

Préparation de pâtes à papier

RS2596 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	226s, 226u
Formacode(s)	22884
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2021

Certificateur(s)

IPC FORMATION · SIRET : 78485657700084

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La Certification de Compétences Professionnelles permet de valider les compétences des salariés des entreprises de l'intersecteur Papier Carton concernant la surveillance et le contrôle des équipements industriels de préparation de pâtes à papier afin de garantir la qualité de la pâte à papier produite.

Il s'agit d'équipements qui permettent la transformation de matières premières (bois et papiers recyclés) en pâte à papier. Cette pâte à papier sera utilisée pour la production de différents types de papier.

La certification permet aussi aux titulaires de mieux appréhender leurs rôles et missions et de proposer des solutions pertinentes en termes de qualité ou de productivité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences / capacités attestées par la certification sont :

- Contrôler la conformité des Matières Premières utilisés pour la fabrication de pâte
- Réaliser la surveillance des paramètres de production
- Réaliser les mesures en cours de production et les contrôles des pâtes produites

Contrôler la conformité des Matières Premières utilisés pour la fabrication de pâte

- Identifier les matières premières utilisées dans la préparation de pâtes
- Expliquer leurs propriétés, leurs rôles et leurs risques potentiels pour les personnes
- Identifier les différents types de pâtes mises en œuvre dans l'entreprise
- Réaliser les contrôles de conformité des MP et des pâtes

Réaliser la surveillance des paramètres de production

- Expliquer les différentes étapes mises en œuvre pour la préparation de pâtes, les équipements associés et leur principe de fonctionnement

- Identifier les différents équipements

- Expliquer le principe de fonctionnement des différents équipements

- Lister les paramètres associés à la conduite des différents équipements

- Expliquer le rôle et le principe de fonctionnement des boucles de régulation sur le procédé de préparation de pâtes

- Expliquer l'influence des paramètres de réglages sur le procédé et le produit

- Identifier les dérives les plus courantes et leur impacts sur le procédé et la qualité du produit

Réaliser les mesures en cours de production et les contrôles des pâtes produites

- Identifier les contrôles et mesures

- Réaliser les contrôles

- Identifier les écarts et proposer des actions correctives

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
Aucun

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2021

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RS5916

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
www.unidis.fr/strategie-et-avenir

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/2596/>