

Animateur hygiène et qualité des produits agro-alimentaires

RNCP4023 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221r
Code(s) ROME	H1502
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/11/2010

Certificateur(s)

ZOOPOLE de Développement - Service ISPAIA

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'animateur hygiène et qualité des produits agroalimentaires exerce quatre activités principales : - Participer à l'optimisation de la qualité des process, en travaillant à l'interface des différents services (production, commercial, recherche et développement, maintenance, achats...)

- Mettre en place de manière appropriée tout ou partie des démarches qualité, en conformité avec les objectifs qualité et les moyens définis par la direction
- Contrôler et assurer la qualité des produits (notamment sur le plan sanitaire) et des prestations
- Animer, de manière efficace, les démarches qualité auprès de l'ensemble des acteurs de l'entreprise, en conformité avec les objectifs stratégiques et la politique d'entreprise définis par la direction.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées concernent 5 points : - connaître l'organisation des entreprises agroalimentaires et les principaux process des différents filières

- connaître les principes de fonctionnement de la démarche qualité en entreprise
- maîtriser les règles de sécurité sanitaire en production
- connaître et maîtriser les outils de communication
- connaître et maîtriser les techniques de gestion de projets en entreprise

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'animateur hygiène et qualité des produits agroalimentaires est un salarié employé au sein des services qualité des entreprises industrielles des filières viandes ou charcuteries, des unités "Traiteur" industrielles, des filières poissons, lait, des conserveries ou encore des biscuiteries ...

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Animateur hygiène et qualité des produits agroalimentaires

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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)
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 491 €
Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	7 009
Jugés difficiles à recruter	52 %
Emplois saisonniers	6 %
Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H0X90 — Techniciens du contrôle qualité H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

50% professionnels ou organisations professionnelles, 50% formateurs ou organismes de formation

COMPOSITION DU JURY — VAE

5 membres dont 3 extérieurs à l'organisme

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	18/11/2010
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP13882

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.zoopole.com/fr/formations/format01a11.htm>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4023/>