

CQP Agent de maintenance du secteur alimentaire

RNCP41679 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	250
Formacode(s)	31624, 21554
Code(s) ROME	I1304, I1310
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/11/2025
Date d'échéance	27/11/2030

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

CPNEFP interbranche du secteur alimentaire (CPNEFPI-SA)

Partenaires habilités

53 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 52 à former et organiser l'évaluation et 1 à former.

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 53 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp41679-cqp-agent-de-maintenance-du-secteur-alimentaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le CQP Agent de maintenance a pour objectif de répondre aux nombreux enjeux spécifiques de l'industrie agroalimentaire. Par le rôle clé qu'il occupe en étant garant de l'entretien, de la maintenance et du bon fonctionnement des outils de production agroalimentaire (équipements, machines), l'agent de maintenance est un acteur central pour accompagner les entreprises et les chaînes de valeur dans les transitions technologiques et environnementales en cours. Son rôle et ses compétences sont cruciaux pour répondre aux enjeux économiques, de rentabilité et d'efficacité que l'industrie agroalimentaire porte, tout en préservant les standards de sécurité au poste, de santé des consommateurs et de qualité des produits alimentaires français.

L'Agent de maintenance intervient sur la maintenance préventive et corrective des équipements prévus dans son plan de maintenance.

- Maintenance préventive : elle comprend l'ensemble des interventions prévues dans le plan de maintenance des machines agroalimentaires, effectuées selon une périodicité définie par le fabricant ou par les procédures de l'entreprise. L'objectif principal de cette maintenance est de surveiller les équipements, prévenir les dysfonctionnements et assurer leur bon fonctionnement à long terme. L'agent de maintenance réalise les changements nécessaires, effectue des contrôles réguliers et met à jour le suivi du plan de maintenance préventive.
- Maintenance corrective : elle regroupe l'ensemble des interventions réalisées après la détection d'une panne. Ces actions visent à remettre en état, de manière provisoirement ou définitive, un ensemble ou un sous-ensemble d'équipements. La maintenance corrective permet d'identifier des dysfonctionnements imprévus et d'évaluer leurs impacts sur la chaîne de production. L'agent de maintenance intervient pour poser un diagnostic rapide, trouver des solutions efficaces et réduire les temps d'arrêt des machines, en veillant à limiter les conséquences pour l'activité de production.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation de son intervention selon un plan de maintenance programmé sur des équipements agroalimentaires

Diagnostic de pannes sur un équipement agroalimentaire de son périmètre d'intervention (électrique, mécanique, pneumatique)

Réalisation d'opérations de maintenance préventive et corrective de 2nd niveau de son périmètre d'intervention (électrique, mécanique, pneumatique)

Résolution et suivi des interventions de maintenance

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Examiner les informations liées à l'intervention programmée dans le plan de maintenance en échangeant avec les équipes de production, en identifiant le niveau, les délais prévus, les impératifs de production et les contraintes techniques dans le but de prioriser les actions et organiser ses opérations

Sélectionner les outillages, appareils de mesures et équipements de protection individuelle et collective pour l'intervention en les adaptant aux normes de sécurité des personnes, des biens et des produits alimentaires de façon à réaliser une intervention conforme aux standards et procédures de l'entreprise

Assurer le suivi des pièces détachées et éléments de son intervention de maintenance en communiquant avec le service approvisionnement et en contrôlant la conformité des pièces avec l'équipement et l'intervention programmée afin de garantir la bonne gestion et le suivi des stocks

Accompagner l'intervention d'un sous-traitant sur un équipement agroalimentaire spécifique en surveillant le respect des normes de sécurité (personnes, biens, produits alimentaires) de l'entreprise afin d'assurer une réparation de l'installation conforme à la réglementation et à la sécurité alimentaire

Analyser un dysfonctionnement constaté sur une installation agroalimentaire en suivant une méthodologie structurée, en fonction des technologies de l'équipement (électrique, mécanique, pneumatique, etc.) et en collectant toutes les informations disponibles sur les machines et en réalisant une observation des symptômes visibles afin d'émettre des hypothèses sur l'origine de la panne.

Réaliser des tests, relevés et mesures de contrôle conformément au plan de maintenance préventive ou aux besoins définis par la panne, en utilisant des outils adaptés et en analysant systématiquement les résultats de façon à établir un diagnostic définitif et proposer une résolution de panne.

Assurer la mise en sécurité des équipements en identifiant les risques encourus pour les personnes, les installations et les produits alimentaires, en procédant à une évaluation rigoureuse des risques et en mobilisant les interlocuteurs habilités en cas d'absence d'habilitation afin de garantir le respect des normes de sécurité en vigueur dans l'entreprise durant l'intervention de maintenance

Remplacer les pièces, sous-ensembles et ensembles défectueux sur les machines agroalimentaires suivant le mode opératoire en vigueur et les procédures de maintenance afin d'optimiser le fonctionnement de l'équipement agroalimentaire et de limiter les arrêts de production

Rétablir l'état initial de fonctionnement d'une pièce, d'un sous-ensemble ou d'un ensemble sur une machine agroalimentaire en nettoyant ou réparant l'élément tout en respectant les normes de sécurité et d'alimentarité des équipements afin de résoudre le dysfonctionnement de manière pérenne.

Remettre l'installation et le poste de travail en situation opérationnelle dans le respect des règles QHSE et des normes de sécurité alimentaire de façon à limiter le temps d'immobilisation des équipements et préserver les conditions optimales de production des produits alimentaires

Effectuer le nettoyage, le tri et l'évacuation des déchets de son intervention en garantissant leur conformité avec la réglementation et en évitant le gaspillage d'énergie et de process pendant les interventions afin de préserver la sécurité alimentaire des produits et optimiser l'utilisation des ressources

Réaliser le suivi et les actions de traçabilité des interventions de maintenance en renseignant les fiches de suivi et outils GMAO en vigueur dans l'entreprise et en expliquant au personnel de production les actions effectuées afin de mettre à jour les informations de son intervention et les équipements et de garantir la fiabilité du plan de maintenance

Blocs de compétences

RNCP41679BC01 — Préparer une intervention de maintenance sur des équipements agroalimentaires de son périmètre d'intervention

LISTE DE COMPÉTENCES

Examiner les informations liées à l'intervention programmée dans le plan de maintenance en échangeant avec les équipes de production, en identifiant le niveau, les délais prévus, les impératifs de production et les contraintes techniques dans le but de prioriser les actions et organiser ses opérations

Sélectionner les outillages, appareils de mesures et équipements de protection individuelle et collective pour l'intervention en les adaptant aux normes de sécurité des personnes, des biens et des produits alimentaires de façon à réaliser une intervention conforme aux standards et procédures de l'entreprise

Assurer le suivi des pièces détachées et éléments de son intervention de maintenance en communiquant avec le service approvisionnement et en contrôlant la conformité des pièces avec l'équipement et l'intervention programmée afin de garantir la bonne gestion et le suivi des stocks

Accompagner l'intervention d'un sous-traitant sur un équipement agroalimentaire spécifique en surveillant le respect des normes de sécurité (personnes, biens, produits alimentaires) de l'entreprise afin d'assurer une réparation de l'installation conforme à la réglementation et à la sécurité alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

RNCP41679BC02 — Diagnostiquer une panne ou un dysfonctionnement sur un équipement agroalimentaire de son périmètre d'intervention

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser un dysfonctionnement constaté sur une installation agroalimentaire en suivant une méthodologie structurée, en fonction des technologies de l'équipement (électrique, mécanique, pneumatique, etc.) et en collectant toutes les informations disponibles sur les machines et en réalisant une observation des symptômes visibles afin d'émettre des hypothèses sur l'origine de la panne.

Réaliser des tests, relevés et mesures de contrôle conformément au plan de maintenance préventive ou aux besoins définis par la panne, en utilisant des outils adaptés et en analysant systématiquement les résultats de façon à établir un diagnostic définitif et proposer une résolution de panne.

Assurer la mise en sécurité des équipements en identifiant les risques encourus pour les personnes, les installations et les produits alimentaires, en procédant à une évaluation rigoureuse des risques et en mobilisant les interlocuteurs habilités en cas d'absence d'habilitation afin de garantir le respect des normes de sécurité en vigueur dans l'entreprise durant l'intervention de maintenance

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien

RNCP41679BC03 — Réaliser des actions de maintenance préventive et corrective de 2nd niveau sur un équipement agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Remplacer les pièces, sous-ensembles et ensembles défectueux sur les machines agroalimentaires suivant le mode opératoire en vigueur et les procédures de maintenance afin d'optimiser le fonctionnement de l'équipement agroalimentaire et de limiter les arrêts de production

Rétablir l'état initial de fonctionnement d'une pièce, d'un sous-ensemble ou d'un ensemble sur une machine agroalimentaire en nettoyant ou réparant l'élément tout en respectant les normes de sécurité et d'alimentarité des équipements afin de résoudre le dysfonctionnement de manière pérenne.

Remettre l'installation et le poste de travail en situation opérationnelle dans le respect des règles QHSE et des normes de sécurité alimentaire de façon à limiter le temps d'immobilisation des équipements et préserver les conditions optimales de production des produits alimentaires

Effectuer le nettoyage, le tri et l'évacuation des déchets de son intervention en garantissant leur conformité avec la réglementation et en évitant le gaspillage d'énergie et de process pendant les interventions afin de préserver la sécurité alimentaire des produits et optimiser l'utilisation des ressources

Réaliser le suivi et les actions de traçabilité des interventions de maintenance en renseignant les fiches de suivi et outils GMAO en vigueur dans l'entreprise et en expliquant au personnel de production les actions effectuées afin de mettre à jour les informations de son intervention et les équipements et de garantir la fiabilité 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

L'agent de maintenance intervient sur toutes les chaînes de production dans l'industrie agroalimentaire. Ainsi, le métier se retrouve 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
- 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
- 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

Selon les entreprises, l'agent de maintenance du secteur alimentaire peut également être appelé opérateur de maintenance, électromécanicien ou encore automaticien. Dans certaines entreprises spécialisées, on peut également rencontrer l'intitulé de technicien SAV.

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	Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible, Lien formation-emploi

Salaire médian (mensuel)	2 335 €
Diplôme le plus fréquent	Bac général, technologique, professionnel ou équivalent en mécanique, électricité, électronique (27 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	G0A40 — Ouvriers de la maintenance générale et mécanique · tension 5/5 (Très élevée) G1X72 — Techniciens et agents de maîtrise en maintenance générale et mécanique industrielle · tension 5/5 (Très élevée) H1X92 — Ingénieurs en maintenance et support technique client · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	18 276
Jugés difficiles à recruter	68 %
Emplois saisonniers	7 %
Familles professionnelles (FAP)	G0A40 — Ouvriers de la maintenance générale et mécanique G1X72 — Techniciens et agents de maîtrise en maintenance générale et mécanique industrielle H1X92 — Ingénieurs en maintenance et support technique client

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 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	27/11/2025
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/11/2030
Date de dernière délivrance possible	27/11/2034

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	34	0	100 %	52 %
2022	22	0	100 %	65 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37791

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37791, RNCP39971

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/41679/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	2
Régions couvertes	2
Prix indicatif	3 440 € – 12 705 €
Durée	77 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	02/2026 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2
Montant total engagé	7 125 €
Coût moyen par dossier	3 563 €
Durée moyenne	238 h
Période	01/2026 – 07/2026
Entreprise	52 %
France compétences	46 %
Reste à charge titulaire	2 %

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