

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 24894**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Pilote d'installation automatisée 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 Pilote d'installation automatisée conduit une installation complexe automatisée de production et / ou de conditionnement de produits laitiers (fromages, yaourts, lait de consommation...), en respectant les enjeux de productivité, qualité, hygiène, environnement et sécurité, et en assurant une mission de coordination des collaborateurs placés sous son autorité fonctionnelle ou hiérarchique.

Le titulaire est capable de conduire une installation complexe automatisée de production et/ou de conditionnement de produits laitiers (fromages, yaourts, lait de consommation, poudres de lait...), en respectant les enjeux de productivité, qualité, hygiène, environnement et sécurité, liés aux spécificités du produit (matière première vivante), et en assurant une mission de coordination des collaborateurs placés sous son autorité fonctionnelle ou hiérarchique.

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

Fabrication de lait liquide, de fromages, de yaourts, de poudres de lait, de desserts et d'ingrédients industriels de types et de technologies diversifiés.

Pilote d'installation automatisée, Responsable d'atelier.

#### 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 repose sur 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 occuper le poste avec une tenue réglementaire, à utiliser les protections individuelles et collectives, à respecter les procédures d'hygiène et les consignes de sécurité \*capacité à prendre connaissance des consignes nécessaires à la réalisation de son travail \*capacité à s'informer des consignes du pilote précédent, à identifier, choisir et organiser les informations utiles à son poste \*capacité à procéder à la vérification des conditions de fonctionnement de l'installation \*capacité à identifier les différents types de matières premières, encours et produits finis et à apprécier leur état en fonction des standards \*capacité à préparer l'organisation du suivi de son activité.

-CONDUITE ET GESTION DE L'INSTALLATION \*capacité à mettre en route et arrêter l'installation, en respectant les procédures \*capacité à réaliser les différentes opérations, en cours de production \*capacité à organiser l'articulation entre les différents intervenants, pour garantir le respect du programme de production \*capacité à appliquer et faire appliquer les règles gestes et postures \*capacité à gérer les dysfonctionnements.

-CONTROLE/ENREGISTREMENT/DIAGNOSTIC/INTERVENTION \*capacité à effectuer les contrôles qualité et à les enregistrer, à respecter les procédures qualité, à repérer toutes variations de qualité et à intervenir, en fonction de ses responsabilités \*capacité à interpréter les données au cours d'une séquence de fabrication/conditionnement au regard des standards et à intervenir, en fonction des procédures \*capacité à connaître les points critiques de son poste et les actions à mener en cas de dérive \*capacité à prendre en compte les conséquences d'une action sur le produit élaboré \*capacité à procéder aux activités d'entretien et de maintenance relevant de sa responsabilité.

COORDINATION/ANIMATION/COMMUNICATION/FORMATION \*capacité à organiser le travail, répartir les tâches et gérer le temps de travail,

en respectant le programme de production \*capacité à communiquer, transmettre des informations, animer et entretenir des relations individuelles et collectives avec les opérateurs \*capacité à utiliser les moyens et méthodes pour traiter une information complexe, à proposer des résultats et conclusions, dans une situation déterminée \*capacité à analyser, vérifier et valider les résultats \*capacité à proposer des améliorations d'ordre technique ou organisationnelles, à participer à un processus d'amélioration \*capacité à participer à l'élaboration de procédures et modes opératoires utiles à la conduite de l'installation \*capacité à favoriser l'intégration d'une nouvelle personne, former un collaborateur, contribuer à l'évaluation des acquis professionnels \*capacité à rendre compte à sa hiérarchie de son activité et des résultats obtenus.

-NETTOYAGE ET RANGEMENT DU POSTE \*capacité à ranger le matériel aux emplacements prévus \*capacité à participer à des contrôles d'hygiène spécifiques et à appliquer les actions conformes aux règles d'hygiène, de nettoyage et de désinfection \*capacité à réaliser le tri sélectif, à contribuer à minimiser les déchets et rejets, à maîtriser les effets impactant l'environnement \*capacité à maîtriser les consommations des ressources, à repérer les risques pour l'environnement et à intervenir en fonction des procédures.

**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 Pilote d'installation automatisée 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 laitière, 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 douzaine 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 (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.