

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 29210**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Préparateur(trice) du secteur alimentaire

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire - OPCALIM	Directeur Général

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3026 - Sucreries, sucreries-distilleries et raffineries de sucre, 3060 - Meunerie, 3102 - Boulangerie pâtisserie industrielle

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Sous la responsabilité du responsable de secteur/d'atelier ou du responsable d'équipe préparateur, le préparateur du secteur alimentaire a pour mission d'assurer le déconditionnement des matières premières et les opérations de préparations froides et chaudes, manuellement ou à l'aide de machines, en respectant les recettes, les ordres de fabrication, les modes opératoires ainsi que les critères d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Ainsi, les principales activités du préparateur du secteur alimentaire sont :

- Préparation du poste de travail
- Conduite du poste de travail
- Contrôle, enregistrement
- Nettoyage et rangement du poste de travail
- Transmission des informations et communication

Les capacités attestées :

Réaliser le process de préparation en respectant les recettes

- Repérer les matières et les produits à travailler, comprendre les termes de la fiche descriptive, identifier leur lieu de stockage pour une préparation et une mise en route de la machine efficaces et sécurisées.
- Évaluer et s'assurer de la conformité des matières premières et des produits travaillés avec les normes de l'entreprise pour le contrôle de la qualité.
- Anticiper les actions à mener dues à une adaptation du process ou à un risque de dysfonctionnement pour la bonne conduite du poste.
- Assurer une alimentation régulière et adapter les quantités nécessaires, afin d'éviter les ruptures et les excès, et ce pour le respect du planning de fabrication.

Utiliser les outils et les machines nécessaires à la réalisation de son activité

- Mettre en œuvre l'ensemble des modes opératoires d'au moins 5 machines de fonctions et de complexité différentes et dans le respect des consignes de sécurité et d'hygiène pour une préparation et une conduite du poste réussies.
- Effectuer les montages et démontages propres au nettoyage ou à la maintenance de premier niveau pour le bon déroulement de la préparation, de la conduite et du rangement du poste de travail.
- Évaluer l'état de fonctionnement des outils (ex : fil d'un tranchant) pour le bon démarrage du poste et le respect standards de sécurité.
- Repérer les dysfonctionnements pour intervenir et alerter pour que la maintenance soit réalisée et la sécurité garantie.
- Intervenir sur des dysfonctionnements dans le respect des instructions pour remettre l'installation en situation opérationnelle en toute sécurité.
- Réguler son activité en tenant compte des postes amont et aval pour la coordination des équipes.

Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité

- Intégrer les consignes de sécurité dans son activité pour minimiser les risques d'accidents et assurer la qualité du nettoyage/rangement du poste de travail.
- Exercer son activité en toute sécurité par l'application des règles, des gestes et postures préconisés.
- Utiliser les protections individuelles et collectives en conformité avec les consignes pour exercer son activité en toute sécurité.
- Exercer son activité dans le respect du Plan d'Hygiène et Sécurité Alimentaire par l'application des instructions de nettoyage et de désinfection.
- Associer les règles d'hygiène à la nature des produits travaillés et/ou utilisés, les mettre en œuvre et faire preuve de rigueur dans le contrôle pour garantir la qualité des opérations.
- Mettre en œuvre les pratiques spécifiques à la zone sensible, lors de la préparation, du nettoyage et du rangement du poste de travail dans le respect des procédures d'hygiène.
- Proposer des évolutions de la procédure qualité pour participer au suivi et à l'amélioration continue.
- Tenir compte des DLC des matières travaillées pour détecter les non-conformités.
- Exécuter avec rigueur les contrôles visuels et gustatifs des matières premières et des produits et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité.
- Respecter les règles de rotation des stocks (FIFO) pour les matières qu'il utilise afin d'anticiper les réapprovisionnements nécessaires et respecter le plan HACCP.

- Garantir la qualité de ses opérations en utilisant les instruments de contrôle spécifiques au poste de travail, en assurant des contrôles pertinents (pré pesée etc.) et en renseignant les documents de suivi de la traçabilité.
- Garantir la qualité de ses opérations en identifiant les écarts qualitatifs et/ou quantitatifs sur les produits et en envisageant les causes possibles.
- Garantir la qualité de ses opérations en effectuant les calculs nécessaires et enregistrer les résultats des contrôles.
Communiquer efficacement dans son activité professionnelle
- Lire, comprendre et analyser des consignes, des informations orales et écrites pour assurer la continuité de service sur la ligne.
- Lire, comprendre et analyser, renseigner un tableau de bord, un graphique pour contrôler la fiabilité des données enregistrées et identifier les actions correctives.
- Lire, comprendre et analyser un message sur un écran (température, poids, intensité...) pour la bonne conduite et le suivi des activités.
- Utiliser à bon escient le vocabulaire commun à l'entreprise dans le cadre de la transmission d'informations pour coordonner son travail avec celui des autres secteurs.
- Identifier les informations utiles à son poste (consignes, plannings, ordres de fabrication) pour le bon déroulement des opérations.
- Transmettre des informations sur ses activités pour permettre la réactivité en cas d'intervention ou d'alerte, ainsi que le suivi des opérations.
- Formaliser ses observations pour donner un avis qui permettra d'assurer les futures interventions et d'éventuelles améliorations.

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

Industries agro-alimentaires

Préparateur / Préparatrice de recettes

Préparateur / Préparatrice de mélange en industrie

Opérateur / Opératrice en préparation de matières et produits en industrie

Opérateur de fabrication de produits alimentaires

Codes des fiches ROME les plus proches :

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

Réglementation d'activités :

Le(s) Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité peu(ven)t être demandé(s) :

CACES (CACES R 389-1 Transpalette à conducteur porté)

CACES R 389-3 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg)

CACES R 389-5 (Chariots élévateurs à mât rétractable)

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Modalités d'évaluation des compétences / accès par la formation :

La certification s'appuie sur 3 composantes :

- L'évaluation par des formateurs interne et externe habilités, à l'aide d'un questionnaire.
- L'évaluation par le tuteur en entreprise, à l'aide d'une grille d'observation.
- L'évaluation par le jury, sur la base d'une observation sur poste de travail et/ou d'un entretien, à l'aide d'un guide d'évaluation de la maîtrise professionnelle.

Modalités d'évaluation des compétences / accès par la VAE :

La certification s'appuie sur 2 composantes :

- un livret descriptif d'activité rempli par le candidat, éventuellement accompagné de documents techniques,
- et une présentation orale, suivie d'un entretien avec les membres du jury.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 29210 - Réaliser le process de préparation en respectant les recettes</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■Repérer les matières et les produits à travailler, comprendre les termes de la fiche descriptive, identifier leur lieu de stockage. ■Évaluer et s'assurer de la conformité des matières premières et des produits travaillés avec les normes de l'entreprise. ■Anticiper les actions à mener dues à une adaptation du process ou à un risque de dysfonctionnement. ■Assurer une alimentation régulière et adapter les quantités nécessaires, afin d'éviter les ruptures et les excès. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) <p>Et/Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> •Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 29210 - Utiliser les outils et les machines nécessaires a la réalisation de son activité</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre en œuvre l'ensemble des modes opératoires d'au moins 5 machines de fonctions et de complexité différentes et dans le respect des consignes de sécurité et d'hygiène. ■ Effectuer les montages et démontages propres au nettoyage ou à la maintenance de premier niveau. ■ Evaluer l'état de fonctionnement des outils (ex : fil d'un tranchant). ■ Repérer les dysfonctionnements. ■ Intervenir sur des dysfonctionnements dans le respect des instructions. ■ Réguler son activité en tenant compte des postes amont et aval. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) <p>Et/Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 29210 - Communiquer efficacement dans son activité professionnelle</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lire, comprendre et analyser des consignes, des informations orales et écrites. ■ Lire, comprendre et analyser, renseigner un tableau de bord, un graphique. ■ Lire, comprendre et analyser un message sur un écran (température, poids, intensité...). ■ Utiliser à bon escient le vocabulaire commun à l'entreprise. ■ Identifier les informations utiles à son poste. ■ Transmettre des informations sur ses activités. ■ Formaliser ses observations pour donner un avis. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) <p>Et/Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 29210 - Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégrer les consignes de sécurité dans son activité pour minimiser les risques d'accidents et assurer la qualité du nettoyage/rangement du poste de travail. • Exercer son activité en toute sécurité par l'application des règles, des gestes et postures préconisés. • Utiliser les protections individuelles et collectives en conformité avec les consignes pour exercer son activité en toute sécurité. • Exercer son activité dans le respect du Plan d'Hygiène et Sécurité Alimentaire par l'application des instructions de nettoyage et de désinfection. • Associer les règles d'hygiène à la nature des produits travaillés et/ou utilisés, les mettre en œuvre et faire preuve de rigueur dans le contrôle pour garantir la qualité des opérations. • Mettre en œuvre les pratiques spécifiques à la zone sensible, lors de la préparation, du nettoyage et du rangement du poste de travail dans le respect des procédures d'hygiène. • Proposer des évolutions de la procédure qualité pour participer au suivi et à l'amélioration continue. • Tenir compte des DLC des matières travaillées pour détecter les non-conformités. • Exécuter avec rigueur les contrôles visuels et gustatifs des matières premières et des produits et faire preuve réactivité en cas de non-conformité. • Respecter les règles de rotation des stocks (FIFO) pour les matières qu'il utilise afin d'anticiper les réapprovisionnements nécessaires et respecter le plan HACCP. • Garantir la qualité de ses opérations en utilisant les instruments de contrôle spécifiques au poste de travail, en assurant des contrôles pertinents (pré pesée etc.) et en renseignant les documents de suivi de la traçabilité. • Garantir la qualité de ses opérations en identifiant les écarts qualitatifs et/ou quantitatifs sur les produits et en envisageant les causes possibles. • Garantir la qualité de ses opérations en effectuant les calculs nécessaires et enregistrer les résultats des contrôles. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) <p>Et/Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI/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	<p>Jury constitué :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'un représentant de l'organisation patronale, • d'un représentant des organisations syndicales de salariés, • d'un représentant de l'OPCA.

En contrat de professionnalisation	X	Jury constitué : • d'un représentant de l'organisation patronale, • d'un représentant des organisations syndicales de salariés, • d'un représentant de l'OPCA.
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X	Jury constitué : • d'un représentant de l'organisation patronale, • d'un représentant des organisations syndicales de salariés, • d'un représentant de l'OPCA.

	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 07 avril 2017 publié au Journal Officiel du 21 avril 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Préparateur(trice) du secteur alimentaire" avec effet au 21 avril 2017, jusqu'au 21 avril 2022.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

2 CQP « préparateur » a été délivré en 2014.
Ce CQP est délivré en moyenne à 3 candidats par an.

Autres sources d'information :

<http://www.opcalim.org/>

[Site internet de l'autorité délivrant la certification](#)

Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire - OPCALIM : Île-de-France - Paris (75) []

OPCALIM - 20, Place des Vins de France - 75012 PARIS dans l'attente de la mise en place d'un Organisme certificateur (art. 6 de l'Accord sur la Formation Professionnelle du 30/10/2014).

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

Au choix des entreprises et des candidats à la VAE

Historique de la certification :

- Accord du 20/06/2007 relatif à la reconnaissance des CQP IA dans diverses branches des Industries Alimentaires.
- Accord du 21/03/2012 de la branche de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes portant sur la reconnaissance des CQP IA.
- Accord du 30/10/2014 sur la formation professionnelle dans diverses branches de la filière alimentaire.
- Accord multi branches du 29/05/2015 sur la reconnaissance et l'inscription au RNCP des CQP transversaux du secteur alimentaire.