

Opérateur en industries agroalimentaires

RNCP38876 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAPA — Certificat d'aptitude professionnelle agricole
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21575, 21573, 21570
Code(s) ROME	H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

33 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 33 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS FAMILIALE LOCALE INSTITUT STE C	780627337 00048	Former et organiser l'évaluation
ASS MAISONS FAMIL RURAL CENTR FORMAT MEE	786044750 00036	Former et organiser l'évaluation
ASS NOTRE DAME DE MAUBERT FONTAINE	780270435 00016	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU LYCEE D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE PRIVE DE CAMBRAI	783543648 00027	Former et organiser l'évaluation
EPLEFPA	194909461 00015	Former et organiser l'évaluation
EPLEFPA DE CROIX-RIVAIL	199726167 00018	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE ANDRE PAILLOT	196902795 00018	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE PAU MONTARDON (EPLEFPA) - LEGTA DE PAU-MONTARDON	196402200 00014	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE POLIGNY	193908126 00017	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DU LOT ET GARONNE	194700191 00019	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 33 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp38876-operateur-en-industries-agroalimentaires/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Les industries agroalimentaires (IAA) sont le premier employeur industriel français au sein des industries manufacturières. Les performances du secteur varient selon les années et après avoir occupé la première place des exportateurs mondiaux, l'industrie agroalimentaire française n'est plus leader actuellement, malgré un solde commercial positif.

C'est un secteur où la proportion d'emplois, emplois indirects ou induits en amont (activités de production agricole et services qui les accompagnent), autour de l'entreprise (maintenance, services externalisés) et en aval (équipement, distribution) est particulièrement élevée. Ainsi, cette industrie peut façonner le tissu économique régional lorsqu'elle y est bien implantée. C'est le cas des régions de l'ouest de la France.

Les études conduites par l'Observatoire des métiers des industries alimentaires montrent que les actifs du secteur du secteur agroalimentaire sont majoritairement des ouvriers ou employés. Les métiers d'opérateur et de conducteur de machine(s) en industries alimentaires représentent environ la moitié des effectifs des entreprises. Par rapport au monde industriel en général, l'industrie alimentaire est plus fortement utilisatrice de main-d'œuvre. Cette situation est cependant variable selon les sous-secteurs. Elle prédomine notamment dans le sous-secteur de la viande où les interventions à caractère manuel sont nombreuses et dans les industries où la mécanisation est rendue plus difficile par le traitement de matière vivante pas toujours homogène.

La réglementation en matière d'environnement, de qualité et de sécurité sanitaire tend à se renforcer.

ACTIVITÉS VISÉES

Conduite de machines

Conduite de machines ou d'installations automatisées

Régulation et contrôle

Maintien de l'hygiène et de la sécurité

Information et communication

Transformation de produits alimentaires

Réalisation d'opérations manuelles

Régulation et contrôle

Maintien de l'hygiène et de la sécurité

Information et communication

Les principales activités sont les suivantes :

Préparation du travail, rangement et nettoyage

Préparation du travail

- prend connaissance du planning de production et des consignes au moment de la reprise de poste
- prend connaissance du rapport des anomalies et incidents
- prend connaissance des recettes et formules de fabrication
- vérifie la disponibilité du matériel et des matériaux nécessaires à la fabrication ou au conditionnement des produits
- vérifie la quantité et la conformité des matières premières dont il a besoin
- vérifie la conformité (hygiène, sécurité) et le bon fonctionnement du matériel et des installations nécessaires à la fabrication ou au conditionnement des produits
- opère les réglages des machines et appareils selon les quantités demandées, les caractéristiques des matières premières et des produits finis et les cadences de production
- peut ajuster l'ordonnancement de ses tâches ou des lots à fabriquer en fonction des commandes reçues

Rangement et nettoyage

- range l'espace de travail
- procède aux opérations permettant de réaliser le nettoyage (démontage de pièces, enlèvement de restes de produits dans la machine, enlèvement d'encombrants...)
- nettoie et désinfecte le matériel, les machines et l'espace de travail en appliquant les consignes, les doses de produits prévues et les règles en vigueur
- vérifie l'état de propreté de son poste de travail et des machines
- effectue le tri sélectif et l'évacuation des déchets

Conduite de la fabrication (option Conduite de machines)

- Conduit des machines et participe à leur maintenance
- démarre et arrête les machines

- peut démarrer et arrêter une ligne de production
- alimente les machines en matières premières et ingrédients pour la fabrication
- réalise les opérations de maintenance de premier niveau (nettoyage, graissage, remplacement de pièces courantes usagées tel que collier, lame tranchante...)

Réalisation d'opérations manuelles de fabrication ou de conditionnement (Option transformation de produits alimentaires)

- approvisionne le poste de travail ou la ligne en matières premières, ingrédients ou matériaux
- réalise sur les matières premières les opérations préalables à la fabrication
- réalise les opérations manuelles de fabrication
- réalise les opérations manuelles de conditionnement
- réalise des opérations de finition du produit

Réglage, régulation et surveillance

- vérifie les paramètres de fabrication ou de conditionnement mécanisés ou automatisés
- adapte les réglages des machines et appareils en cours de production autant que nécessaire
- surveille le déroulement des différentes étapes de la production et le fonctionnement des machines
- surveille les flux d'entrée et de sortie de produits aux différentes étapes de la production
- régule les flux de production
- peut s'assurer des liaisons amont-aval de la ligne de production (fabrication ou conditionnement)
- repère les anomalies et incidents liés à la production (fabrication ou conditionnement)
- peut traiter une anomalie ou un incident

Contrôle et enregistrement

Réalisation des relevés obligatoires de paramètres

- réalise des prélèvements d'échantillons en vue d'analyses physiques, chimiques ou bactériologiques
- transmet ou dépose les échantillons au laboratoire peut réaliser des opérations de contrôle des matières premières, des produits en cours de fabrication et des produits conditionnés
- alerte en cas de non conformité des paramètres relevés

Enregistrement des relevés obligatoires de paramètres

- enregistre les échantillons ou prépare les documents de prélèvements à transférer au laboratoire
- enregistre les informations liées aux produits, lots fabriqués, production conditionnement et au stockage machines, installations et espaces de production
- enregistre les consignes utiles aux autres opérateurs et à l'équipe suivante et les anomalies, incidents et risques touchant les biens et les personnes

Réception de produits et préparation des commandes

Réception et stockage

- réceptionne les matières premières
- réceptionne les matériaux de conditionnement.
- vérifie la quantité et la conformité des produits et matériaux reçus
- transporte des produits alimentaires et de conditionnement avec ou sans appareil de manutention
- range les produits alimentaires et de conditionnement dans les endroits prévus et selon les consignes

Réalisation d'opérations liées aux commandes et livraisons

- réalise les opérations manuelles de préparation de commande
- charge les commandes dans les camions ou containers

Échange et communication

Alerte le supérieur hiérarchique ou le service concerné en cas d'anomalie, d'incident ou de risque constaté

Transmet les consignes à l'opérateur de l'équipe suivante

Rend compte de son activité à son supérieur selon les procédures prévues

S'informe auprès de ses collègues et supérieurs hiérarchiques des principaux critères techniques et de qualité de l'activité de fabrication à laquelle il participe

Peut proposer des améliorations techniques et participer à des groupes de travail de différente nature

Peut accueillir et accompagner de nouveaux opérateurs

Participe aux activités de la vie professionnelle et sociale de l'entreprise

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences générales

Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux

- Prendre position dans une situation à caractère social et civique
- Utiliser des outils dans des situations de la vie courante

Mettre en oeuvre des actions contribuant à sa construction personnelle

- S'exprimer à travers une réalisation personnelle
- Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel

Interagir avec son environnement social

- Adapter son langage et son comportement aux situations de communication
- S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif

Compétences professionnelles

Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication

- Préparer le matériel
- Préparer les matières premières et emballages

Conduite de machines (option A)

Conduire en sécurité des machines ou des installations mécanisées ou automatisées

- Réaliser des opérations de fabrication automatisées ou mécanisées
- Réaliser des opérations de conditionnement automatisées ou mécanisées

Transformation de produits alimentaires (option B)

Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits

- Réaliser des opérations de fabrication
- Réaliser des opérations de conditionnement

Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail

Appliquer les procédures d'hygiène des locaux, des matériels et des personnes

Réaliser des opérations de contrôle qualité du produit

Réaliser des opérations liées à des productions agroalimentaires

Blocs de compétences

RNCP38876BC01 — Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux

LISTE DE COMPÉTENCES

Prendre position dans une situation à caractère social et civique

Utiliser des outils dans des situations de la vie courante

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC02 — Mettre en oeuvre des actions contribuant à sa construction personnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

S'exprimer à travers une réalisation personnelle

Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC03 — Interagir avec son environnement social

LISTE DE COMPÉTENCES

Adapter son langage et son comportement aux situations de communication

S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC04 — Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer le matériel

Préparer les matières premières et emballages

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC05 — Conduire en sécurité des machines ou des installations mécanisées ou automatisées (option A - Conduite de machines)

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser des opérations de fabrication automatisées ou mécanisées

Réaliser des opérations de conditionnement automatisées ou mécanisées

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC06 — Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits (option B - Transformation des produits alimentaires)

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser des opérations de fabrication automatisées ou mécanisées

Réaliser des opérations de conditionnement automatisées ou mécanisées

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC07 — Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer les procédures d'hygiène des locaux, des matériels et des personnes

Réaliser des opérations de contrôle qualité du produit

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38876BC08 — Réaliser des opérations liées à des productions agroalimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser des interventions courantes liées à des productions en agroalimentaire

Réaliser des travaux liés des productions en agroalimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'opérateur de production en industries alimentaires exerce principalement ses activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement. Il peut par ailleurs intervenir dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis. En dehors des industries, l'opérateur de production peut aussi être employé par un atelier de préparation, transformation ou conditionnement de produits alimentaires intégré à une grande ou moyenne surface (GMS) ou par une société de restauration collective hors foyer.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier / opérateur / Agent de fabrication des industries alimentaires

Opérateur en salle de commande en industrie alimentaire

Opérateur de conduite et de surveillance d'installation automatisée de fabrication alimentaire

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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir suivi la préparation prévue aux articles D. 811-147 à D. 811-147-3

ou

avoir 18 ans et justifier avoir occupé un emploi d'ouvrier qualifié dans un secteur professionnel en rapport avec la spécialité du diplôme pendant l'équivalent d'au moins deux années à temps plein à la date du début des épreuves.

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

Le jury est désigné par le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, organisateur de l'examen. Il est présidé par un fonctionnaire de catégorie A de l'enseignement agricole public.

Il est composé d'enseignants des établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une spécialité préparant au certificat d'aptitude professionnelle agricole pour les deux tiers au maximum et de professionnels représentant les emplois visés par les spécialités du diplôme.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

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	15 122 €
Selon la branche	7 707 € – 15 221 €
Prise en charge	Branches concernées
15 122 €	Valeur par défaut · 201 branches
15 221 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Branche ITV, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP ICGV entreprises de la viande
12 000 €	CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
11 000 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/12/2028
-------------------------------------	------------

Date de dernière délivrance possible	31/12/2030
--------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP25092

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38876/>

Où se former

Formations référencées	21
Organismes	6
Régions couvertes	6
Prix indicatif	560 € – 7 636 €
Durée	14 – 1200 h

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	27
Organismes gestionnaires (CFA)	16
Organismes formateurs	24
Régions couvertes	9
Départements couverts	19
Organismes certifiés Qualiopi	24
Sessions	de 08/2025 à 09/2029

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	121
Parcours menés à terme	109
Taux d'achèvement	90 %
Période	06/2024 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	148
Montant total engagé	143 414 €
Coût moyen par dossier	969 €
Durée moyenne	25 h
Période	05/2024 – 08/2026
France compétences	87 %
Reste à charge titulaire	9 %
France Travail	4 %
Régions	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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