

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 24891**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Conducteur de machine dans la transformation laitière

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la transformation laitière - Association de la transformation laitière française (ATLA)	Responsable des relations sociales

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3124 - Industrie laitière, 3608 - Coopératives agricoles laitières

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 de machine conduit une ou plusieurs machines mécanisées, spécifiques au processus de fabrication ou de conditionnement des produits laitiers, intégrées ou non dans une ligne de production, en respectant les enjeux de productivité, qualité, hygiène et sécurité.

Le titulaire est capable de conduire une ou plusieurs machine(s) de fabrication ou de conditionnement de produits laitiers (fromages, yaourts, lait de consommation, poudres, ingrédients industriels...), en respectant les enjeux de productivité, qualité, hygiène, environnement et sécurité.

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

Production de lait liquide, fromages, yaourts, poudres de lait, desserts et ingrédients industriels de types et technologies diversifiés.

Conducteur de machine(s), Pilote de machine(s), de production de produits laitiers.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Après formation, il y a 6 unités de valeur à valider :

- Produits / Process
- Outils / Installations
- Qualité
- Hygiène
- Sécurité / environnement
- Communication professionnelle

L'évaluation est réalisée sous forme d'une Observation au poste de travail

Par la VAE, il y a un dossier de validation à remplir par le candidat, accompagné de preuves de l'activité et un entretien avec la Commission technique d'évaluation.

Les blocs de compétences :

-PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL *capacité à identifier les différentes matières premières, encours et produits finis et à apprécier leur état, en fonction des standards *capacité à prendre en compte les conséquences d'une action sur le produit élaboré *capacité à respecter les modes opératoires, les instructions de fabrication, transformation ou conditionnement *capacité à contrôler et interpréter les données au cours d'une séquence, au regard des standards et à intervenir, en fonction des procédures.

- CONDUITE DE MACHINE(s) *capacité à prendre connaissance des consignes *capacité à mettre en route et arrêter sa machine *capacité à assurer avec méthode la conduite de sa machine, dans le respect des procédures *capacité à gérer les dysfonctionnements *capacité de procéder à l'entretien et maintenance, relevant de sa responsabilité.

- CONTROLE/ENREGISTREMENT/DIAGNOSTIC/INTERVENTION *capacité à effectuer les contrôles qualité et à les enregistrer *capacité à repérer toutes variations de qualité et à intervenir, en fonction de ses responsabilités *capacité à respecter les procédures qualité.

- NETTOYAGE ET RANGEMENT DU POSTE *capacité à procéder au nettoyage et rangement dans le respect des procédures *capacité à respecter les procédures d'hygiène, nettoyage et désinfection *capacité à participer à des contrôles d'hygiène *capacité à appliquer les actions conformes aux règles d'hygiène *capacité à respecter les procédures et consignes en matière de prévention et d'accident, d'alerter en cas de dysfonctionnement *capacité à utiliser les protections individuelles et collectives *capacité à respecter les règles gestes et postures *capacité à réaliser le tri sélectif *capacité à minimiser les déchets et rejets *capacité à contribuer à optimiser les consommations d'énergie *capacité à mettre en oeuvre les procédures, en cas de risque pour l'environnement.

- COMMUNICATION *capacité à identifier et organiser les informations utiles à son poste *capacité à utiliser les moyens et méthodes pour traiter une information simple, proposer des résultats et conclusions, dans une situation déterminée *capacité à enregistrer et copier des données par rapport aux standards *capacité à transmettre un message exploitable *capacité à rendre compte à sa hiérarchie *capacité à proposer des améliorations techniques.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Jury national de 10 membres désignés paritairement par la CPNEFP Transformation laitière, avec alternance de la Présidence.
En contrat de professionnalisation	X		Même Jury
Par candidature individuelle	X		Idem
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X		Idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS**ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX****Base légale****Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 26 novembre 2015 publié au Journal Officiel du 3 décembre 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Conducteur de machine dans la transformation laitière" avec effet au 3 décembre 2015, jusqu'au 3 décembre 2020.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

ATLA est l'organisation professionnelle rassemblant les deux branches de l'Industrie et de la Coopération laitières, soit plus de 380 entreprises, 1200 établissements répartis sur tout le territoire et dans les DOM, employant près de 57000 salariés. Le chiffre d'affaires consolidé est de 23 milliards d'euros, dont 30% à l'export. Ce CQP est délivré à une trentaine de candidats par an.

<http://www.maison-du-lait.com>

Autres sources d'information :

ATLA

Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la transformation laitière - Association de la transformation laitière française (ATLA) : Île-de-France - Paris (75) [75009]

Association de la Transformation Laitière Française

42, rue de Châteaudun 75009 Paris.

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

Les six Ecoles Nationales de l'Industrie Laitière (ENIL), établissements publics rattachés au Ministère de l'Agriculture: St Lô Thère (50), Poligny (39), Mamirolle (25), La Roche/Foron (74), Aurillac (15), Surgères (17), ainsi que leur organisme de formation continue l'ANFOPEIL (39801 Poligny), organisme accompagnateur désigné pour les candidats à ce CQP par la VAE.

Historique de la certification :

L'élaboration des référentiels a été confiée à un groupe de professionnels représentatif des entreprises de la Transformation laitière. Après avoir été approuvés par les Commissions sociales de la FNIL et de la FNCL, ils ont été adaptés et validés paritairement, puis ont fait l'objet de l'accord du 8 avril 2010 (étendu par l'arrêté du 23 décembre 2010), renouvelé par l'accord du 19 février 2013 (étendu par l'arrêté du 3 décembre 2013). De plus, la CPNEFP Transformation laitière les a confirmés, le 19 novembre 2014, en validant les unités de valeur des formations certifiantes correspondant à ce CQP.