

# CQP Conducteur de ligne dans la transformation laitière

RNCP39739 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 4                   |
| Code(s) NSF             | 221u                       |
| Formacode(s)            | 31620, 21524               |
| Code(s) ROME            | H2102                      |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement sur demande |
| Convention collective   | 3124 — Industrie laitière  |
| Date d'enregistrement   | 31/10/2024                 |
| Date d'échéance         | 31/10/2029                 |

## Certificateur(s)

ASS TRANSFORMATION LAITIERE FRANCAISE · SIRET : 39399514700021

Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle de la Transformation laitière

## Partenaires habilités

22 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 22 à former et organiser l'évaluation.

| Organisme                                                                                               | SIRET          | Habilitation                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------|
| AGRICAMPUS LAVAL                                                                                        | 19530081900016 | 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)                                  | 42024773600135 | Former et organiser l'évaluation |
| ASSOCIATION DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE PRIVE DE RENNES, LA GUERCHE DE BRETAGNE ET VITRE | 10031512600019 | Former et organiser l'évaluation |
| CEDIAL                                                                                                  | 40438639300023 | Former et organiser l'évaluation |
| CFPPA                                                                                                   | 19500060900022 | Former et organiser l'évaluation |
| CFPPA DE L'ENILEA DE MAMIROLLE-POLIGNY                                                                  | 19390812600041 | Former et organiser l'évaluation |
| CFPPA - ENILV - ECOLE NAT INDUSTRIES LAIT VIANDES                                                       | 19740927900050 | Former et organiser l'évaluation |
| CTRE FORMAT PROF PROMO AGRICOLES ENILIA                                                                 | 19170393300025 | Former et organiser l'évaluation |
| ENIL LYCEE AGRICOLE                                                                                     | 19150037000017 | Former et organiser l'évaluation |

Liste complète des 22 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp39739-cqp-conducteur-de-ligne-dans-la-transformation-laitiere/partenaires>

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Conducteur de ligne dans la transformation laitière fait partie de la politique de certification, créé et développé par les partenaires sociaux du secteur, depuis 1997, et inscrit dans plusieurs accords sur la formation professionnelle dans la Transformation laitière depuis 2005.

Le Conducteur de ligne dans la transformation laitière conduit une (ou plusieurs) lignes automatisées, intégrant une succession de plusieurs machines mécanisées, pour fabriquer ou conditionner des produits laitiers. Il conduit sa (ses) ligne(s) en respectant les enjeux de sécurité, de qualité, d'hygiène, d'environnement et de productivité, tout en garantissant la qualité du produit obtenu. Ces enjeux sont d'autant plus importants que le Conducteur de ligne travaille le lait qui est une matière vivante, fragile et hautement périssable. En effet, il se dégrade au contact de l'air, de la lumière et de la chaleur ambiante. En outre, il réagit très sensiblement aux intrants. Pour conserver ses qualités, il est collecté dans un délai de 48 heures après la traite, pour être transformé très rapidement.

### ACTIVITÉS VISÉES

Préparation de la ligne de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier

Conduite de la ligne de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier

Application des règles d'hygiène liées à la sécurité alimentaire sur la ligne de fabrication et/ou de conditionnement d'un produit laitier et dans son environnement de travail

Contrôle du bon fonctionnement de la ligne de fabrication et/ou de conditionnement d'un produit laitier

Réalisation des opérations de maintenance de 1er niveau relevant de son périmètre sur la ligne de fabrication et/ou conditionnement d'un produit laitier

Contrôle de la qualité et de la conformité des produits laitiers

Coordination et organisation des activités de production

Participation au suivi et à l'analyse de l'activité de la ligne

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Apprécier l'état des différents types de matières premières laitières, ingrédients, produits semi-finis ou en cours, emballages et consommables, afin de préparer l'approvisionnement de la ligne de production laitière pour le cycle à venir, dans le respect du cahier des charges et des standards de l'entreprise

Approvisionner la ligne en matières premières laitières, ingrédients, produits semi-finis et consommables dans le respect du programme de production et des règles de sécurité des personnes, d'hygiène et d'environnement applicables dans l'entreprise, pour éviter des ruptures de flux durant le cycle de production.

Réaliser l'ensemble des opérations nécessaires au démarrage de la ligne de production laitière pour permettre un lancement de la fabrication et/ou du conditionnement des produits laitiers attendus, conformément au programme de production et aux règles liées à la sécurité des personnes, l'hygiène et l'environnement applicables dans l'entreprise.

Procéder à la mise en route et/ou à l'arrêt de la ligne de production laitière ou au changement de recette laitière / de format de produit laitier, en respectant les procédures en vigueur dans l'entreprise afin de réaliser la fabrication et/ou le conditionnement des produits laitiers attendus.

Analyser les paramètres de production et les relations de cause à effet process / produit laitier, en s'appuyant sur les données enregistrées, pour effectuer, le cas échéant, les ajustements nécessaires, en mettant en œuvre les procédures et consignes de sécurité des personnes de l'entreprise.

Réaliser son activité de production laitière et/ou de conditionnement, en mettant en œuvre les procédures et consignes de sécurité de l'entreprise pour prévenir les accidents sur le poste de travail.

Maîtriser la consommation des ressources (eau, énergie, etc.), et la production de déchets et rejets sur la zone de travail, en appliquant les procédures et consignes de l'entreprise en matière de préservation de l'environnement, afin de limiter l'impact des activités de production.

Rendre compte de son activité à son responsable hiérarchique et au conducteur de ligne suivant (production réalisée, problèmes rencontrés, etc.) selon les procédures et outils en vigueur dans l'entreprise, pour leur fournir les informations nécessaires à la poursuite des opérations de conduite de la ligne.

Appliquer les règles d'hygiène, pour éviter tout risque de contamination des produits laitiers, en tenant compte de leur altérabilité et en respectant les normes HACCP et le zoning (plan de circulation, tenue, comportement, etc.) de l'espace de production.

Signaler aux personnes référentes les situations à risque pouvant entraîner une contamination des produits laitiers, selon les procédures en vigueur dans l'entreprise, pour une prise en compte effective et rapide du risque.

Mener les actions correctives en cas de dérive, dans le respect des règles en vigueur dans l'entreprise, pour garantir

la sécurité alimentaire des produits laitiers.

Appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection spécifique à la production laitière, dans le respect des procédures en vigueur dans l'entreprise, pour maintenir la ligne de fabrication et/ou de conditionnement propre.

Procéder au contrôle de nettoyage, en effectuant les analyses appropriées, afin de détecter tout éventuel problème et mettre en place les actions correctrices associées.

Contrôler les paramètres de fonctionnement et l'état des différents organes de la ligne de production laitière conformément aux consignes et aux règles de sécurité de l'entreprise et en lien avec les documents techniques, pour prévenir les pannes, usures prématurées et casses de matériel.

Contrôler les paramètres de fonctionnement et l'état des différents organes de la ligne de production laitière conformément aux consignes et aux règles de sécurité de l'entreprise et en lien avec les documents techniques, pour prévenir les pannes, usures prématurées et casses de matériel.

Procéder aux activités d'entretien et de maintenance préventive et curative de 1er niveau, relevant de son périmètre, dans le respect des règles en vigueur, afin de maintenir la ligne en parfait état de fonctionnement.

Participer à la mise en sécurité de la ligne lors des interventions effectuées par les équipes de maintenance selon les procédures en vigueur afin de limiter les risques d'accident ou de non-conformité des produits laitiers.

Prélever les échantillons de produits laitiers dans les conditions définies par le cahier des charges et les standards en vigueur dans l'entreprise, afin de permettre la réalisation des analyses de conformité et qualité.

Effectuer les contrôles de conformité et qualité (contrôle des points critiques) relevant de sa responsabilité, selon les procédures en vigueur dans l'entreprise, afin d'adapter les réglages de la ligne selon la variabilité du produit laitier et ainsi justifier de sa conformité au cahier des charges.

Identifier toute altération (visuelle, olfactive, intégrité d'emballage, etc.) du produit laitier, en s'appuyant sur les contrôles sensoriels, les résultats des analyses effectuées et sur l'interaction process / produit laitier, afin de réaliser les actions correctives nécessaires.

Gérer les flux sur la ligne de fabrication et/ou de conditionnement d'un produit laitier, en conformité avec le programme de production, pour atteindre les objectifs fixés dans le programme de production.

Organiser le travail sur la ligne, en prenant en compte les instructions et impératifs de production, pour assurer une bonne coordination de l'activité des conducteurs et opérateurs intervenant sur la ligne de production laitière.

Transmettre les informations aux bons interlocuteurs, en adaptant sa communication, notamment aux personnes en situation de handicap, pour optimiser la réalisation du programme de production.

Tracer l'activité de la ligne, dans le respect des standards de l'entreprise, afin de détecter d'éventuelles incohérences.

Rendre compte à son responsable hiérarchique de son activité professionnelle, dans le respect des procédures en vigueur dans l'entreprise, pour lui apporter des éléments de décision fiables.

Vérifier les résultats de l'activité au regard des indicateurs de performance afin d'évaluer l'atteinte des objectifs fixés.

Proposer des améliorations d'ordre technique ou organisationnel en lien avec la ligne, en se basant sur les dysfonctionnements et écarts d'activité, pour en améliorer le fonctionnement et les résultats de production.

## Blocs de compétences

### **RNCP39739BC01 — Conduire une ligne de production laitière afin de réaliser une ou plusieurs étapes de la fabrication et/ou du conditionnement d'un produit laitier**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Apprécier l'état des différents types de matières premières laitières, ingrédients, produits semi-finis ou en cours, emballages et consommables, afin de préparer l'approvisionnement de la ligne de production laitière pour le cycle à venir, dans le respect du cahier des charges et des standards de l'entreprise.

Approvisionner la ligne en matières premières laitières, ingrédients, produits semi-finis et consommables dans le respect du programme de production et des règles de sécurité des personnes, d'hygiène et d'environnement applicables dans l'entreprise, pour éviter des ruptures de flux durant le cycle de production.

Réaliser l'ensemble des opérations nécessaires au démarrage de la ligne de production laitière pour permettre un lancement de la fabrication et/ou du conditionnement des produits laitiers attendus, conformément au programme de production et aux règles liées à la sécurité des personnes, l'hygiène et l'environnement applicables dans l'entreprise.

Procéder à la mise en route et/ou à l'arrêt de la ligne de production laitière ou au changement de recette laitière / de format de produit laitier, en respectant les procédures en vigueur dans l'entreprise afin de réaliser la fabrication et/ou le conditionnement des produits laitiers attendus.

Analyser les paramètres de production et les relations de cause à effet process / produit laitier, en s'appuyant sur les

données enregistrées, pour effectuer, le cas échéant, les ajustements nécessaires, en mettant en œuvre les procédures et consignes de sécurité des personnes de l'entreprise.

Réaliser son activité de production laitière et/ou de conditionnement, en mettant en œuvre les procédures et consignes de sécurité de l'entreprise pour prévenir les accidents sur le poste de travail.

Maîtriser la consommation des ressources (eau, énergie, etc.), et la production de déchets et rejets sur la zone de travail, en appliquant les procédures et consignes de l'entreprise en matière de préservation de l'environnement, afin de limiter l'impact des activités de production.

Rendre compte de son activité à son responsable hiérarchique et au conducteur de ligne suivant (production réalisée, problèmes rencontrés, etc.) selon les procédures et outils en vigueur dans l'entreprise, pour leur fournir les informations nécessaires à la poursuite des opérations de conduite de la ligne.

Appliquer les règles d'hygiène, pour éviter tout risque de contamination des produits laitiers, en tenant compte de leur altérabilité et en respectant les normes HACCP et le zoning (plan de circulation, tenue, comportement, etc.) de l'espace de production.

Signaler aux personnes référentes les situations à risque pouvant entraîner une contamination des produits laitiers, selon les procédures en vigueur dans l'entreprise, pour une prise en compte effective et rapide du risque.

Mener les actions correctives en cas de dérive, dans le respect des règles en vigueur dans l'entreprise, pour garantir la sécurité alimentaire des produits laitiers.

Appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection spécifique à la production laitière, dans le respect des procédures en vigueur dans l'entreprise, pour maintenir la ligne de fabrication et/ou de conditionnement propre.

Procéder au contrôle de nettoyage, en effectuant les analyses appropriées, afin de détecter tout éventuel problème et mettre en place les actions correctrices associées.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle reconstituée

Entretien

### **RNCP39739BC02 — Contrôler le fonctionnement de la ligne de fabrication et/ou de conditionnement et la qualité et conformité des produits laitiers**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Contrôler les paramètres de fonctionnement et l'état des différents organes de la ligne de production laitière conformément aux consignes et aux règles de sécurité de l'entreprise et en lien avec les documents techniques, pour prévenir les pannes, usures prématurées et casses de matériel.

Contrôler les paramètres de fonctionnement et l'état des différents organes de la ligne de production laitière conformément aux consignes et aux règles de sécurité de l'entreprise et en lien avec les documents techniques, pour prévenir les pannes, usures prématurées et casses de matériel.

Procéder aux activités d'entretien et de maintenance préventive et curative de 1er niveau, relevant de son périmètre, dans le respect des règles en vigueur, afin de maintenir la ligne en parfait état de fonctionnement.

Participer à la mise en sécurité de la ligne lors des interventions effectuées par les équipes de maintenance selon les procédures en vigueur afin de limiter les risques d'accident ou de non-conformité des produits laitiers.

Prélever les échantillons de produits laitiers dans les conditions définies par le cahier des charges et les standards en vigueur dans l'entreprise, afin de permettre la réalisation des analyses de conformité et qualité.

Effectuer les contrôles de conformité et qualité (contrôle des points critiques) relevant de sa responsabilité, selon les procédures en vigueur dans l'entreprise, afin d'adapter les réglages de la ligne selon la variabilité du produit laitier et ainsi justifier de sa conformité au cahier des charges.

Identifier toute altération (visuelle, olfactive, intégrité d'emballage, etc.) du produit laitier, en s'appuyant sur les contrôles sensoriels, les résultats des analyses effectuées et sur l'interaction process / produit laitier, afin de réaliser les actions correctives nécessaires.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle reconstituée

Entretien avec le jury d'évaluation

## RNCP39739BC03 — Coordonner les activités de la ligne de fabrication et/ou de conditionnement et participer à son amélioration continue

### LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer les flux sur la ligne de fabrication et/ou de conditionnement d'un produit laitier, en conformité avec le programme de production, pour atteindre les objectifs fixés dans le programme de production.

Organiser le travail sur la ligne, en prenant en compte les instructions et impératifs de production, pour assurer une bonne coordination de l'activité des conducteurs et opérateurs intervenant sur la ligne de production laitière.

Transmettre les informations aux bons interlocuteurs, en adaptant sa communication, notamment aux personnes en situation de handicap, pour optimiser la réalisation du programme de production.

Tracer l'activité de la ligne, dans le respect des standards de l'entreprise, afin de détecter d'éventuelles incohérences.

Rendre compte à son responsable hiérarchique de son activité professionnelle, dans le respect des procédures en vigueur dans l'entreprise, pour lui apporter des éléments de décision fiables.

Vérifier les résultats de l'activité au regard des indicateurs de performance afin d'évaluer l'atteinte des objectifs fixés.

Proposer des améliorations d'ordre technique ou organisationnel en lien avec la ligne, en se basant sur les dysfonctionnements et écarts d'activité, pour en améliorer le fonctionnement et les résultats de production.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Projet professionnel soutenu à l'oral

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Conducteur de ligne dans la transformation laitière est amené à exercer ses compétences dans les entreprises de la transformation laitière, industrie ou coopérative, laiterie ou fromagerie, de toutes tailles (de la TPE à la grande entreprise).

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Conducteur de ligne

Conducteur de ligne automatisée

Conducteur de chaîne automatisée

Conducteur de ligne complexe

Conducteur de récepteur

Conducteur d'écrémeuse et pasteurisateur du lait

Conducteur de coagulateur

Conducteur de ligne UHT

Conducteur de ligne de découpe

Conducteur d'emballeuse

Conducteur de suremballeuse

## Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

|                                            |                                                                                                            |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tension de recrutement (DARES 2024)</b> | Très élevée (5/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5. |
| <b>Facteurs principaux</b>                 | Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique                         |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>            | 2 049 €                                                                                                    |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Familles professionnelles (FAP)   | E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée)<br>E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée)<br>E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée)<br>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<br>E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires<br>E5X70 — Techniciens des industries de process<br>E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process                                                                                                       |

## Voies d'accès

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

Le Jury national de certification est composé d'un représentant par organisation syndicale et d'un nombre au plus égal de représentants employeurs

## Base légale

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Date de décision                     | 31/10/2024 |
| Durée de l'enregistrement            | 5 ans      |
| Date d'échéance de l'enregistrement  | 31/10/2029 |
| Date de dernière délivrance possible | 31/10/2033 |

## Statistiques

| Année | Certifiés | Dont VAE | Insertion 6 mois | Métier 2 ans |
|-------|-----------|----------|------------------|--------------|
| 2022  | 33        | 0        | 100 %            | 83 %         |
| 2021  | 31        | 0        | 100 %            | 83 %         |

## Liens avec d'autres certifications

### ANCIENNES VERSIONS

RNCP35764

### CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP35764

## Pour plus d'informations

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39739/>

## Où se former

|                        |   |
|------------------------|---|
| Formations référencées | 1 |
|------------------------|---|

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Organismes        | 1       |
| Régions couvertes | 1       |
| Prix indicatif    | 2 500 € |

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

## Entrées et sorties de formation

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Entrées en formation   | 1                 |
| Parcours menés à terme | 1                 |
| Taux d'achèvement      | 100 %             |
| Période                | 05/2025 – 09/2025 |

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

## Demande CPF — formations engagées

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Dossiers CPF engagés   | 1       |
| Montant total engagé   | 2 500 € |
| Coût moyen par dossier | 2 500 € |
| Durée moyenne          | 130 h   |
| Période                | 04/2025 |
| France compétences     | 100 %   |

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