

CQP Conducteur d'installation de transformation des grains, option meunerie semoulerie, option nutrition animale

RNCP41360 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221u
Formacode(s)	31620, 21558, 21549
Code(s) ROME	H2102, H3301
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3060 — Meunerie
Date d'enregistrement	24/09/2025
Date d'échéance	24/09/2030

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

CPNE de la branche des Métiers de la transformation des grains

Partenaires habilités

49 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 49 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPI LIMOUSIN	778073676 00034	Former et organiser l'évaluation
AFPI PAYS DE LA LOIRE	788354264 00095	Former et organiser l'évaluation
AGRICAMPUS LAVAL	195300819 00016	Former et organiser l'évaluation
ALLIANCE 7 SERVICES	481090710 00023	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	420247736 00101	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	420247736 00127	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	420247736 00135	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PROF INDUSTRIE SUD OUEST	781843073 00029	Former et organiser l'évaluation
ASS FORM PROF INDUSTRIE DE L'ADOUR	414412965 00017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 49 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp41360-cqp-conducteur-d-installation-de-transformation-des-grains-option-meunerie-semoulerie-option-nutrition-animale/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le CQP « Conducteur d'installation de transformation des grains » atteste de l'acquisition d'une qualification spécifique et reconnue par la convention collective nationale des métiers de la transformation des grains.

Le métier de Conducteur d'installation de transformation des grains se décline principalement autour de deux grandes options : la meunerie-semoulerie et la nutrition animale.

ACTIVITÉS VISÉES

- Réception et contrôle des matières premières
- Organisation du stockage des matières premières
- Maintenance de premier niveau lors de la phase de réception et de stockage des matières premières
- Gestion du conditionnement des produits
- Réalisation des opérations de chargement des produits finis
- Réalisation de la maintenance préventive premier niveau lors de la phase de conditionnement et de chargement des produits finis

Option meunerie/semoulerie :

- Nettoyage des matières premières
- Préparation du blé
- Mouture des grains
- Maintenance préventive de premier niveau lors de la phase de transformation des grains

Option nutrition animale :

- Transformation des matières premières
- Réalisation du produit fini
- Maintenance préventive de premier niveau lors de la phase de transformation des matières premières

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Réceptionner les matières premières en accueillant le chauffeur-livreur tout en vérifiant les documents de livraison et en assurant le contrôle de l'état du camion (propreté, produits précédents...) pour s'assurer que les produits livrés respectent le contrat d'achat.

Contrôler la conformité des matières premières à la réception des produits en vérifiant leur qualité et l'absence d'anomalies avant le déchargement du camion afin de s'assurer que la livraison est bien conforme.

Assurer le déchargement des matières premières en respectant le processus interne de l'entreprise et en s'assurant de travailler en sécurité afin de réceptionner la marchandise.

Effectuer un pré-nettoyage des matières premières avant stockage selon les moyens et équipements de l'entreprise (exemples : nettoyeurs-séparateurs, trieurs, grilles sur fosse, magnétiques, etc.) afin de retirer les déchets.

Gérer le stockage des matières premières (en vrac ou en sac) en respectant le plan de stockage de l'entreprise et en utilisant les outils à disposition afin de stocker les matières premières dans les conditions optimales de conservation.

Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées à la réception et stockage des matières premières afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.

Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement simple survenu lors de la phase de réception et de stockage des matières premières afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.

Réaliser la maintenance préventive et le nettoyage des équipements et des installations utilisés lors de la phase de réception et de stockage en effectuant les travaux d'entretien et de nettoyage courant et en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement.

Gérer le stockage des produits finis en fonction de procédures internes de l'entreprise afin de respecter les exigences réglementaires et le cahier des charges.

Assurer le conditionnement en sacs des produits finis en utilisant les bons formats de sacs selon les demandes des clients et en s'assurant de leur bon remplissage (poids, qualité, etc...) afin de préparer les produits à l'expédition.

Assurer le chargement en sacs des produits finis en utilisant les outils et équipements à disposition tout en respectant le plan des tournées afin d'être en conformité avec le bon de livraison.

Assurer le chargement en vrac des produits finis dans les camions en utilisant les outils et équipements à disposition tout en respectant les procédures en vigueur dans l'entreprise afin d'expédier les commandes clients

Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées au conditionnement et chargement des produits finis afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.

Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement simple survenu lors de la phase de conditionnement et d'expédition des produits finis afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.

Réaliser la maintenance préventive et nettoyage des équipements et des installations utilisées lors de la phase de conditionnement et d'expédition en effectuant les travaux d'entretien courant et de nettoyage en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement.

Option meunerie / semoulerie

Superviser le nettoyage des matières premières en respectant les procédures en vigueur et en assurant une veille régulière sur le circuit de nettoyage afin de garantir la qualité technologique et sanitaire des produits.

Assurer le dosage et le mélange des grains en respectant les formules et consignes définies par l'entreprise afin de respecter le cahier des charges client.

Préparer le blé à la mouture en assurant les étapes de mouillage et de repos en respectant les consignes en vigueur dans l'entreprise afin de disposer des grains réunissant les conditions optimales de mouture et de conservation ultérieures des farines.

Transformer les grains en farine/semoule en mettant en œuvre le process de mouture et en s'assurant de l'optimisation des équipements de production afin de garantir le rendement et la qualité de la farine/semoule produite.

Contrôler la qualité des différents types de farine/semoule obtenues en réalisant différents tests (exemples : granulométrie, tamisage, pékars...) afin de répondre au niveau de qualité attendu dans le cahier des charges.

Assurer le mélange des produits finis en intégrant les ingrédients complémentaires tout en respectant les formules définies et exigences réglementaires afin d'élaborer le produit fini.

Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées au nettoyage, la préparation et la mouture afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.

Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement survenu lors de la phase de transformation des matières premières afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.

Réaliser la maintenance préventive et le nettoyage des équipements et des installations utilisées lors de la phase de transformation des grains en effectuant les travaux d'entretien courant et de nettoyage en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement.

Option nutrition animale

Assurer le broyage des matières premières en optimisant les réglages des matériels et la consommation de l'énergie afin d'assurer l'homogénéité de la granulométrie.

Réaliser le dosage des produits en respectant les formules et consignes définies par l'entreprise afin de respecter le cahier des charges client.

Procéder au mélange des éléments de la formule dosée en utilisant les matériels à disposition (mélangeurs à ruban, à socs ou à pales) afin de s'assurer de leur répartition homogène.

Transformer l'aliment farine sous forme granulaire, compactée en forme de cylindres en assurant les réglages adaptés des équipements de granulation pour disposer de granulés adaptés à la morphologie de l'animal.

Procéder à l'hygiénisation de l'aliment, en appliquant les protocoles de traitements thermiques afin de décontaminer les bactéries pathogènes éventuellement présentes.

Assurer le séchage et refroidissement des granulés en gérant le flux d'air ambiant traversant la masse d'aliments afin de garantir une bonne conservation de l'aliment et optimiser le risque de perte matières.

Réaliser l'émiettement, le tamisage et l'enrobage des granulés en respectant le cahier des charges afin de générer des aliments adaptés aux animaux (tailles des particules, présence de fines, taux de matières grasses, adjonctions d'enzymes liquides, etc.).

Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées à la transformation des matières premières afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.

Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement simple survenu lors de la phase de transformation

des matières premières afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.
Réaliser la maintenance préventive et le nettoyage des équipements et des installations utilisés lors de la phase de transformation des matières premières en effectuant les travaux d'entretien courant et de nettoyage en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement.

Blocs de compétences

RNCP41360BC01 — Assurer la réception et le stockage des matières premières

LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner les matières premières en accueillant le chauffeur-livreur tout en vérifiant les documents de livraison et en assurant le contrôle de l'état du camion (propreté, produits précédents...) pour s'assurer que les produits livrés respectent le contrat d'achat.

Contrôler la conformité des matières premières à la réception des produits en vérifiant leur qualité et l'absence d'anomalies avant le déchargement du camion afin de s'assurer que la livraison est bien conforme.

Assurer le déchargement des matières premières en respectant le processus interne de l'entreprise et en s'assurant de travailler en sécurité afin de réceptionner la marchandise.

Effectuer un pré-nettoyage des matières premières avant stockage selon les moyens et équipements de l'entreprise (exemples : nettoyeurs-séparateurs, trieurs, grilles sur fosse, magnétiques, etc.) afin de retirer les déchets.

Gérer le stockage des matières premières (en vrac ou en sac) en respectant le plan de stockage de l'entreprise et en utilisant les outils à disposition afin de stocker les matières premières dans les conditions optimales de conservation.

Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées à la réception et stockage des matières premières afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.

Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement simple survenu lors de la phase de réception et de stockage des matières premières afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.

Réaliser la maintenance préventive et le nettoyage des équipements et des installations utilisés lors de la phase de réception et de stockage en effectuant les travaux d'entretien et de nettoyage courant et en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien oral

RNCP41360BC02 — Réaliser le process de nettoyage, préparation et mouture des grains (Option : meunerie semoulerie)

LISTE DE COMPÉTENCES

Superviser le nettoyage des matières premières en respectant les procédures en vigueur et en assurant une veille régulière sur le circuit de nettoyage afin de garantir la qualité technologique et sanitaire des produits.

Assurer le dosage et le mélange des grains en respectant les formules et consignes définies par l'entreprise afin de respecter le cahier des charges client.

Préparer le blé à la mouture en assurant les étapes de mouillage et de repos en respectant les consignes en vigueur dans l'entreprise afin de disposer des grains réunissant les conditions optimales de mouture et de conservation ultérieures des farines.

Transformer les grains en farine/semoule en mettant en œuvre le process de mouture et en s'assurant de l'optimisation des équipements de production afin de garantir le rendement et la qualité de la farine/semoule produite.

Contrôler la qualité des différents types de farine/semoule obtenues en réalisant différents tests (exemples : granulométrie, tamisage, pékars...) afin de répondre au niveau de qualité attendu dans le cahier des charges.

Assurer le mélange des produits finis en intégrant les ingrédients complémentaires tout en respectant les formules définies et exigences réglementaires afin d'élaborer le produit fini.

Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées au nettoyage, la préparation et la mouture afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.

Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement survenu lors de la phase de transformation des matières premières afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.

Réaliser la maintenance préventive et le nettoyage des équipements et des installations utilisées lors de la phase de transformation des grains en effectuant les travaux d'entretien courant et de nettoyage en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien oral

RNCP41360BC03 — Réaliser le process de transformation des matières premières et réalisation des produits finis (Option : nutrition animale)

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer le broyage des matières premières en optimisant les réglages des matériels et la consommation de l'énergie afin d'assurer l'homogénéité de la granulométrie.

Réaliser le dosage des produits en respectant les formules et consignes définies par l'entreprise afin de respecter le cahier des charges client.

Procéder au mélange des éléments de la formule dosée en utilisant les matériels à disposition (mélangeurs à ruban, à socs ou à pales) afin de s'assurer de leur répartition homogène.

Transformer l'aliment farine sous forme granulaire, compactée en forme de cylindres en assurant les réglages adaptés des équipements de granulation pour disposer de granulés adaptés à la morphologie de l'animal.

Procéder à l'hygiénisation de l'aliment, en appliquant les protocoles de traitements thermiques afin de décontaminer les bactéries pathogènes éventuellement présentes.

Assurer le séchage et refroidissement des granulés en gérant le flux d'air ambiant traversant la masse d'aliments afin de garantir une bonne conservation de l'aliment et optimiser le risque de perte matières.

Réaliser l'émiettage, le tamisage et l'enrobage des granulés en respectant le cahier des charges afin de générer des aliments adaptés aux animaux (tailles des particules, présence de fines, taux de matières grasses, adjonctions d'enzymes liquides, etc.).

Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées à la transformation des matières premières afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.

Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement simple survenu lors de la phase de transformation des matières premières afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.

Réaliser la maintenance préventive et le nettoyage des équipements et des installations utilisés lors de la phase de transformation des matières premières en effectuant les travaux d'entretien courant et de nettoyage en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien oral

RNCP41360BC04 — Gérer le conditionnement et le chargement des produits finis

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer le stockage des produits finis en fonction de procédures internes de l'entreprise afin de respecter les exigences réglementaires et le cahier des charges.

Assurer le conditionnement en sacs des produits finis en utilisant les bons formats de sacs selon les demandes des clients et en s'assurant de leur bon remplissage (poids, qualité, etc...) afin de préparer les produits à l'expédition.

Assurer le chargement en sacs des produits finis en utilisant les outils et équipements à disposition tout en respectant le plan des tournées afin d'être en conformité avec le bon de livraison.

Assurer le chargement en vrac des produits finis dans les camions en utilisant les outils et équipements à disposition tout en respectant les procédures en vigueur dans l'entreprise afin d'expédier les commandes clients

Appliquer les consignes, procédures et règles d'hygiène, de sécurité des biens et des personnes, de qualité et de traçabilité liées au conditionnement et chargement des produits finis afin d'intervenir sans risque pour les personnes comme pour les denrées alimentaires.

Procéder à l'identification et à l'analyse d'un dysfonctionnement simple survenu lors de la phase de conditionnement et d'expédition des produits finis afin de proposer une solution (réglage, amélioration, intervention...) pour le résoudre.

Réaliser la maintenance préventive et nettoyage des équipements et des installations utilisées lors de la phase de conditionnement et d'expédition en effectuant les travaux d'entretien courant et de nettoyage en s'appuyant sur des

procédures et méthodes en vigueur dans l'entreprise pour maintenir leur bon état de fonctionnement

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le conducteur d'installation de transformation des grains réalise ses missions dans des entreprises du secteur de la meunerie, semoulerie ou de la nutrition animale et ses clients sont variés :

Boulangerie artisanale

Industrie

Grande distribution

Export

Éleveur

Exploitation agricole

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Conducteur d'installation de transformation des grains

Conducteur de moulin

Meunier

Opérateur meunerie

Conducteur de ligne

Opérateur de transformation céréalière

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pas de pré-requis

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Pas de pré-requis

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

Le jury de certification est composé d'au moins 2 membres. Il est composé paritairement de représentants du collège employeur et de représentants des organisations de salariés, selon les règles de représentativité applicables.

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	10	0	100 %	—
2023	17	0	100 %	94 %
2022	5	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37016

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37016

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/41360/>

Où se former

Formations référencées	1
------------------------	---

Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	9 490 €
Durée	182 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	2
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2
Montant total engagé	18 980 €
Coût moyen par dossier	9 490 €
Durée moyenne	182 h
Période	08/2026 – 09/2026
France compétences	52 %
OPCO	19 %
Entreprise	14 %
Reste à charge titulaire	14 %

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