

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 13882**

### Intitulé

Animateur hygiène et qualité des produits agro-alimentaires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
ZOPOLE développement - Institut supérieur des productions animales et des industries agroalimentaires (ISPAIA)	Directeur de ISPAIA

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1969)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221r Contrôle de qualité alimentaire

**Formacode(s) :**

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

L'animateur hygiène et qualité des produits agroalimentaires exerce quatre activités principales :

- Participer à l'optimisation de la qualité des process, en travaillant à l'interface des différents services (production, commercial, recherche et développement, maintenance, achats...)
- Mettre en place de manière appropriée tout ou partie des démarches qualité, en conformité avec les objectifs qualité et les moyens définis par la direction
- Contrôler et assurer la qualité des produits (notamment sur le plan sanitaire) et des prestations
- Animer, de manière efficace, les démarches qualité auprès de l'ensemble des acteurs de l'entreprise, en conformité avec les objectifs stratégiques et la politique d'entreprise définis par la direction.

Les capacités attestées concernent 5 points :

- être capable de décrire et comprendre l'organisation des entreprises agroalimentaires et les principaux process des différents filières
- être capable de définir les principes de fonctionnement de la démarche qualité en entreprise
- être capable de définir et d'appliquer les règles de sécurité sanitaire en production
- être capable d'utiliser les outils de communication appropriés au sein d'un groupe de travail interne
- être capable de mettre en oeuvre les techniques de gestion de projets en entreprise

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

L'animateur hygiène et qualité des produits agroalimentaires est un salarié employé au sein des services qualité des entreprises industrielles des filières viandes ou charcuteries, des unités "Traiteur" industrielles, des filières poissons, lait, des conserveries ou encore des biscuiteries ...

Animateur hygiène et qualité des produits agroalimentaires

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

- La certification est attribuée après formation et repose sur :
- 5 évaluations écrites de 2 ou 3 heures,
  - 2 restitutions orales de projets et une revue de presse
  - 1 évaluation du stage en entreprise. Cette dernière évaluation est effectuée de manière spécifique, sur la base d'un rapport écrit, d'une prestation orale et d'une appréciation du tuteur en entreprise.

**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	50% professionnels ou organisations professionnelles, 50% formateurs ou organismes de formation
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	50% professionnels ou organisations professionnelles, 50% formateurs ou organismes de formation
Par expérience dispositif VAE prévu en 2006	X	5 membres dont 3 extérieurs à l'organisme

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 15 octobre 2005 publié au Journal Officiel du 18 novembre 2005 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 18 novembre 2005, jusqu'au 18 novembre 2010.

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

**Références autres :**

Arrêté du 19 avril 2011 publié au Journal Officiel du 12 mai 2011 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau III, sous l'intitulé Animateur hygiène et qualité des produits agro-alimentaires avec effet au 18 novembre 2010, jusqu'au 12 mai 2014.

#### Pour plus d'informations

**Statistiques :**

Environ 20 titulaires de la certification par an

**Autres sources d'information :**

<http://www.zoopole.com/fr/formations/format01a11.htm>

**Lieu(x) de certification :**

ZOOPOLE DEVELOPPEMENT - INSTITUT SUPERIEUR DES PRODUCTIONS ANIMALES ET DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES  
 Zoopole Les Croix  
 BP 7  
 22440 Ploufragan

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

**Historique de la certification :**

**Certification précédente :** Animateur hygiène et qualité des produits agro-alimentaires