

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31838**

Intitulé

TP : Titre professionnel Conducteur d'équipements agroalimentaires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère du Travail - Délégation Générale à l'Emploi et à la Formation Professionnelle (DGEFP) Modalités d'élaboration de références : CPC Industrie	Ministère du Travail - Délégation Générale à l'Emploi et à la Formation Professionnelle (DGEFP), Le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221u Conduite d'installations des industries agro-alimentaires et de machines de conditionnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le conducteur d'équipements agroalimentaires réalise, au sein d'une équipe, une ou plusieurs étapes du procédé de production de produits agroalimentaires destinés à la consommation, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, des règles relatives aux gestes et postures au travail, des règles de sécurité et d'environnement, des procédures et modes opératoires et des principes du développement durable définis par l'entreprise.

Les secteurs concernés sont la préparation, la fabrication ou le conditionnement des produits. Le processus de production peut être continu ou discontinu.

La finalité de l'emploi est la production de produits conformes en qualité, quantité, coûts et dans le délai requis.

Le conducteur travaille :

- en préparation sur des machines de déconditionnement, remise en température et éventuellement mélange ;
- en fabrication sur des équipements de convoyage, d'assemblage, de découpe, de formage, de cuisson, de réfrigération/surgélation ;
- au conditionnement sur des machines d'ensachage, de thermoformage, d'operculation, d'embouteillage.

Sur des lignes à processus très automatisé de type : embouteillage, il conduit une partie des équipements.

Les moyens de production mis en œuvre intègrent généralement plusieurs technologies : mécanique, électrique, pneumatique, automatique, robotique et informatique industrielle (rarement hydraulique).

Il exerce son emploi en atelier de production dans des entreprises de taille et d'organisation variables. Il se conforme aux normes spécifiques en vigueur dans l'entreprise. Les horaires sont en équipes postées, par roulement ou fixes.

Seul ou dans une équipe, il travaille sous l'autorité de son responsable hiérarchique, à qui il rend compte de son activité et l'informe de tout incident. Sa propre responsabilité se limite à l'application stricte des bonnes pratiques d'hygiène, de consignes, de procédures, de modes opératoires et de plans de contrôle, mais aussi à l'identification des non-conformités.

L'exécution des tâches s'effectue le plus souvent debout avec des déplacements fréquents autour de l'équipement de production et l'oblige à une vigilance accrue, une anticipation permanente et à une réactivité immédiate à l'événement.

Le port d'équipements de protection individuelle et d'hygiène de type vêtements de travail est obligatoire. Le conducteur applique les bonnes pratiques d'hygiène définies par l'entreprise. Une hygiène corporelle individuelle est requise.

Une attention particulière porte sur les points de contrôle de son secteur qui peuvent être de type biologique, physique et chimique.

Aucune habilitation technique particulière n'est requise. Toutefois, dans certaines entreprises :

le poste requiert parfois la maîtrise de la conduite d'engins de manutention de type gerbeur, palan ou chariot élévateur. Une certification de type CACES (recommandation R389 catégories 1 et 3) est appréciée pour la tenue de l'emploi dans les secteurs de la préparation avec l'approvisionnement des denrées et du conditionnement avec l'approvisionnement des films et des palettes ; les habilitations électriques pour non électricien telles que BS, BE manœuvre sont fortement conseillées à cause de l'environnement souvent humide du lieu de production.

L'utilisation des terminaux d'ordinateurs, le plus souvent, et des écrans tactiles des équipements est courante.

1. Préparer une production dans un contexte agroalimentaire

Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter.

Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires.

Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants.

2. Conduire un équipement agroalimentaire

Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire.

Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process.
 Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire.
 Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire.
 Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire.
 Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production agroalimentaire.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Agroalimentaire, travail temporaire ; dans une certaine mesure, pharmacie, cosmétique.

Sous le terme agroalimentaire sont rassemblés les huit familles concernées que sont l'industrie laitière, l'industrie de la viande, la fabrication d'huiles, de corps gras et de margarines, la fabrication de produits à base de céréales, la fabrication de conserves et surgelés, l'industrie sucrière, la fabrication de boissons et alcools et la fabrication de produits alimentaires divers.

Conducteur de machines, conducteur d'équipements automatisés, conducteur process, conducteur machine (avec quelques fois précisé, pour les machines standard « le type de machine » conducteur pétrin, conducteur thermoformeuse, conducteur flow pack), préparateur, conducteur de machines de conditionnement.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H3303 : Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...)

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

H3301 : Conduite d'équipement de conditionnement

Réglementation d'activités :

Néant.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le titre professionnel est composé de deux blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31838 - Préparer une production dans un contexte agroalimentaire</p>	<p>Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter. Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires. Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants.</p> <p>Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :</p> <p>a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).</p> <p>b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.</p> <p>c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31838 - Conduire un équipement agroalimentaire	<p>Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire. Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process. Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire. Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire. Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire. Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production agroalimentaire.</p> <p>Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :</p> <p>a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).</p> <p>b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.</p> <p>c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)
Après un parcours de formation continue	X	Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)
En contrat de professionnalisation	X	Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X

Base légale**Référence du décret général :**

Code de l'éducation, notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 335-13, R. 338-1 et R. 338-2 et suivants.

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 14/12/2018 relatif au TP CEA paru au JO du 21/12/2018

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n°2016-954 du 11 juillet 2016 relatif au titre professionnel délivré par le ministre chargé de l'emploi

Arrêté du 22 décembre 2015 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi

Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi

Arrêté du 21 juillet 2016 relatif aux modalités d'agrément des organismes visés à l'article R. 338-8 du code de l'éducation

Références autres :

Equivalences définies par arrêté avec les certifications suivantes :

Pour plus d'informations**Statistiques :****Autres sources d'information :**

www.travail-emploi.gouv.fr

Lieu(x) de certification :

Centres agréés par le ministère chargé de l'emploi

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**Historique de la certification :**

TP nouveau - Création le 21/12/2018 - Arrêté du 14/12/2018 paru au JO du 21/12/2018