

CQP Conducteur de process du secteur alimentaire

RNCP41349 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221u
Formacode(s)	32012, 21554
Code(s) ROME	H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3026 — Sucreries, sucreries-distilleries et raffineries de sucre
Date d'enregistrement	24/09/2025
Date d'échéance	24/09/2030

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/rncp41349-cqp-conducteur-de-process-du-secteur-alimentaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Conducteur de process du secteur alimentaire exerce son activité au sein d'entreprises de production alimentaire. Il assure le pilotage et la supervision des étapes successives d'un process automatisé de production alimentaire dans le respect des critères et des seuils de conformité des produits fabriqués. Il conduit le process de production sans être nécessairement en contact direct avec le produit. Il agit au travers d'écrans de contrôle dans une salle de commande. Avec l'automatisation des chaînes de production (déjà opérée pour la plupart des fonctions de l'industrie agroalimentaire), puis dans son sillage, la numérisation des entreprises, ces configurations professionnelles tendent à se multiplier.

ACTIVITÉS VISÉES

Contrôle et paramétrage des installations de production agroalimentaire
Approvisionnement et nettoyage de l'installation de production agroalimentaire
Mise en route, arrêt, réglage et contrôle du process de production agroalimentaire dans le respect des normes et consignes en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement
Conduite des opérations du process de production agroalimentaire
Surveillance, suivi et traçabilité des actions du process de production agroalimentaire
Amélioration continue du process de production agroalimentaire
Intervention de premier niveau sur un dysfonctionnement visible
Suivi du plan de maintenance de l'entreprise agroalimentaire

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire en identifiant les écarts et en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement pour assurer une exécution conforme aux ordres de production.

Paramétrer l'installation de production agroalimentaire, en sélectionnant les données et les outils de production et de supervision appropriés, afin d'assurer une mise en route conforme aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.

Approvisionner l'installation de production agroalimentaire en matières premières, consommables et produits entrants selon les règles et consignes de l'entreprise et en veillant à une gestion optimale des stocks, afin d'éviter toute rupture mais aussi de préparer son intervention dans le respect des normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.

Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste conformément aux normes et consignes en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité, pour maintenir en état de fonctionnement et d'opérationnalité l'installation de production agroalimentaire et son poste de travail.

Réaliser la mise en route ou l'arrêt de l'installation de production agroalimentaire en vérifiant l'exécution de toutes les étapes et en tenant compte des contraintes techniques et des normes et consignes en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement, pour assurer les opérations de production.

Contrôler la qualité de la production agroalimentaire via la réalisation d'autocontrôles, la surveillance des analyses du laboratoire ou des paramètres de supervision pour garantir sa conformité par rapport au cahier des charges de production, et aux normes et consignes de sécurité et d'hygiène.

Régler l'installation suite à une passation des consignes, en cas de dérive ou de changement de production, en respectant les procédures en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement, afin de prévenir les dysfonctionnements, d'optimiser la production et de rationaliser les pertes.

Réaliser les activités de production agroalimentaire sur l'ensemble des étapes du process en respectant les modes opératoires en vigueur pour assurer la continuité du service aux équipes positionnées en amont et en aval.

Conduire l'installation de production agroalimentaire en mode dégradé en respectant les procédures et les règles liées à l'hygiène, la sécurité, la qualité et l'environnement afin de préserver l'intégrité du personnel et du matériel et, si possible, la qualité du produit.

Surveiller les paramètres de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire (température, pression, débit, etc.), à l'aide des systèmes de supervision, des interfaces hommes/machines et des équipements de mesure, pour garantir la sécurité et la conformité de la production par rapport aux ordres de production.

Renseigner les supports de suivi de production en indiquant les écarts et les événements et en mettant à jour les informations pour garantir la fiabilité et la traçabilité des données.

Communiquer avec son équipe et avec les différents services impliqués dans le processus de production

agroalimentaire en signalant les aléas et en participant à des échanges réguliers afin de garantir la continuité et la conformité de la production.

Assurer le suivi des indicateurs de performance à l'aide des outils en place en analysant les résultats pour ajuster les paramètres et garantir le respect des objectifs de production.

Proposer des améliorations en participant à des démarches d'amélioration du process de production agroalimentaire ou du poste de travail, pour optimiser la quantité et la qualité de la production.

Détecter des anomalies constatées par les utilisateurs sur des installations agroalimentaires en s'aidant d'un pré-diagnostic et en contrôlant visuellement l'installation afin d'établir un premier diagnostic maintenance.

Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau en effectuant un contrôle des réglages et des paramètres de l'installation afin de limiter l'impact sur la production agroalimentaire.

Surveiller en continu l'état des pièces apparentes des installations agroalimentaires de son périmètre d'intervention en estimant le niveau technique et le degré d'urgence afin d'optimiser le fonctionnement des installations et les effets sur la production.

Rendre compte des actions de maintenance sur le parc d'installations agroalimentaires en appliquant les procédures de communication définies (orale, GMAO, documentation technique, etc.) pour contribuer à l'amélioration du plan de maintenance.

Blocs de compétences

RNCP41349BC01 — Préparer les opérations du process de production agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire en identifiant les écarts et en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement pour assurer une exécution conforme aux ordres de production.

Paramétrer l'installation de production agroalimentaire, en sélectionnant les données et les outils de production et de supervision appropriés, afin d'assurer une mise en route conforme aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.

Approvisionner l'installation de production agroalimentaire en matières premières, consommables et produits entrants selon les règles et consignes de l'entreprise et en veillant à une gestion optimale des stocks, afin d'éviter toute rupture mais aussi de préparer son intervention dans le respect des normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.

Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste conformément aux normes et consignes en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité, pour maintenir en état de fonctionnement et d'opérationnalité l'installation de production agroalimentaire et son poste de travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

RNCP41349BC02 — Conduire le process de production agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la mise en route ou l'arrêt de l'installation de production agroalimentaire en vérifiant l'exécution de toutes les étapes et en tenant compte des contraintes techniques et des normes et consignes en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement, pour assurer les opérations de production.

Contrôler la qualité de la production agroalimentaire via la réalisation d'autocontrôles, la surveillance des analyses du laboratoire ou des paramètres de supervision pour garantir sa conformité par rapport au cahier des charges de production, et aux normes et consignes de sécurité et d'hygiène.

Régler l'installation suite à une passation des consignes, en cas de dérive ou de changement de production, en respectant les procédures en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement, afin de prévenir les dysfonctionnements, d'optimiser la production et de rationaliser les pertes.

Réaliser les activités de production agroalimentaire sur l'ensemble des étapes du process en respectant les modes opératoires en vigueur pour assurer la continuité du service aux équipes positionnées en amont et en aval.

Conduire l'installation de production agroalimentaire en mode dégradé en respectant les procédures et les règles liées à l'hygiène, la sécurité, la qualité et l'environnement afin de préserver l'intégrité du personnel et du matériel et, si possible, la qualité du produit.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

RNCP41349BC03 — Assurer le suivi et la surveillance du process de production agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Surveiller les paramètres de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire (température, pression, débit, etc.), à l'aide des systèmes de supervision, des interfaces hommes/machines et des équipements de mesure, pour garantir la sécurité et la conformité de la production par rapport aux ordres de production.

Renseigner les supports de suivi de production en indiquant les écarts et les événements et en mettant à jour les informations pour garantir la fiabilité et la traçabilité des données.

Communiquer avec son équipe et avec les différents services impliqués dans le processus de production agroalimentaire en signalant les aléas et en participant à des échanges réguliers afin de garantir la continuité et la conformité de la production.

Assurer le suivi des indicateurs de performance à l'aide des outils en place en analysant les résultats pour ajuster les paramètres et garantir le respect des objectifs de production.

Proposer des améliorations en participant à des démarches d'amélioration du process de production agroalimentaire ou du poste de travail, 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

RNCP41349BC04 — Assurer l'entretien et la maintenance de 1er niveau des installations du process de production agroalimentaire de son périmètre

LISTE DE COMPÉTENCES

Détecter des anomalies constatées par les utilisateurs sur des installations agroalimentaires en s'aidant d'un pré-diagnostic et en contrôlant visuellement l'installation afin d'établir un premier diagnostic maintenance.

Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau en effectuant un contrôle des réglages et des paramètres de l'installation afin de limiter l'impact sur la production agroalimentaire.

Surveiller en continu l'état des pièces apparentes des installations agroalimentaires de son périmètre d'intervention en estimant le niveau technique et le degré d'urgence afin d'optimiser le fonctionnement des installations et les effets sur la production.

Rendre compte des actions de maintenance sur le parc d'installations agroalimentaires en appliquant les procédures de communication définies (orale, GMAO, documentation technique, etc.) pour contribuer à l'amélioration du plan de maintenance.

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 process intervient dans des grandes entreprises comme dans des TPE/PME, et plus particulièrement sur certaines chaînes de production dans l'industrie agroalimentaire, qui produisent et/ou transforment des aliments liquides. Ainsi, le métier se retrouve plus particulièrement dans les entreprises suivantes :

- 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
- Industrie laitière
- Industrie de produits alimentaires élaborés
- Métiers de la transformation des grains
- Pâtes alimentaires sèches et couscous non préparés
- Les cinq branches des industries alimentaires diverses

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Conducteur d'installations
Pilote de process
Pilote d'installation automatisée
Conducteur de process automatisés

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

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pas de prérequis.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Pas de prérequis.

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

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	24/09/2025
Durée de l'enregistrement	5 ans

Date d'échéance de l'enregistrement 24/09/2030

Date de dernière délivrance possible 24/09/2034

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	6	0	100 %	—
2023	9	0	100 %	78 %
2022	21	0	100 %	50 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37772

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP36996, RNCP37772, RNCP37791, RNCP38374, RNCP38897, RNCP39966, RNCP39967, RNCP39968

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Les certifications dans l'Agriculture, l'Agro-alimentaire et la Pêche

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41349/>