

CQP Conducteur de machine dans la transformation laitière

RNCP39754 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Conducteur de machine 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 machine dans la transformation Laitière conduit une (ou plusieurs) machine(s) mécanisée(s) (parfois automatisées), pour fabriquer ou conditionner des produits laitiers. Il conduit sa (ses) machine(s) en respectant les enjeux de sécurité, de qualité, d'hygiène, d'environnement et de productivité tout en garantissant la qualité du produit obtenu. Le respect de ces enjeux est d'autant plus important que le conducteur de machine travaille le lait, qui est une matière vivante, particulièrement sensible. En effet, le lait se dégrade au contact de l'air, de la lumière et de la chaleur ambiante, et réagit très sensiblement aux intrants.

ACTIVITÉS VISÉES

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

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

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

Contrôle du bon fonctionnement de la machine de fabrication ou de conditionnement d'un produit laitier

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

Contrôle de la qualité et de la conformité des produits laitiers

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 machine pour le cycle à venir, dans le respect du cahier des charges et des standards de l'entreprise.

Approvisionner la machine 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 machine 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 machine 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 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 de 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 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 machine.

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 machine de fabrication 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 de la machine 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.

Réaliser un prédiagnostic selon les procédures et modes opératoires en vigueur afin d'agir de la manière la plus appropriée (alerte des personnes compétentes, intervention sur la machine ou la production, etc.).

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 machine en parfait état de fonctionnement.

Participer à la mise en sécurité de la machine 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 machine 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.

Blocs de compétences

RNCP39754BC01 — Conduire une machine de fabrication ou de 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 machine pour le cycle à venir, dans le respect du cahier des charges et des standards de l'entreprise.

Approvisionner la machine 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 machine 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 machine 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 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 de 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 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 machine.

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 machine de fabrication 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

RNCP39754BC02 — Contrôler le fonctionnement de la machine de fabrication laitière ou de conditionnement et la qualité et conformité des produits laitiers

LISTE DE COMPÉTENCES

Contrôler les paramètres de fonctionnement et l'état de la machine 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.

Réaliser un prédiagnostic selon les procédures et modes opératoires en vigueur afin d'agir de la manière la plus appropriée (alerte des personnes compétentes, intervention sur la machine ou la production, etc.).

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 machine en parfait état de fonctionnement.

Participer à la mise en sécurité de la machine 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 machine 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

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Conducteur de machine 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 butyrateur

Conducteur pasteurisation

Conducteur de baratte

Conducteur de machine de suremballage

Conducteur de machine de conditionnement

Conducteur quai UF

Conducteur machine ultrafiltration

Conducteur d'équipement

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

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	22	0	100 %	55 %
2021	33	0	100 %	66 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP35762

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP35762

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39754/>