

CQP Opérateur de production du secteur alimentaire

RNCP39968 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	250
Formacode(s)	21554
Code(s) ROME	H3303, 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

52 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 52 à former et organiser l'évaluation.

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 52 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp39968-cqp-operateur-de-production-du-secteur-alimentaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'Opérateur de production du secteur alimentaire assure le déconditionnement des matières premières et les opérations de préparations froides et chaudes, manuellement ou à l'aide de machines agroalimentaires. Il applique les recettes, les ordres de fabrication et les modes opératoires adaptés aux opérations de production à réaliser et assure le respect des règles QHSSE (hygiène, qualité, santé, sécurité, environnement).

Au quotidien, l'opérateur de production prépare son opération de production selon les procédures en vigueur (examen des informations techniques et des ordres de production, paramétrage, approvisionnement, nettoyage et rangement) et assure ses missions sur la machine agroalimentaire qui lui est assignée (mise en route, fabrication/conditionnement, contrôle de la qualité de la production et arrêt de la machine). Enfin, il est garant du suivi et de la traçabilité de son intervention, de la surveillance de l'état de fonctionnement de la machine et participe à son amélioration continue.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation d'une intervention sur une opération de production

Mise en état de production de la machine agroalimentaire

Réalisation d'une opération de production sur une machine agroalimentaire

Surveillance de l'état de fonctionnement des machines agroalimentaires

Suivi et amélioration continue des opérations de production dans l'entreprise

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Examiner les informations nécessaires à son intervention (documentation technique, ordre de production, cahier des charges des installations) en identifiant les procédures, normes et EPI adaptés dans le but de déterminer le périmètre, les actions et les risques professionnels de son intervention.

Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation et/ou de l'équipement de production en vérifiant son hygiène, son niveau de sécurité et ses arrêts d'urgence afin de résoudre les éventuels écarts rencontrés et permettre une intervention selon les standards de production alimentaire.

Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste en appliquant les règles de gestion et de tri des déchets et le plan d'hygiène en vigueur de façon à garantir l'opérationnalité des installations et équipements de production.

Paramétrer l'installation et/ou l'équipement de production en appliquant les procédures, attendus du programme et spécifications techniques de la machine agroalimentaire afin d'assurer une exécution conforme aux ordres de production et aux consignes en vigueur.

Approvisionner l'installation et/ou l'équipement de production en matières premières, consommables et produits en veillant à respecter les règles et procédures de l'entreprise afin d'assurer la sécurité alimentaire des produits.

Effectuer la mise en route et l'arrêt d'une machine agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et en veillant au bon état de fonctionnement de la machine de façon à garantir la production du produit alimentaire.

Réaliser des opérations de fabrication et de conditionnement (découpe, préparation, assemblage) en appliquant les fiches recettes et en veillant à respecter l'alimentarité des produits pour satisfaire les standards de production alimentaire en vigueur.

Contrôler la qualité de la production en réalisant les mesures nécessaires (visuels, température, colorimétrie, etc.) afin d'assurer le respect du plan de contrôle et la conformité du produit alimentaire.

Surveiller les indicateurs de process d'une machine agroalimentaire en réalisant les contrôles et tests adaptés (pression, débit, température, etc.) afin de garantir la cadence machine par rapport aux standards de production alimentaire.

Contrôler en continu l'état des pièces apparentes de l'installation en identifiant les dysfonctionnements visibles et/ou sonores de la machine agroalimentaire afin de déclencher les diagnostics et actions de maintenance nécessaires à leur résolution.

Communiquer les informations de suivi de production à des collaborateurs ou à sa hiérarchie en utilisant les outils et procédures en vigueur dans l'entreprise de façon à garantir la traçabilité des opérations..

Participer à des démarches d'amélioration du processus et/ou du poste de travail en analysant les dysfonctionnements récurrents pour optimiser la production et la qualité des machines agroalimentaires.

Blocs de compétences

RNCP39968BC01 — Préparer son installation pour une opération de production alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Examiner les informations nécessaires à son intervention (documentation technique, ordre de production, cahier des charges des installations) en identifiant les procédures, normes et EPI adaptés dans le but de déterminer le périmètre, les actions et les risques professionnels de son intervention.

Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation et/ou de l'équipement de production en vérifiant son hygiène, son niveau de sécurité et ses arrêts d'urgence afin de résoudre les éventuels écarts rencontrés et permettre une intervention selon les standards de production alimentaire.

Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste en appliquant les règles de gestion et de tri des déchets et le plan d'hygiène en vigueur de façon à garantir l'opérationnalité des installations et équipements de production.

Paramétrer l'installation et/ou l'équipement de production en appliquant les procédures, attendus du programme et spécifications techniques de la machine agroalimentaire afin d'assurer une exécution conforme aux ordres de production et aux consignes en vigueur.

Approvisionner l'installation et/ou l'équipement de production en matières premières, consommables et produits en veillant à respecter les règles et procédures de l'entreprise afin d'assurer la sécurité alimentaire des produits.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle reconstituée ou réelle et entretien avec le jury

RNCP39968BC02 — Réaliser une opération de production sur une machine agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Effectuer la mise en route et l'arrêt d'une machine agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et en veillant au bon état de fonctionnement de la machine de façon à garantir la production du produit alimentaire.

Réaliser des opérations de fabrication et de conditionnement (découpe, préparation, assemblage) en appliquant les fiches recettes et en veillant à respecter l'alimentarité des produits pour satisfaire les standards de production alimentaire en vigueur.

Contrôler la qualité de la production en réalisant les mesures nécessaires (visuels, température, colorimétrie, etc.) afin d'assurer le respect du plan de contrôle et la conformité du produit alimentaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle reconstituée ou réelle et entretien avec le jury

RNCP39968BC03 — Assurer la traçabilité et la surveillance des opérations de production sur une ou plusieurs machines agroalimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Surveiller les indicateurs de process d'une machine agroalimentaire en réalisant les contrôles et tests adaptés (pression, débit, température, etc.) afin de garantir la cadence machine par rapport aux standards de production alimentaire.

Contrôler en continu l'état des pièces apparentes de l'installation en identifiant les dysfonctionnements visibles et/ou sonores de la machine agroalimentaire afin de déclencher les diagnostics et actions de maintenance nécessaires à leur résolution.

Communiquer les informations de suivi de production à des collaborateurs ou à sa hiérarchie en utilisant les outils et procédures en vigueur dans l'entreprise de façon à garantir la traçabilité des opérations.

Participer à des démarches d'amélioration du processus et/ou du poste de travail en analysant les dysfonctionnements récurrents pour optimiser la production et la qualité des machines agroalimentaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle reconstituée ou réelle et entretien avec le jury

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'Opérateur de production peut intervenir sur toutes les chaînes de production le nécessitant et dans toutes les entreprises du secteur alimentaire :

- 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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

L'Opérateur de production du secteur alimentaire peut également être dénommé : préparateur de recettes, préparateur de commandes, préparateur de mélanges, opérateur en préparation de matières et produits, opérateur de fabrication de produits alimentaires, opérateur de conditionnement.

On peut également retrouver des appellations plus spécifiques à un produit alimentaire sur lequel l'opérateur de production est amené à travailler exclusivement dans son entreprise, par exemple opérateur de production en fromagerie.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Suivant l'entreprise et le contexte de travail propre au secteur de production concerné (périmètre du poste : production ou conditionnement...) l'Opérateur 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	21	0	100 %	63 %
2021	21	0	100 %	59 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP29210

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP29210, RNCP37002, RNCP38111

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Certificats de Qualification Professionnelles (CQP) - Ocapiat

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39968/>