

CQP Conducteur de machines du secteur alimentaire

RNCP39966 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221u
Formacode(s)	31620, 21554
Code(s) ROME	H2102, H3301
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	18/12/2024
Date d'échéance	18/12/2029

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

CPNEFP interbranche du secteur alimentaire (CPNEFPI-SA)

Partenaires habilités

54 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 53 à former et organiser l'évaluation et 1 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPI LIMOUSIN	77807367600034	Former et organiser l'évaluation
AFPI PAYS DE LA LOIRE	78835426400095	Former et organiser l'évaluation
AGRICAMPUS LAVAL	19530081900016	Former et organiser l'évaluation
ALLIANCE 7 SERVICES	48109071000023	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)	42024773600127	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600135	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PERFECT INDUSTR SUCRIERES	78467283400032	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PROF INDUSTRIE SUD OUEST	78184307300029	Former et organiser l'évaluation
ASS FORM PROF INDUSTRIE DE L'ADOUR	41441296500017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 54 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp39966-cqp-conducteur-de-machines-du-secteur-alimentaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Conducteur de machines du secteur alimentaire est un expert des équipements agroalimentaires qui assure la conduite d'une ou plusieurs machines mécanisées ou automatisées, intégrées ou non dans une ligne de production (transformation des viandes, produits laitiers, plats cuisinés, etc.). Il a pour mission d'optimiser la fabrication et le conditionnement des produits en respectant les instructions, les critères d'hygiène, de productivité, de qualité, de sécurité et d'environnement.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation des opérations de production sur un ou des équipements agroalimentaires

Conduite d'un ou de plusieurs équipements agroalimentaires

Surveillance et traçabilité des opérations de production sur un ou des équipements agroalimentaires

Entretien et maintien en état de fonctionnement d'un ou de plusieurs équipements agroalimentaires

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Recueillir les informations et les documents nécessaires à son intervention sur les machines affectées en s'appuyant sur la documentation disponible et les consignes définies en vue d'appliquer les procédures, normes et consignes en vigueur dans l'entreprise du secteur alimentaire.

Contrôler l'état de fonctionnement de l'équipement de production agroalimentaire en gérant les écarts identifiés pour garantir le bon démarrage des opérations de production.

Paramétrer le ou les équipements de son poste de travail en sélectionnant les données et en réalisant les opérations préalables au démarrage de la machine pour assurer une exécution conforme aux ordres de production.

Approvisionner une machine de production agroalimentaire en matières premières, en consommables et en produits, en respectant les consignes de l'entreprise et en détectant les éventuelles anomalies, afin de réduire les risques de pertes.

Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement relevant de son poste en appliquant les règles de gestion des déchets et le plan d'hygiène définis en vue de maintenir l'équipement propre et opérationnel.

Réaliser la mise en route ou l'arrêt d'un équipement agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et des procédures définies par l'entreprise afin de contribuer à la continuité d'activité sur sa/ses machine(s) et sur la ligne le cas échéant.

Contrôler la qualité des matières et des produits issus d'un équipement agroalimentaire tout au long du processus de production, en appliquant le mode opératoire et le plan de contrôle définis, afin de garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.

Réaliser les réglages et les ajustements nécessaires sur une machine en cas de dérive ou de changement de production, dans le respect des consignes et du cahier des charges, pour assurer la réalisation conforme de la production, sans incident et dans une logique de rationalisation des pertes.

Surveiller les paramètres de fonctionnement d'un équipement agroalimentaire (température, pression, débit, etc.) en procédant à des observations et à des vérifications pour garantir des flux de production conformes aux attendus du cahier des charges.

Transmettre les informations de suivi de production (écarts, événements notables, dysfonctionnements, etc.) à sa hiérarchie ou à un homologue, en utilisant les outils adaptés pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur un ou des équipements agroalimentaires.

Participer à des démarches d'amélioration continue du processus et / ou du poste de travail, en identifiant les dysfonctionnements récurrents de l'équipement agroalimentaire et en formulant des propositions d'amélioration, pour optimiser la quantité et la qualité de la production.

Surveiller l'état des pièces apparentes d'une machine en les examinant et en appliquant les consignes de l'entreprise, en vue de déclencher des actions de maintenance à mener (actions préventives, intervention directe, relais).

Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau sur un équipement agroalimentaire, en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité pour permettre la remise en service de la machine.

Détecter les anomalies d'un équipement agroalimentaire en s'aidant le cas échéant de fiches de pré-diagnostics pour établir une première analyse des causes.

Rendre compte des anomalies et dysfonctionnements de l'installation en respectant les procédures de communication définies (orale, écrite, numérique, etc.) pour contribuer à l'amélioration du fonctionnement de l'outil de production.

Blocs de compétences

RNCP39966BC01 — Préparer les opérations de production sur un ou des équipements agroalimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Recueillir les informations et les documents nécessaires à son intervention sur les machines affectées en s'appuyant sur la documentation disponible et les consignes définies en vue d'appliquer les procédures, normes et consignes en vigueur dans l'entreprise du secteur alimentaire.

Contrôler l'état de fonctionnement de l'équipement de production agroalimentaire en gérant les écarts identifiés pour garantir le bon démarrage des opérations de production.

Paramétrer le ou les équipements de son poste de travail en sélectionnant les données et en réalisant les opérations préalables au démarrage de la machine pour assurer une exécution conforme aux ordres de production.

Approvisionner une machine de production agroalimentaire en matières premières, en consommables et en produits, en respectant les consignes de l'entreprise et en détectant les éventuelles anomalies, afin de réduire les risques de pertes.

Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement relevant de son poste en appliquant les règles de gestion des déchets et le plan d'hygiène définis en vue de maintenir l'équipement propre et opérationnel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

RNCP39966BC02 — Conduire un ou des équipements agroalimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la mise en route ou l'arrêt d'un équipement agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et des procédures définies par l'entreprise afin de contribuer à la continuité d'activité sur sa/ses machine(s) et sur la ligne le cas échéant.

Contrôler la qualité des matières et des produits issus d'un équipement agroalimentaire tout au long du processus de production, en appliquant le mode opératoire et le plan de contrôle définis, afin de garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.

Réaliser les réglages et les ajustements nécessaires sur une machine en cas de dérive ou de changement de production, dans le respect des consignes et du cahier des charges, pour assurer la réalisation conforme de la production, sans incident et dans une logique de rationalisation des pertes.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

RNCP39966BC03 — Surveiller et tracer les opérations de production sur un ou des équipements agroalimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Surveiller les paramètres de fonctionnement d'un équipement agroalimentaire (température, pression, débit, etc.) en procédant à des observations et à des vérifications pour garantir des flux de production conformes aux attendus du cahier des charges.

Transmettre les informations de suivi de production (écarts, événements notables, dysfonctionnements, etc.) à sa hiérarchie ou à un homologue, en utilisant les outils adaptés pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur un ou des équipements agroalimentaires.

Participer à des démarches d'amélioration continue du processus et / ou du poste de travail, en identifiant les dysfonctionnements récurrents de l'équipement agroalimentaire et en formulant des propositions d'amélioration, pour optimiser la quantité et la qualité de la production.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

RNCP39966BC04 — Entretenir et maintenir en état de fonctionnement un ou des équipements agroalimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Surveiller l'état des pièces apparentes d'une machine en les examinant et en appliquant les consignes de l'entreprise, en vue de déclencher des actions de maintenance à mener (actions préventives, intervention directe, relais).

Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau sur un équipement agroalimentaire, en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité pour permettre la remise en service de la machine.

Détecter les anomalies d'un équipement agroalimentaire en s'aidant le cas échéant de fiches de pré-diagnostics pour établir une première analyse des causes.

Rendre compte des anomalies et dysfonctionnements de l'installation en respectant les procédures de communication définies (orale, écrite, numérique, etc.) pour contribuer à l'amélioration du fonctionnement de l'outil de production.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Conducteur de machines de production alimentaire travaille dans un atelier de production alimentaire. Étant donné que les lignes de production fonctionnent souvent 24h/24h, le conducteur de machines peut être amené à travailler en horaires décalés, le week-end et les jours fériés. Ce professionnel peut être soumis à un certain stress, puisqu'il doit respecter des objectifs de production, de qualité et de quantité des produits, des coûts, etc. en respectant des délais et des cadences parfois soutenues.

Si l'environnement de travail varie selon les tâches qui lui sont affectées et les produits concernés, il travaille le plus souvent dans un environnement bruyant et le plus souvent debout. Pour des raisons d'hygiènes et de sécurité, il doit porter des équipements particuliers (charlotte sur la tête, bouchons d'oreilles, chaussures de sécurité, blouse, lunettes de protection, etc.).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Conducteur de machine dans la transformation laitière

Conducteur d'installation de transformation des grains

Conducteur de moulin

Conducteur de fabrication

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Suivant l'entreprise et le contexte de travail propre au secteur de production concerné, le Conducteur de machine peut avoir besoin d'un CACES. Ces formations complémentaires sont mises en œuvre dans l'entreprise par les employeurs en fonction des contextes de production.

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

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

Le jury de certification est représenté par la commission paritaire de la branche de rattachement du candidat et un représentant d'OCAPIAT (en fonction de la branche professionnelle).

Le jury de certification est composé d'au-moins 3 membres :

- le président de la CPPNI/CPNEFP/CPNIEFP ;
- un représentant des organisations représentatives des entreprises ;
- et un représentant des organisations de salariés.

Base légale

Date de décision	18/12/2024
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/12/2029
Date de dernière délivrance possible	18/12/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	95	0	98 %	79 %
2021	124	0	99 %	82 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP26293

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://cqp.ocapiat.fr/certificat/cqp-conducteurtrice-de-machines-du-secteur-alimentaire/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39966/>

Où se former

Formations référencées	7
Organismes	3
Régions couvertes	2
Prix indicatif	425 € – 4 851 €
Durée	84 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	12
Parcours menés à terme	5
Taux d'achèvement	42 %
Période	10/2025 – 03/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	12
Montant total engagé	30 546 €
Coût moyen par dossier	2 546 €
Durée moyenne	70 h
Période	10/2025 – 02/2026
France compétences	95 %
Reste à charge titulaire	5 %

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