

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4742**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Conduite - maintenance des machines d'embouteillage -conditionnement

Nouvel intitulé : Opérateur qualifié en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Conseil National des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses	Président de la CPNE, Président de la CPNE

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3029 - Vins, cidres, jus de fruits, sirops, spiritueux et liqueurs de France

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

L'ouvrier qualifié polyvalent sur la chaîne d'embouteillage/conditionnement conduit une ou plusieurs machines de la chaîne, sous la responsabilité d'un chef de ligne ou d'un chef de production.

L'ouvrier qualifié polyvalent :

- 1 - prépare, met en route et conduit sa ou ses machines,
- 2 - assure la maintenance de premier niveau,
- 3 - contribue à la qualité et à la traçabilité de la production,
- 4 - met en pratique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- 5 - met en pratique les règles de sécurité,
- 6 - accompagne les nouveaux arrivants,
- 7 - participe à la production en s'intégrant dans une équipe de travail.

Connaissances attestées associées aux activités 1 - 5 - 7 : Environnement : filière, marchés, entreprise, atelier. Phases d'élaboration du produit embouteillé (notions). Process d'embouteillage et de conditionnement. Organes des machines. Procédures d'installation et de réglage des équipements. Réglementation sur les vins et alcools. Coût, rentabilité, productivité (notions). Risques liés à l'altération des matières sèches. Risques en cas de non respect des règles d'hygiène

Savoir-faire attesté :

Prise en compte de la réglementation sur les alcools, des notions de coût, rentabilité, productivité. Mise en route et arrêt des machines. Installation et réglage des équipements. Gestion des approvisionnements en matières sèches. Maîtrise progressive d'une nouvelle machine. Oral : transmission d'informations, comptes-rendus, alerte, propositions, ...Écrit : fiches, main courante, consoles, guide des procédures, documents machines,...

Connaissances attestées associées à l'activité 2 :

Points de vigilance d'un matériel, risques de dégradation, pièces d'usure. Organes des machines. Pannes sur le matériel et remèdes. Procédures d'installation et de réglage des équipements. Procédures de configuration d'une machine pour une intervention de maintenance

Savoir-faire attesté :

Maintenance de premier niveau. Installation et de réglage des équipements. Opérations de maintenance de premier niveau. Premier diagnostic. Oral et écrit : idem

Connaissances attestées aux activités 3 et 4 :

Conséquences économiques de la pollution des produits embouteillés. Procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire sur la ligne. Contrôles qualité. Critères de qualité des matières sèches et liquides. Enjeux de la qualité et de la traçabilité. Points critiques hygiène, sécurité, qualité. Règles de sécurité du matériel et des personnes sur la ligne. Procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire sur la ligne

Savoir-faire attesté :

Vérification de l'altération des matières sèches. Oral et écrit : idem.

Connaissances attestées à l'activité 6 :

Organes des machines, fonctionnement, liaisons fonctionnelles

Savoir-faire attesté :

Rappel des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité sur le poste. Explication du mode de fonctionnement de la machine et de son pilotage. Règles de qualité, d'hygiène et de sécurité sur le poste. Mise en œuvre d'une démarche d'accompagnement : expliquer, montrer, faire faire, surveiller, corriger

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

L'ouvrier polyvalent sur la chaîne d'embouteillage - conditionnement exerce dans des entreprises de négoce en vins ou spiritueux ou

chez des producteurs embouteilleurs, les producteurs distributeurs de jus de fruits et de légumes, les élaborateurs de sirops et les industries cidricoles.

Opérateurs de chaînes de production (embouteillage - conditionnement)

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

Après formation, la certification se compose de 5 unités indépendantes : Unité 1 - Définir l'environnement professionnel, les process et les produits :

- dossier réalisé en référence à une entreprise donnée, support d'observations,
- situations d'évaluation des connaissances, orales ou écrites)

Unité 2 - Préparer et conduire une machine d'embouteillage/conditionnement :

Plusieurs mises en situation professionnelle (maximum 6) accompagnées d'un questionnement oral. Production et présentation d'écrits professionnels

Unité 3 - Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau

Unité 4 - Assurer la qualité, la traçabilité, l'hygiène et la sécurité sur la ligne d'embouteillage/conditionnement

Plusieurs mises en situation professionnelle (maximum 3) avec questionnement oral. Production et présentation d'écrits professionnels.

Unité 5 - Accompagner les nouveaux arrivants

Une évaluation en situation réelle (ou simulée) d'accompagnement avec questions.

Validation des acquis de l'expérience :

Dossier de VAE à remplir par le candidat, accompagné de preuves de l'activité et entretien avec le jury du CQP.

Validité des composants acquises : 5 an(s)

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	
Après un parcours de formation continue	X	Le jury est constitué de cinq membres dont trois professionnels.
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle	X	Idem
Par expérience dispositif VAE prévu en 2001	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 02 octobre 2006 publié au Journal Officiel du 24 octobre 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 24 octobre 2006, jusqu'au 24 octobre 2011.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

11 personnes certifiées par an en moyenne.

Autres sources d'information :

<http://www.fafsea.com>

Lieu(x) de certification :

CPNE des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses 7 rue de Madrid 75008 PARIS

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

Organismes de formation sélectionnés en région par le FAFSEA (fonds d'assurance formation des salariés des exploitations et entreprises agricoles).

Historique de la certification :

Certification suivante : Opérateur qualifié en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement