

Conducteur de ligne de production alimentaire

RNCP39156 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221, 221u
Formacode(s)	21554
Code(s) ROME	H2102, H3301, H3303
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/09/2029

Certificateur(s)

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

Partenaires habilités

17 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 17 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AGROM SERVICES	812532042 00056	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU LYCEE D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE PRIVE DE CAMBRAI	783543648 00027	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 POLIGNY	193908126 00017	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE LA-ROCHE-SUR-FORON	197409279 00019	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DU VALENTIN	192607653 00016	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT AGRICOLE MIXTE	783644487 00010	Former et organiser l'évaluation
LEGTA	191209378 00014	Former et organiser l'évaluation
LEGTA D'AUCH - BEAULIEU - LAVACANT	193200391 00012	Former et organiser l'évaluation
LEGTA DE DOUAI-WAGNONVILLE	195932553 00017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 17 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp39156-conducteur-de-ligne-de-production-alimentaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire de l'option « Conducteur de ligne de production alimentaire » du brevet professionnel est un ouvrier qualifié polyvalent de la transformation alimentaire.

L'option « Conducteur de ligne de production alimentaire » issue de la rénovation du brevet professionnel « Industries alimentaires » vise l'acquisition de compétences relatives aux différentes étapes du process de transformation : de la préparation des matières premières jusqu'au conditionnement voire le stockage des produits transformés. Le titulaire de la certification est amené à conduire des lignes de production et de conditionnement automatisées. Il utilise aussi des équipements peu robotisés et conduit des opérations manuelles.

Quelle que soit la structure dans laquelle il intervient, il a une appétence/préoccupation pour la qualité du produit fourni aux consommateurs. Ceci se traduit notamment par une vigilance importante et permanente sur la mise en œuvre des normes et règles et pratiques d'hygiène et de sécurité pour garantir la qualité des produits alimentaires fabriqués.

L'industrie alimentaire, encore appelée « industrie agroalimentaire » est l'ensemble des activités industrielles qui transforment des matières premières issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche en produits alimentaires destinés essentiellement à la consommation humaine. Il s'agit d'un secteur majeur de l'emploi industriel en France.

C'est la première industrie de France en termes de chiffre d'affaires et le premier employeur industriel du pays. Les nombreuses implantations en zones rurales en font une filière essentielle en termes de développement local, de maillage, d'équilibre des territoires et d'emploi.

Activités indispensables, les industries alimentaires se sont maintenues durant la crise sanitaire due à la pandémie du Covid 19 en 2020 et 2021. Avec une production estimée à 140 milliards d'euros en 2020, elles ont encaissé un choc six fois moindre que l'ensemble de l'industrie manufacturière.

Avant cette crise sanitaire, la France était le deuxième fabricant européen de produits alimentaires transformés derrière l'Allemagne, mais devant l'Italie et l'Espagne. Depuis, sa part dans la production européenne tend à diminuer.

En 2021, la France reste le 6ème pays exportateur de produits agricoles et agroalimentaires au niveau mondial[1].

[1] Panorama des industries agroalimentaires – édition 2022 – Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

ACTIVITÉS VISÉES

Fabrication

Réalisation de contrôle de qualité (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)

Conditionnement

Contribution à l'évolution du plan d'amélioration continue

Coordination des activités d'une équipe

Mise en œuvre des activités complémentaires, de diversification ou spécialisées, de l'activité de conducteur de ligne de production alimentaire

Les principales activités sont les suivantes :

Fabrication

- Prépare la prise de son poste de travail (supervision du respect des normes)
- Prépare la production
- Met en œuvre la production
- Réalise les opérations de fin de production

Réalisation de contrôle de qualité (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)

- Prélève des échantillons pour analyse
- Procède à l'étiquetage des échantillons dans le cadre de la traçabilité
- Assure le stockage des échantillons
- Effectue des mesures (poids, températures, pH, humidité...)
- Relève des données
- Enregistre les résultats de mesures et d'analyses
- Renseigne les supports de suivi (fiches auto-contrôle)
- Alerte en cas de non-conformité
- Vérifie la qualité des emballages
- Contrôle l'étanchéité des produits conditionnés

- Vérifie la qualité de l'étiquetage (dates, code barre)
- Contrôle la qualité du nettoyage et désinfection (surfaces, vêtements...)

Conditionnement

- Prépare les emballages adaptés au conditionnement
- Paramètre les machines en fonction des formats
- Effectue les réglages nécessaires
- Alimente en matière et matériaux les lignes de conditionnement (emballage sous film, mise en barquettes des produits...)
- Change les formats d'emballage
- Réalise l'étiquetage ou le marquage (jet d'encre ou impression)

Contribution à l'évolution du plan d'amélioration continue

- Participe à la réduction des pertes, à l'optimisation de la consommation énergétique et de fluides, à l'amélioration de la productivité
- Collecte les propositions d'amélioration continue formulées par les opérateurs
- Formule des propositions d'amélioration (techniques ou organisationnelles à sa hiérarchie...)

Coordination des activités d'une équipe

- Supervise la préparation des opérateurs en matière d'hygiène et sécurité avant leur prise de poste
- Suit le tableau de bord (données quantitatives et qualitatives)
- S'assure de l'application des procédures de production, d'hygiène et de qualité (en lien avec le service qualité)
- S'assure de la bonne maîtrise et du respect des consignes de sécurité
- Récupère/Analyse les informations nécessaires à l'activité
- Transmet les informations et les consignes
- Organise le planning de travail de l'équipe
- Explicite les procédures ou les contrôles
- Ajuste l'intervention des opérateurs en fonction des aléas.
- Alerte sur les dysfonctionnements dans l'organisation du travail
- Assure le lien entre la hiérarchie et les opérateurs de sa ligne ou de son espace de fabrication
- Rend compte de son activité à la hiérarchie
- Accueille et forme des nouveaux arrivants et des personnels

La fonction et les activités ci-après correspondent aux travaux susceptibles d'être confiés à un conducteur de ligne de production alimentaire selon la localisation, la taille, les orientations et l'organisation de l'entreprise employeuse.

Mise en œuvre des activités complémentaires, de diversification ou spécialisées, de l'activité de conducteur de ligne de production alimentaire

- Prépare la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale
- Réalise les opérations logistiques

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Se situer en tant que professionnel de la production alimentaire

- Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
- Se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaires

Organiser les travaux sur la ligne de production alimentaire

- Coordonner le travail sur la ligne de production alimentaire
- Proposer des améliorations sur la conduite de la ligne de production

Conduire une ligne de production alimentaire

- Préparer la ligne de production alimentaire
- Assurer la conduite de la ligne de production alimentaire

Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire

- Réaliser les nettoyages quotidiens et périodiques sur la ligne de production alimentaire
- Réaliser des opérations mineures de maintenance corrective sur la ligne de production alimentaire

Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale (option A)

- Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante
- Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale

Réaliser les opérations logistiques en transformation alimentaire (option B)

- Réaliser les opérations de manutention pour le stockage ou le déstockage de produits alimentaires
- Utiliser des interfaces informatiques pour la gestion des stocks ou la préparation de commandes de produits

Blocs de compétences

RNCP39156BC01 — Se situer en tant que professionnel de la production de produits alimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Développer une culture professionnelle en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires
Se positionner en tant que professionnel de la production de produits alimentaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en situation professionnelle ou selon une autre modalité au choix

RNCP39156BC02 — Organiser les travaux de la ligne de production alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Coordonner le travail de la ligne de production alimentaire
Proposer des améliorations sur la conduite de la ligne de production alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en situation professionnelle

RNCP39156BC03 — Conduire une ligne de production alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer la ligne de production alimentaire
Assurer la conduite de la ligne de production alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en situation professionnelle

RNCP39156BC04 — Réaliser l'entretien courant de la ligne de production alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser les nettoyages quotidiens et périodiques sur la ligne de production alimentaire
Réaliser des opérations mineures de maintenance corrective sur la ligne de production alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en situation professionnelle

RNCP39156BC05 — Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale (option A)

LISTE DE COMPÉTENCES

Adapter un diagramme de fabrication d'une nouvelle production artisanale à partir d'une recette existante
Réaliser les essais avant la mise en production d'une nouvelle production artisanale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en situation professionnelle

RNCP39156BC06 — Réaliser les opérations logistiques en transformation alimentaire (option B)

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser les opérations de manutention pour le stockage ou le déstockage de produits alimentaires
Utiliser des interfaces informatiques pour la gestion des stocks ou la préparation de commandes de produits alimentaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en situation professionnelle

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Toutes les catégories des entreprises de l'agro-alimentaire : les microentreprises, les petites et moyennes entreprises, les entreprises de taille intermédiaire et les grandes entreprises.

Le titulaire de l'emploi exerce principalement ses activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de

conditionnement. Il peut intervenir dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Préparateur de recettes
- Technicien de production
- Technicien responsable de fabrication
- Agent de production
- Conducteur de ligne automatisée
- Conducteur de ligne de conditionnement
- Conducteur de machines
- Conducteur de ligne de fabrication

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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Le brevet professionnel est accessible :

- Aux candidats âgés de dix-huit ans au moins, qui bénéficient de l'une des modalités de formation prévues au livre III de la sixième partie du code du travail ;
 - Aux candidats qui bénéficient des modalités de formation prévues au livre II de la sixième partie du code du travail.
- Ces candidats doivent justifier de l'équivalent d'une année d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole

ou de volontariat à temps plein à la date d'évaluation de la dernière unité capitalisable permettant de délivrer le brevet professionnel. Ces candidats doivent également justifier, lors de l'entrée en formation, de la possession d'un certificat d'aptitude professionnelle agricole ou d'un diplôme ou titre inscrit au répertoire national des certifications professionnelles de même niveau ou d'un niveau supérieur. Les candidats ne justifiant pas des diplômes mentionnés ci-dessus doivent attester, avant l'entrée en formation, soit de l'équivalent d'une année d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou de volontariat à temps plein en lien avec la finalité du diplôme postulé, soit de l'équivalent de trois années à temps plein.

3. Aux candidats qui demandent la validation des acquis de l'expérience en application de l'article R. 6412-1 du code du travail.

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

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

Les membres du jury et leurs suppléants sont choisis paritairement parmi :

- des membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont la moitié au moins doit relever de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ;
- des professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du brevet professionnel agricole, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés, sauf dispositions particulières prévues dans l'arrêté de création d'une option.

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	23 085 €
Selon la branche	9 810 € – 23 963 €

Prise en charge	Branches concernées
23 085 €	Valeur par défaut · 197 branches
23 963 €	COPANIEF - Fabricant de sucres, CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE des Vins et Spiritueux, CPNE des exploitations frigorifiques, CPNE industries alimentaires diverses
15 000 €	CPNE chimie
9 810 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/09/2029
Date de dernière délivrance possible	01/09/2031

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP14923

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://chlorofil.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

Où se former

Formations référencées	39
Organismes	3
Régions couvertes	8
Prix indicatif	540 € – 46 000 €
Durée	14 – 56 h

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	28
Organismes gestionnaires (CFA)	20
Organismes formateurs	26
Régions couvertes	11
Départements couverts	20
Organismes certifiés Qualiopi	26
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	702
Parcours menés à terme	622
Taux d'achèvement	89 %
Période	12/2024 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	970
Montant total engagé	1 749 473 €
Coût moyen par dossier	1 804 €
Durée moyenne	34 h
Période	10/2024 – 09/2026
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	7 %
France Travail	0 %
Entreprise	0 %

Compte d'engagement citoyen	0 %
OPCO	0 %
Régions	0 %

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