

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 9417**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

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

Nouvel intitulé : Agent 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-electricité

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'agent de maintenance a pour fonction d'assurer le bon fonctionnement d'installations comprenant plusieurs technologies (mécanique, électrique, etc.) en participant à leur mise en service, en assurant leur surveillance et leur dépannage (maintenance curative) et en assurant les interventions de maintenance préventive définies.

Pour ce faire, il doit remplir 4 grandes missions :

- Préparation des interventions
- Réalisation des activités de maintenance : mise en service, maintenance curative, maintenance préventive, contrôle, dépannage
- Respect et application des consignes d'hygiène et de sécurité ainsi que des procédures qualité
- Diffusion des informations à l'interne et à l'externe, exercice d'activités de tutorat
Les capacités attestées sont :
 - Maintenance: détecter et anticiper les dysfonctionnements d'une installation; réaliser mesures et contrôles et, dans la mesure du possible, les analyser; identifier les anomalies et éléments défectueux; décider de son intervention ou faire appel à une assistance; planifier l'intervention; réaliser les interventions de démontage, changement, réglage et remontage définies en les optimisant; gérer les stocks
 - Environnement industriel : préparer les installations de production en fonction de la fabrication à réaliser; maîtriser le fonctionnement des installations en prenant en compte le planning et les impératifs de production; régler; appliquer les consignes de gestion de l'environnement
 - Sécurité : appliquer et respecter les consignes de sécurité; s'assurer de l'efficacité du dispositif de mise en sécurité; respecter les règles des gestes et postures.
 - Hygiène : appliquer et respecter les règles d'hygiène
 - Qualité : appliquer et respecter les procédures qualité définies pour le poste.
 - Communication : prendre en compte les consignes d'intervention; utiliser un langage technique adapté; renseigner les différents documents mis à sa disposition; fournir aux opérateurs les informations nécessaires; être tuteur sur les postes de travail.

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

Industries agro-alimentaires

Agent de maintenance

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 AGENT DE MAINTENANCE des Industries Alimentaires Texte réglementaire : l'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 Agent 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 1,5 titulaires par an

Autres sources d'information :

Site CPNEF : www.cpnef.info Site AGEFAFORIA : 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 : Agent de maintenance du secteur alimentaire