

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 9414**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible*

CQP : Certificat de qualification professionnelle Technicien de maintenance - production de boissons

Nouvel intitulé : Technicien(ne) de maintenance du secteur alimentaire

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Branche professionnelle des activités de production d'eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes sans alcool et bières	Président de la CPNE

Cette certification fait l'objet d'une co-délivrance : tous les certificateurs doivent être signataires

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3247 - Activités de production des eaux embouteillées et boissons rafraîchissantes sans alcool et de bière

#### Code(s) NSF :

250 Spécialités pluritechnologiques mécanique-électricité

#### Formacode(s) :

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le technicien de maintenance doit assurer le bon fonctionnement d'installations comprenant plusieurs technologies (mécanique, pneumatique, hydraulique, électrotechnique, électronique, informatique, automatismes...) en participant à leur mise en service, à leur modification, et en assurant leur maintenance curative et préventive.

Le Technicien de Maintenance doit remplir 5 grandes missions

Réalisation des activités de maintenance préventive (Systématique, conditionnelle et anticipatrice)

Réalisation des activités de maintenance amélioratrice

Respect et application des consignes de sécurité, hygiène, qualité, environnement

Application des procédures qualité définies pour ses activités.

Capitalisation de l'information, communication avec les opérateurs, proposition d'améliorations

Les capacités attestées sont :

Effectuer des opérations de maintenance; remédier aux défauts constatés ou prévoir les interventions appropriées; définir un programme d'opérations de maintenance préventive ou de travaux; gérer le stock des pièces et outillages

Maîtriser et s'adapter à l'environnement industriel

Appliquer et respecter les procédures qualité définies pour le poste; proposer des évolutions des procédures qualité

Appliquer les règles d'hygiène

Mettre en oeuvre, adapter les mesures de sécurité, évaluer les risques et définir les règles de sécurité applicables à une opération de maintenance

Communiquer dans le cadre de ses activités avec son environnement dans un langage adapté; savoir analyser et synthétiser les informations; former ou informer les utilisateurs de matériels

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

Industries agro-alimentaires

technicien de maintenance, électromécanicien

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

I1302 : Installation et maintenance d'automatismes

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Chaque domaine de compétences est acquis de façon indépendante.

Après formation

La certification s'appuie sur 3 composantes :

- L'évaluation par le tuteur en entreprise, à l'aide d'une grille d'observation,
- L'évaluation par le formateur, à l'aide d'un test de connaissances informatisé et d'un livret de description de l'activité,
- L'évaluation par le jury (professionnel évaluateur), sur la base de la présentation orale d'un projet réalisé par le candidat, puis d'un entretien du candidat avec le jury du CQP.

Validation des acquis de l'expérience

Le dossier préalable de la demande de VAE inclut un test de connaissances informatisé.

La certification s'appuie sur 2 composantes :

- un dossier déclaratif de VAE rempli par le candidat, éventuellement accompagné de documents techniques,
- et une présentation orale, suivie d'un entretien avec le jury (2 professionnels évaluateurs) du CQP

**Validité des composantes 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 composé de deux instances : • un professionnel évaluateur par session de formation, désigné par la CPNEF, assure l'évaluation finale sur site • un jury national composé de 4 personnes, dont 75% sont des professionnels (un représentant employeur, un représentant salarié et un expert) et 25% membre de l'OCPA, formule un avis d'attribution au vu de la synthèse des évaluations tuteur, formateur, professionnel évaluateur
En contrat de professionnalisation	X	Le jury est composé de deux instances : • un professionnel évaluateur par session de formation, désigné par la CPNEF, assure l'évaluation finale sur site • un jury national composé de 4 personnes, dont 75% sont des professionnels (un représentant employeur, un représentant salarié et un expert) et 25% membre de l'OCPA, formule un avis d'attribution au vu de la synthèse des évaluations tuteur, formateur, professionnel évaluateur
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2008	X	Le jury est composé de deux instances : • deux professionnels évaluateurs par session de VAE, désignés par la CPNEF, assurent l'évaluation finale sur dossier et entretien • un jury national composé de 4 personnes, dont 75% sont des professionnels (un représentant employeur, un représentant salarié et un expert) et 25% membre de l'OCPA, formule un avis d'attribution au vu de l'avis des professionnels évaluateurs

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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Certifications reconnues en équivalence : Une équivalence totale est instituée avec le CQP Technicien de maintenance des Industries Alimentaires Texte réglementaire : Accord du 20 juin 2007 relatif à la reconnaissance des CQP IA dans diverses Branches des Industries Alimentaires.	

**Base légale**

**Référence du décret général :**

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

Arrêté du 14 janvier 2010 publié au Journal Officiel du 22 janvier 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications

professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle Technicien de maintenance - production de boissons avec effet au 22 janvier 2010, jusqu'au 22 janvier 2015.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

**Pour plus d'informations**

**Statistiques :**

Ce CQP est délivré en moyenne à 10 titulaires par an

**Autres sources d'information :**

Site CPNEF : [www.cpnef.info](http://www.cpnef.info) Site AGEFAFORIA : [www.agefaforia.info](http://www.agefaforia.info)

**Lieu(x) de certification :**

CPNEF de la branche professionnelle des activités de production d'eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes sans alcool et bières c/o CSEM - 37 rue des Mathurins - 75008 PARIS

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

Au choix des entreprises

**Historique de la certification :**

Création par la CPNEF le 15/03/2007

Annexe relative au positionnement de 5 CQP signée le 3/07/07 (conducteur de machines, responsable d'équipe, agent de maintenance, technicien de maintenance, conducteur de ligne)

Il n'y a pas eu de changement de libellé du CQP, ni de l'autorité délivrant ce CQP.

**Certification suivante :** Technicien(ne) de maintenance du secteur alimentaire