

CQP Conducteur de ligne du secteur alimentaire

RNCP39967 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
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/rncp39967-cqp-conducteur-de-ligne-du-secteur-alimentaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Conducteur de ligne du secteur alimentaire conduit une ou plusieurs lignes de fabrication composées, selon le process, d'une ou de plusieurs machines de fabrication mécanisées, semi-automatisées ou automatisées dans le respect des règles de qualité, hygiène, sécurité, santé et environnement (QHSSE).

Au quotidien, il anime, coordonne et régule l'activité de production par l'approvisionnement en matières premières et en emballages, s'assure du bon fonctionnement des équipements, valide la qualité des produits par le biais de contrôles simples, assure la maintenance de premier niveau.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation des opérations de production dans son champ d'intervention

Réalisation des opérations de production sur une ligne

Réalisation du suivi et la surveillance des opérations sur une ligne

Animation et coordination des équipes

Entretien et maintien des installations

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer l'activité d'une ligne de production agroalimentaire en prenant en compte l'ensemble des informations permettant l'organisation et l'exécution des opérations en vue d'appliquer et de faire appliquer aux équipes les procédures, les normes, les règles d'hygiène et de sécurité.

Contrôler l'état de fonctionnement des installations d'une ligne de production agroalimentaire en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité pour garantir un déroulement optimal des activités sur la ligne.

Paramétrer les installations d'une ligne de production agroalimentaire, en s'appuyant sur la documentation dédiée et en sélectionnant les outils de production appropriés, pour assurer une exécution conforme aux attendus du programme et aux spécifications techniques.

Approvisionner les installations d'une ligne de production agroalimentaire, en anticipant les besoins et en vérifiant l'état des matières premières, des consommables et des produits, afin de garantir la qualité de la production et d'optimiser les flux.

Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement d'une ligne de production conformément aux normes et consignes en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité pour garantir la sécurité alimentaire et le bon état fonctionnement de la ligne.

Réaliser la mise en route ou l'arrêt d'une ligne de production agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et du planning de production, pour garantir la continuité de service sur la ligne et tenir les délais impartis.

Réaliser les opérations de régulation de la ligne de production en effectuant les réglages nécessaires en cas de dérive ou suite à un changement de production ou de poste, en vue de prévenir les incidents et de rationaliser les pertes.

Contrôler la qualité des produits agroalimentaires de la ligne en effectuant des vérifications tout au long de la production et en interprétant les résultats pour s'assurer de leur conformité par rapport au cahier des charges et aux standards de production.

Superviser l'exécution des activités de production réalisées par les opérateurs de production intervenant sur la ligne, pour veiller à la sécurité des équipes et au respect des modes opératoires en vigueur et consignes en matière de QHSSE.

Surveiller les paramètres de fonctionnement d'une ligne (température, pression, débit, etc.) en procédant à des observations et à des vérifications sur les installations pour garantir la conformité des opérations de production par rapport au cahier des charges.

Renseigner les supports de suivi de production, en indiquant les écarts et les événements liés à la production pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur la ligne.

Communiquer auprès de toute personne ressource impliquée dans le processus de production, par tout moyen de communication adapté, afin de réguler l'activité et de prévenir les aléas.

Proposer des améliorations en analysant les dysfonctionnements récurrents et les situations de travail susceptibles d'être améliorées, pour optimiser le processus de production agroalimentaire, la qualité de travail et l'organisation au sein de l'équipe.

Répartir les équipes d'une ligne de production agroalimentaire, en lien avec le responsable d'équipe, en prenant en compte les compétences et les priorités pour permettre l'atteinte des objectifs de l'unité.

Relayer des informations aux équipes d'une ligne de production agroalimentaire, en les sélectionnant et en utilisant le vocabulaire approprié pour favoriser le bon déroulement de l'activité et renforcer la cohésion.

Communiquer des informations ascendantes et descendantes sur l'équipe, le service et/ou l'entreprise (objectifs, enjeux, orientations, indicateurs, bilans, besoins, attentes) en conduisant des réunions avec le responsable d'équipe pour donner du sens et mobiliser les collaborateurs.

Veiller aux relations interpersonnelles en identifiant les situations délicates pour mettre en place des actions de résolution de conflits, de médiation et de prévention.

Mettre en œuvre des actions visant à entretenir et à renforcer la motivation en appliquant les principes de l'écoute active pour favoriser l'engagement dans l'activité et permettre à chacun de trouver sa place.

Mettre en œuvre des actions de formation au poste de travail en prenant en compte les personnes en situation de handicap le cas échéant pour accompagner les équipes dans leur montée en compétences.

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

Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau sur une ligne de production agroalimentaire, en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité pour la remise en service des installations.

Détecter les dysfonctionnements, les anomalies et les pannes de des installations d'une ligne de production en réalisant et en formalisant un pré-diagnostic en vue d'apporter des actions correctives.

Rendre compte des anomalies et dysfonctionnements des installations d'une ligne de production agroalimentaire en respectant les procédures de communication définies (orale, écrite, numérique, etc.) afin d'y remédier et de contribuer à l'amélioration continue de la ligne.

Blocs de compétences

RNCP39967BC01 — Préparer les opérations de production agroalimentaire sur une ligne

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer l'activité d'une ligne de production agroalimentaire en prenant en compte l'ensemble des informations permettant l'organisation et l'exécution des opérations en vue d'appliquer et de faire appliquer aux équipes les procédures, les normes, les règles d'hygiène et de sécurité.

Contrôler l'état de fonctionnement des installations d'une ligne de production agroalimentaire en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité pour garantir un déroulement optimal des activités sur la ligne.

Paramétrer les installations d'une ligne de production agroalimentaire, en s'appuyant sur la documentation dédiée et en sélectionnant les outils de production appropriés, pour assurer une exécution conforme aux attendus du programme et aux spécifications techniques.

Approvisionner les installations d'une ligne de production agroalimentaire, en anticipant les besoins et en vérifiant l'état des matières premières, des consommables et des produits, afin de garantir la qualité de la production et d'optimiser les flux.

Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement d'une ligne de production conformément aux normes et consignes en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité pour garantir la sécurité alimentaire et le bon état fonctionnement de la ligne.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

RNCP39967BC02 — Assurer la réalisation des opérations de production agroalimentaire sur une ligne

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la mise en route ou l'arrêt d'une ligne de production agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et du planning de production, pour garantir la continuité de service sur la ligne et tenir les délais impartis.

Réaliser les opérations de régulation de la ligne de production en effectuant les réglages nécessaires en cas de dérive ou suite à un changement de production ou de poste, en vue de prévenir les incidents et de rationaliser les pertes.

Contrôler la qualité des produits agroalimentaires de la ligne en effectuant des vérifications tout au long de la

production et en interprétant les résultats pour s'assurer de leur conformité par rapport au cahier des charges et aux standards de production.

Superviser l'exécution des activités de production réalisées par les opérateurs de production intervenant sur la ligne, pour veiller à la sécurité des équipes et au respect des modes opératoires en vigueur et consignes en matière de QHSSE.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

RNCP39967BC03 — Assurer le suivi et la surveillance des opérations de production agroalimentaire sur une ligne

LISTE DE COMPÉTENCES

Surveiller les paramètres de fonctionnement d'une ligne (température, pression, débit, etc.) en procédant à des observations et à des vérifications sur les installations pour garantir la conformité des opérations de production par rapport au cahier des charges.

Renseigner les supports de suivi de production, en indiquant les écarts et les événements liés à la production pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur la ligne.

Communiquer auprès de toute personne ressource impliquée dans le processus de production, par tout moyen de communication adapté, afin de réguler l'activité et de prévenir les aléas.

Proposer des améliorations en analysant les dysfonctionnements récurrents et les situations de travail susceptibles d'être améliorées, pour optimiser le processus de production agroalimentaire, la qualité de travail et l'organisation au sein de l'équipe.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

RNCP39967BC04 — Animer et coordonner l'activité d'une équipe sur une ligne de production agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Répartir les équipes d'une ligne de production agroalimentaire, en lien avec le responsable d'équipe, en prenant en compte les compétences et les priorités pour permettre l'atteinte des objectifs de l'unité.

Relayer des informations aux équipes d'une ligne de production agroalimentaire, en les sélectionnant et en utilisant le vocabulaire approprié pour favoriser le bon déroulement de l'activité et renforcer la cohésion.

Communiquer des informations ascendantes et descendantes sur l'équipe, le service et/ou l'entreprise (objectifs, enjeux, orientations, indicateurs, bilans, besoins, attentes) en conduisant des réunions avec le responsable d'équipe pour donner du sens et mobiliser les collaborateurs.

Veiller aux relations interpersonnelles en identifiant les situations délicates pour mettre en place des actions de résolution de conflits, de médiation et de prévention.

Mettre en œuvre des actions visant à entretenir et à renforcer la motivation en appliquant les principes de l'écoute active pour favoriser l'engagement dans l'activité et permettre à chacun de trouver sa place.

Mettre en œuvre des actions de formation au poste de travail en prenant en compte les personnes en situation de handicap le cas échéant pour accompagner les équipes dans leur montée en compétences.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Etude de cas et soutenance orale

RNCP39967BC05 — Entretenir et maintenir en état de fonctionnement une ligne de production agroalimentaire (Maintenance 1er niveau)

LISTE DE COMPÉTENCES

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

Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau sur une ligne de production agroalimentaire, en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité pour la remise en service des installations.

Détecter les dysfonctionnements, les anomalies et les pannes de des installations d'une ligne de production en réalisant et en formalisant un pré-diagnostic en vue d'apporter des actions correctives.

Rendre compte des anomalies et dysfonctionnements des installations d'une ligne de production agroalimentaire en respectant les procédures de communication définies (orale, écrite, numérique, etc.) afin d'y remédier et de contribuer à l'amélioration continue de la ligne.

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 ligne du secteur alimentaire travaille dans des entreprises qui peuvent être spécialisées dans divers secteurs :

- Activités de production des eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes sans alcool et de bières
- Activités industrielles de boulangerie et pâtisserie
- Centres immatriculés de conditionnement, de commercialisation et de transformation des œufs et des industries en produits d'œufs
- Cinq branches des industries alimentaires diverses
- Exploitations frigorifiques
- Industries de la transformation des volailles
- Industrie et commerces en gros des viandes
- Industrie de la salaison, charcuterie en gros et commerces de viandes
- Industrie laitière
- Industries de produits alimentaires élaborées
- Métiers de la transformation des grains
- Pâtes alimentaires sèches et couscous non préparé
- Sucrieries, distilleries et raffineries de sucre

Il peut être amené à travailler au sein de grands groupes de l'industrie alimentaire ou de TPE/PME.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Animateur de ligne

Conducteur de ligne de production et de conditionnement

Conducteur de ligne de fabrication

Conducteur de ligne de conditionnement

Conducteur d'installation de transformation des grains

Conducteur de moulin

Technicien fromager

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Suivant l'entreprise et le contexte de travail propre au secteur de production et au poste concerné, le Conducteur de ligne 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

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.

COMPOSITION DU JURY — 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	130	0	100 %	81 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP29213

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP29213, RNCP36996, RNCP37772, RNCP37791, RNCP39966

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Certificats de Qualification Professionnelles (CQP) - Ocapiat

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39967/>

Où se former

Formations référencées	4
Organismes	4
Régions couvertes	4
Prix indicatif	1 280 € – 6 500 €

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	9
Parcours menés à terme	9
Taux d'achèvement	100 %
Période	02/2026 – 03/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	9
Montant total engagé	11 524 €
Coût moyen par dossier	1 280 €
Durée moyenne	43 h
Période	12/2025 – 01/2026
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	8 %

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