

CQP Opérateur qualifié en conduite et maintenance de machines d'embouteillage ou de conditionnement

RNCP41451 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221u
Formacode(s)	21510, 21575, 31620, 31740
Code(s) ROME	H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3029 — Vins, cidres, jus de fruits, sirops, spiritueux et liqueurs de France
Date d'enregistrement	27/10/2025
Date d'échéance	27/10/2030

Certificateur(s)

CONSEIL NLE INDU COMM GROS VIN · SIRET : 33415036400050

CPNE des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses

Partenaires habilités

7 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 7 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASSOCIATION DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE L INDUSTRIE DU POITOU CHARENTES	78156617900037	Former et organiser l'évaluation
IDEALLIS	52783305700021	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA	41093664500044	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE	42412236400047	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE NOUVELLE AQUITAINE	45019707400039	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES OCCITANIE	41330478300066	Former et organiser l'évaluation
LYCEE ENSEIGNEMENT GENERAL TECHNOLOGIQUE AGRICOLE	19500060900014	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Un Opérateur qualifié en conduite et maintenance de machine d'embouteillage et de conditionnement (OQCMMEC)

conduit une ou plusieurs machines sur la ligne de production de vins, spiritueux, cidres, jus de fruits ou sirops, sous la responsabilité d'un chef de ligne ou d'un chef de production.

ACTIVITÉS VISÉES

- Préparation et mise en route d'une machine d'embouteillage ou de conditionnement
- Conduite d'une ligne ou d'une machine d'embouteillage ou de conditionnement en vins, spiritueux, jus de fruits et sirops
- Réalisation des opérations de maintenance de premier et de second niveau
- Suivi et respect des règles QHSE et de traçabilité des produits spécifiques aux vins, spiritueux, jus de fruits et sirops sur la ligne d'embouteillage ou de conditionnement

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer ses opérations de production sur la ou les machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en analysant l'ordre de fabrication, les documents techniques à disposition, les consignes définies et en mobilisant les équipements de protection individuelle et collective de façon à appliquer les procédures, normes et consignes spécifiques aux vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

Assurer le changement de format de la ligne ou de la machine d'embouteillage et de conditionnement en sélectionnant et installant les outils et équipements ainsi qu'en paramétrant les données nécessaires dans le respect des modes opératoires requis afin de mettre en route la chaîne de production de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

Approvisionner la ligne, la ou les machine(s) de production en matières sèches, produits et consommables en contrôlant leur disponibilité, leur état et leur qualité en lien avec les différents services concernés en amont et en aval dans le but de maintenir et optimiser la qualité et la performance de la production

Vérifier l'hygiène et la propreté du poste de travail et des machines en mobilisant les actions appropriées (stérilisation de la ligne, rinçage, nettoyage avec des produits chimiques, etc.) selon les règles de sécurité et les procédures d'utilisation des produits afin de répondre aux normes de santé et de sécurité alimentaire, des biens et des personnes

Réaliser la mise en production et l'arrêt d'une ou plusieurs machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en tenant compte des contraintes techniques, des modes de production (normale, dégradée, pas à pas) et des procédures définies de façon à assurer la continuité de la production dans le respect des règles QHSE en vigueur dans le secteur des vins, spiritueux, jus de fruits et sirops

Conduire la ou les machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en surveillant en continu leur fonctionnement, en vérifiant l'approvisionnement et assurant les réglages mécaniques, automatiques ou robotiques et les modifications en cas de dérive ou d'urgence afin d'en assurer l'alimentation régulière et optimiser les pertes

Réaliser les opérations de maintenance préventives et curatives de premier niveau des équipements en effectuant les opérations, contrôles, tests et mesures prévus par la norme et les procédures en vigueur dans l'entreprise afin d'établir l'origine, les actions de résolution des défaillances et/ou transmettre l'information à l'interlocuteur adapté.

Nettoyer le poste de travail et les machines d'embouteillage et de conditionnement selon le plan d'hygiène défini, les conditions d'utilisation des produits et en veillant au respect du port des EPI en fonction des matières mises en œuvre afin de permettre une production répondant aux normes de sécurité alimentaire, des biens et des personnes.

Procéder aux autocontrôles prévus selon les opérations à conduire en mettant en application les normes et procédures des démarches qualité (méthode HACCP, normes qualité) et en utilisant les manuels mis à disposition afin de répondre aux normes de qualité et de traçabilité et garantir la santé et la sécurité du consommateur

Réaliser un échantillonnage des produits en les prélevant et en les stockant selon les règles en vigueur pour répondre aux contrôles sur la sécurité et la conformité des produits (réclamations clients, réclamations consommateurs, contrôle de la répression des fraudes, etc.).

Renseigner les opérations, actions et informations réalisées selon les modalités et fréquences prévues ainsi qu'en analysant les résultats des contrôles au regard des normes pour alerter en cas de dysfonctionnement ou d'écart des indicateurs par rapport aux valeurs nominales.

Mettre en œuvre les pratiques et procédures liées à l'environnement en assurant le tri des déchets, le stockage et l'utilisation des produits chimiques et les gestes d'économie d'énergie et de produits de façon à garantir le respect des règles de sécurité, de la réglementation en vigueur et des normes en entreprise.

Blocs de compétences

RNCP41451BC01 — Préparer les opérations de production de la ligne d'embouteillage ou de conditionnement des vins, spiritueux, jus de fruits et sirops

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer ses opérations de production sur la ou les machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en analysant l'ordre de fabrication, les documents techniques à disposition, les consignes définies et en mobilisant les équipements de protection individuelle et collective de façon à appliquer les procédures, normes et consignes spécifiques aux vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

Assurer le changement de format de la ligne ou de la machine d'embouteillage et de conditionnement en sélectionnant et installant les outils et équipements ainsi qu'en paramétrant les données nécessaires dans le respect des modes opératoires requis afin de mettre en route la chaîne de production de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

Approvisionner la ligne, la ou les machine(s) de production en matières sèches, produits et consommables en contrôlant leur disponibilité, leur état et leur qualité en lien avec les différents services concernés en amont et en aval dans le but de maintenir et optimiser la qualité et la performance de la production

Vérifier l'hygiène et la propreté du poste de travail et des machines en mobilisant les actions appropriées (stérilisation de la ligne, rinçage, nettoyage avec des produits chimiques, etc.) selon les règles de sécurité et les procédures d'utilisation des produits afin de répondre aux normes de santé et de sécurité alimentaire, des biens et des personnes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle, mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien oral avec le jury.

RNCP41451BC02 — Conduire une ou plusieurs machines d'une ligne d'embouteillage ou de conditionnement de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser la mise en production et l'arrêt d'une ou plusieurs machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en tenant compte des contraintes techniques, des modes de production (normale, dégradée, pas à pas) et des procédures définies de façon à assurer la continuité de la production dans le respect des règles QHSE en vigueur dans le secteur des vins, spiritueux, jus de fruits et sirops

Conduire la ou les machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en surveillant en continu leur fonctionnement, en vérifiant l'approvisionnement et assurant les réglages mécaniques, automatiques ou robotiques et les modifications en cas de dérive ou d'urgence afin d'en assurer l'alimentation régulière et optimiser les pertes

Réaliser les opérations de maintenance préventives et curatives de premier niveau des équipements en effectuant les opérations, contrôles, tests et mesures prévus par la norme et les procédures en vigueur dans l'entreprise afin d'établir l'origine, les actions de résolution des défaillances et/ou transmettre l'information à l'interlocuteur adapté.

Nettoyer le poste de travail et les machines d'embouteillage et de conditionnement selon le plan d'hygiène défini, les conditions d'utilisation des produits et en veillant au respect du port des EPI en fonction des matières mises en œuvre afin de permettre une production répondant aux normes de sécurité alimentaire, des biens et des personnes.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle, mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien oral avec le jury.

RNCP41451BC03 — Assurer la qualité, la traçabilité et les procédures environnementales dans la production de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

LISTE DE COMPÉTENCES

Procéder aux autocontrôles prévus selon les opérations à conduire en mettant en application les normes et procédures des démarches qualité (méthode HACCP, normes qualité) et en utilisant les manuels mis à disposition afin de répondre aux normes de qualité et de traçabilité et garantir la santé et la sécurité du consommateur

Réaliser un échantillonnage des produits en les prélevant et en les stockant selon les règles en vigueur pour répondre aux contrôles sur la sécurité et la conformité des produits (réclamations clients, réclamations consommateurs, contrôle de la répression des fraudes, etc.).

Renseigner les opérations, actions et informations réalisées selon les modalités et fréquences prévues ainsi qu'en analysant les résultats des contrôles au regard des normes pour alerter en cas de dysfonctionnement ou d'écart des indicateurs par rapport aux valeurs nominales.

Mettre en œuvre les pratiques et procédures liées à l'environnement en assurant le tri des déchets, le stockage et

l'utilisation des produits chimiques et les gestes d'économie d'énergie et de produits de façon à garantir le respect des règles de sécurité, de la réglementation en vigueur et des normes en entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle, mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien oral avec le jury.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'OQCMMEC travaille pour :

- des industries, commerces en gros, entreprises de négoce de vins et spiritueux (ex. : Les Grands Chais de France, Hennessy, etc.) ;
- des producteurs embouteilleurs ;
- des producteurs distributeurs ;
- des entreprises de cidres, de sirops, de jus de fruits/jus de légumes.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Opérateur de chaîne de production
- Agent de conditionnement
- Opérateur régleur
- Conducteur de machines d'embouteillage ou de conditionnement.

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

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury de certification est composé de 5 personnes ne connaissant pas le candidat :

- un représentant du CNVS, président du jury ;

- un représentant employeur de la CPNE ;
- un représentant salarié de la CPNE ;
- un représentant d'organisme de formation habilité ;
- un représentant de l'OPCO OCAPIAT, qui agit également en qualité de secrétaire des délibérations.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE est composé de 3 personnes ne connaissant pas le candidat :

- un professionnel métier ;
- un représentant du certificateur ;
- un représentant de l'organisme de formation habilité.

Base légale

Date de décision	27/10/2025
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/10/2030
Date de dernière délivrance possible	26/10/2034

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	2	0	100 %	—
2022	16	0	94 %	90 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP20611

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP39966, RNCP39967

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.cnvs.info/emploi-et-formation/nos-c-q-p/#CQP-OQ-CMMEC>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41451/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	2 000 € – 3 000 €
Durée	42 – 77 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	1
Taux d'achèvement	100 %
Période	05/2026 – 07/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	3 000 €
Coût moyen par dossier	3 000 €
Durée moyenne	77 h
Période	02/2026
France compétences	97 %
Reste à charge titulaire	3 %

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