d'une denrée alimentaire tout au long de sa chaîne de production en industrie agro-alimentaire

Communication d'informations liées à son activité, pour contribuer au bon fonctionnement de son équipe

OPTION 1 :

Découpe et travail au couteau et outils tranchants de viandes, de poissons et de produits de la mer, en industrie agro-alimentaire

OPTION 2 :

Approvisionnement d'un poste de travail sur ligne ou sur machine de production, en industrie agro-alimentaire

Conduite de machines et d'équipements de production agroalimentaire

OPTION 3 :

Mise à disposition de produits, matières premières ou consommables, à destination de clients internes ou externes, en industrie agroalimentaire

Réalisation d'activités de réception, d'expédition, de stockage de produits périssables, en industrie agroalimentaire

COMPÉTENCES ATTESTÉES

TRONC COMMUN :

Adopter une tenue et un comportement adaptés à un atelier de production agro-alimentaire, pour permettre l'exécution des opérations conformément aux procédures et consignes en matière d'hygiène, de santé, et de sécurité. Préparer les ressources, autres que les produits à transformer, nécessaires à la réalisation de son activité de production agroalimentaire (c'est à dire les informations/documents/outils/matériels/équipements propres au poste de travail occupé), afin de répondre au programme de production de la journée.

Assurer le maintien en état de propreté et de rangement de son poste de travail, des matériels et équipements, tout au long de la conduite d'opérations de production agroalimentaire (de la préparation à la passation de poste), de manière à respecter les règles d'hygiène et de sécurité des aliments et des personnes.

Assurer le maintien en état fonctionnel de son poste de travail, des matériels et équipements, tout au long de la conduite d'opérations de production agroalimentaire (de la préparation à la passation de poste), de manière à respecter les normes d'efficacité fixées (sécurité, rendement matière, productivité, qualité), en intervenant soi-même ou en prévenant les services concernés.

Optimiser l'utilisation des ressources (consommables, eau et énergie) et le traitement des déchets (rejets polluants, matières organiques et consommables), par une mise en œuvre de pratiques écoresponsables, pour contribuer à la réduction des impacts environnementaux d'une activité de transformation en industrie alimentaire.

Respecter les consignes liées à la traçabilité au sein de son activité en industrie agro-alimentaire (prise en compte ou enregistrement des étapes de transformation des produits), en utilisant les outils ou canaux de communication oraux et écrits adaptés, afin de permettre la transmission de l'information jusqu'au consommateur final.

Echanger des informations avec ses collègues, sa hiérarchie, et l'ensemble des services de son entreprise, pour contribuer au bon déroulement de la production et à l'amélioration de son activité, en industrie agro-alimentaire.

Mettre en œuvre une action corrective adaptée en cas d'anomalie de production (signalement aux services concernés, décision d'isolement ou de déclassement d'un produit non conforme, ajustement d'un paramètre de machine, par exemple), pour garantir la conformité de son activité de production, en industrie agroalimentaire.

Favoriser l'intégration de collègues dans un service ou au poste de travail, notamment lors de situations telles qu'une

nouvelle embauche, une mission de travail temporaire, un retour après une longue absence, ou en cas de handicap, afin de contribuer au bon fonctionnement en équipe de travail.

OPTION 1 :

Réaliser des opérations de préparation de viandes ou de produits de la mer (découpe et parage de parties, pièces et morceaux) au couteau et/ou avec des outils tranchants, pour respecter les exigences produits des cahiers des charges de différents clients.

Entretenir des couteaux et outils de découpe, en procédant à leur affilage, voire leur affûtage, dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité, afin de maintenir une qualité de coupe professionnelle de ces outils.

OPTION 2 :

Approvisionner son poste de production en industrie agro-alimentaire, en s'assurant de la présence continue, régulière, en quantité suffisante et en conformité des matières premières, produits, et consommables nécessaires à son activité, pour réaliser le programme de production attendu.

Conduire des machines et des équipements de production agroalimentaire, en sélectionnant les paramètres de programmation, en surveillant le fonctionnement et en effectuant des interventions simples (graissage, nettoyage de cellule, changement de format, réglage de guides, etc.), pour atteindre les standards de production attendus.

OPTION 3 :

Préparer des commandes de produits finis, en industrie agroalimentaire, à partir des stocks à disposition, en vue de leur expédition à destination de clients internes ou externes.

Assurer la réception et/ou l'expédition de produits ou de matières en lien avec une activité de production agroalimentaire, en vérifiant leur conformité, afin de les mettre à disposition de clients internes ou externes.

Blocs de compétences

RNCP38111BC01 — Préparer et maintenir en état opérationnel son poste de travail en industrie agro-alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Adopter une tenue et un comportement adaptés à un atelier de production agro-alimentaire, pour permettre l'exécution des opérations conformément aux procédures et consignes en matière d'hygiène, de santé, et de sécurité. Préparer les ressources, autres que les produits à transformer, nécessaires à la réalisation de son activité de production agroalimentaire (c'est à dire les informations/documents/outils/matériels/équipements propres au poste de travail occupé), afin de répondre au programme de production de la journée.

Assurer le maintien en état de propreté et de rangement de son poste de travail, des matériels et équipements, tout au long de la conduite d'opérations de production agroalimentaire (de la préparation à la passation de poste), de manière à respecter les règles d'hygiène et de sécurité des aliments et des personnes.

Assurer le maintien en état fonctionnel de son poste de travail, des matériels et équipements, tout au long de la conduite d'opérations de production agroalimentaire (de la préparation à la passation de poste), de manière à respecter les normes d'efficacité fixées (sécurité, rendement matière, productivité, qualité), en intervenant soi-même ou en prévenant les services concernés.

Optimiser l'utilisation des ressources (consommables, eau et énergie) et le traitement des déchets (rejets polluants, matières organiques et consommables), par une mise en œuvre de pratiques écoresponsables, pour contribuer à la réduction des impacts environnementaux d'une activité de transformation en industrie alimentaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation au poste de travail, suivie d'un entretien de questions/réponses avec le jury d'évaluation.

RNCP38111BC02 — (option 1) Réaliser des opérations de découpe au couteau ou outils de découpe, en industrie agro-alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser des opérations de préparation de viandes ou de produits de la mer (découpe et parage de parties, pièces et morceaux) au couteau et/ou avec des outils tranchants, pour respecter les exigences produits des cahiers des charges de différents clients.

Entretenir des couteaux et outils de découpe, en procédant à leur affilage, voire leur affûtage, dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité, afin de maintenir une qualité de coupe professionnelle de ces outils.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation au poste de travail, suivie d'un entretien de questions/réponses avec le jury d'évaluation.

RNCP38111BC03 — (option 2) Réaliser des opérations de conduite de machine en industrie agro-alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Approvisionner son poste de production en industrie agro-alimentaire, en s'assurant de la présence continue, régulière, en quantité suffisante et en conformité des matières premières, produits, et consommables nécessaires à son activité, pour réaliser le programme de production attendu.

Conduire des machines et des équipements de production agroalimentaire, en sélectionnant les paramètres de programmation, en surveillant le fonctionnement et en effectuant des interventions simples (graissage, nettoyage de cellule, changement de format, réglage de guides, etc.), pour atteindre les standards de production attendus.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation au poste de travail, suivie d'un entretien de questions/réponses avec le jury d'évaluation.

RNCP38111BC04 — (option 3) Réaliser des opérations de préparation ou réception de commandes en industrie agro-alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer des commandes de produits finis, en industrie agroalimentaire, à partir des stocks à disposition, en vue de leur expédition à destination de clients internes ou externes.

Assurer la réception et/ou l'expédition de produits ou de matières en lien avec une activité de production agroalimentaire, en vérifiant leur conformité, afin de les mettre à disposition de clients internes ou externes.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation au poste de travail, suivie d'un entretien de questions/réponses avec le jury d'évaluation.

RNCP38111BC05 — Traiter des informations relatives à son activité et à la traçabilité en industrie agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Respecter les consignes liées à la traçabilité au sein de son activité en industrie agro-alimentaire (prise en compte ou enregistrement des étapes de transformation des produits), en utilisant les outils ou canaux de communication oraux et écrits adaptés, afin de permettre la transmission de l'information jusqu'au consommateur final.

Echanger des informations avec ses collègues, sa hiérarchie, et l'ensemble des services de son entreprise, pour contribuer au bon déroulement de la production et à l'amélioration de son activité, en industrie agro-alimentaire.

Mettre en œuvre une action corrective adaptée en cas d'anomalie de production (signalement aux services concernés, décision d'isolement ou de déclassement d'un produit non conforme, ajustement d'un paramètre de machine, par exemple), pour garantir la conformité de son activité de production, en industrie agroalimentaire.

Favoriser l'intégration de collègues dans un service ou au poste de travail, notamment lors de situations telles qu'une nouvelle embauche, une mission de travail temporaire, un retour après une longue absence, ou en cas de handicap, afin de contribuer au bon fonctionnement en équipe de travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation au poste de travail, suivie d'un entretien de questions/réponses avec le jury d'évaluation.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce métier est présent dans toutes les entreprises agro-alimentaires et il intéresse toutes les filières : viande, lait, produits de la mer, biscuits, plats cuisinés, boissons etc... quels que soient les modes de conservation (frais, surgelé, en conserve...). Il est aussi bien rencontré dans les grands Groupes de transformation que dans les PME et TPE.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le premier bloc optionnel concerne les emplois de la Découpe et travail au couteau ou outils de découpe : opérateur d'abattoir, opérateur de traitement des abats, opérateur de découpe (de poissons ou de viandes), pareur (de poissons ou de viandes), désosseur, piéceur, étêteur, fileteur, désarêteur, écailleur, etc.

Le deuxième bloc optionnel regroupe l'ensemble des emplois de la Conduite de machines : préparateur de recettes, opérateur de mélange, conducteur d'équipement ou de machine, conducteur d'étiquetage, opérateur de conserverie (sertisseur, autoclaviste), opérateur de ligne d'embouteillage, etc.

Le troisième bloc optionnel regroupe l'ensemble des emplois de la Préparation, Réception et Expédition de

commandes : opérateur d'approvisionnement, en préparation de commande, de réception, d'expédition, de flux, etc.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'accès à ce métier n'est pas réglementé, cependant, il s'inscrit dans un environnement normatif et réglementaire assez développé.

La certification IFS (International Food Standard) et la certification BRC (British Retail Consortium) sont des référentiels d'audit, mis en place par la grande distribution, pour permettre la délégation de leurs audits fournisseurs à des organismes tierce-parties et ce afin d'assurer la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et surveiller le niveau qualitatif des fabricants de produits à marque distributeur et/ou de produits premier prix.

La certification ISO 22000 (Norme de systèmes de Management de sécurité Alimentaire) couvre l'ensemble des activités constituant la chaîne alimentaire. Elle est une aide à la gestion des risques et des dangers et facilite les échanges commerciaux tant au plan national qu'international.

Ces certifications garantissent la sécurité et la qualité des produits alimentaires.

Elles s'appuient sur une démarche d'analyse des risques appelée HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). En français, cela se traduit par système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise. Cette démarche est obligatoire en France ainsi que dans tous les pays de l'union européenne.

La méthode HACCP a pour objectif de mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour prévenir les risques relatifs à la consommation de denrées alimentaires. Pour garantir la prévention des dangers (Chimique, Physique, Biologique et Allergène) selon le cadre de la mise en œuvre de la méthode HACCP, les acteurs du secteur de l'agro-alimentaire doivent être en mesure de les identifier et de les évaluer. Il est donc essentiel que les opérateurs de transformation en industrie alimentaire soient informés de cette démarche, identifient les dangers, et vérifient les points de vigilance et les points critiques.

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, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Disposer du socle de compétences et de connaissances professionnelles, avec un niveau de maîtrise similaire à celui de CléA (détenir la certification CléA est cependant facultatif).

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Disposer du socle de compétences et de connaissances professionnelles, avec un niveau de maîtrise similaire à celui de CléA (détenir la certification CléA est cependant facultatif).

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury de certification est composé de 4 personnes (à 75% externes au certificateur) :

- Deux professionnels de l'industrie agroalimentaire, externes au réseau des IFRIA,
- Un formateur métier d'une entreprise agroalimentaire, externe au réseau des IFRIA,
- La Directrice de l'IFRIA Ouest (ou son représentant désigné).

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	8 658 €
Selon la branche	7 650 € – 10 021 €
Prise en charge	Branches concernées
8 658 €	Valeur par défaut · 208 branches
10 021 €	CPNE Branche ITV, CPNE des Vins et Spiritueux, CPNEFP ICGV entreprises de la viande
7 691 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 650 €	CPNEF de la Branche des organismes de formation

Base légale

Date de décision	18/10/2023
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/10/2026
Date de dernière délivrance possible	18/10/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2021	428	0	99 %	91 %
2020	542	0	100 %	89 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP26759

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

OTIA Opérateur de Transformation en Industrie | IFRIA Ouest (ifria-ouest.fr)

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38111/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	6 500 €

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	1
Organismes gestionnaires (CFA)	1
Organismes formateurs	1
Régions couvertes	1
Départements couverts	1
Organismes certifiés Qualiopi	1
Sessions	de 09/2026 à 06/2027

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	1
Taux d'achèvement	100 %
Période	11/2024 – 06/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	6 500 €
Coût moyen par dossier	6 500 €
Durée moyenne	159 h

Période	10/2024
Entreprise	53 %
France compétences	46 %
Reste à charge titulaire	2 %

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