

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 15128**

### Intitulé

Technicien qualité fruits et légumes

#### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Institut méditerranéen des fruits et légumes (IMFL)

#### QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Président

### Niveau et/ou domaine d'activité

**IV (Nomenclature de 1969)**

**4 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

211r Protection des cultures

**Formacode(s) :**

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

Le technicien qualité fruits et légumes évalue le niveau qualitatif des apports bruts de la cueillette, contrôle la conformité des lots conditionnés et expédiés aux normes et procédures de certification. A cet effet, il échantillonne et suit l'évolution qualitative des lots, classe et organise la réception, le stockage et l'expédition des lots. Il enregistre et fournit les informations sur les lots aux apporteurs et au service commercial en vue du conditionnement et de l'expédition, ainsi que sur les performances qualitatives à l'expédition.

Il peut être amené à suivre et contrôler la fabrication des conditionnements.

Il participe au plan qualité de son entreprise.

Le métier associe des capacités opérationnelles en matière de mesures qualité, gestion d'un système qualité en entreprise et des connaissances des produits dans un profil de poste demandant une forte implication de terrain et une grande disponibilité.

Le technicien qualité en fruits et légumes est capable de :

- d'apprécier la qualité des fruits et légumes en mesurant des critères, détectant des défauts, assurant une classification et une notation en regard des normes européennes, d'exigences de cahiers des charges, labels et certifications
- de gérer les informations qualités des entrées et sorties produits et d'établir un bilan qualitatif de campagne
- d'expliquer aux personnels d'exécution les procédures et instructions de travail, contrôler et animer la qualité de sa station fruits et légumes.

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

Le technicien qualité en fruits et légumes peut exercer dans :

- les stations de conditionnement de fruits et légumes
- la distribution, la commercialisation des fruits et légumes en station de base ou groupement au stade du gros, du courtage ou de l'export
- la grande distribution (centrale, entrepôt, hypermarché).

Les termes les plus fréquemment utilisés pour désigner les emplois concernés sont :

- animateur ou responsable qualité fruits et légumes,
- agréateur fruits et légumes,
- contrôleur qualité fruits et légumes
- agréateur centrale
- réceptionnaire-agréateur

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H1503 : Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

A1302 : Contrôle et diagnostic technique en agriculture

N1303 : Intervention technique d'exploitation logistique

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Après une formation : la certification est obtenue sur la base d'évaluations réalisées en contrôle continu théorique et pratique et par un examen final.

Le contrôle continu porte sur 11 modules concernant :

- Agréer, évaluer et qualifier le produit à tous les stades dans l'entreprise.
- Suivre et contrôler la qualité de la fabrication des commandes.
- Stocker et traiter les informations qualitatives.
- Contribuer au fonctionnement de l'entreprise..

L'examen final comporte la réalisation d'un rapport de stage ou mémoire sur un sujet technico-économique fruits et légumes et sa soutenance devant un jury.

Par validation de l'expérience : Le jury positionne les compétences attestées du candidat sur un livret individuel conforme au référentiel du titre visé. Après examen du livret et entretien avec le candidat, le jury décide de la validation totale ou partielle du titre.

#### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 15128 - Suivre et contrôler la qualité de la fabrication des commandes.	<p><b>Descriptif :</b>            Compétence 2.1: Fournir les informations sur les lots aux apporteurs, et au service commercial en vue du conditionnement et de leur orientation, ainsi que sur leurs performances à l'expédition.            Compétence 2.2: Répertorier, quantifier et qualifier le stock disponible.            Compétence 2.3: Contrôler la qualité de fabrication.            Compétence 2.4: Gérer une procédure de non-conformité ou de réclamation client.</p> <p><b>Modalités d'évaluation :</b>            Mise en situation professionnelle :            Dans le cadre de la fabrication des commandes utiliser les informations de l'agrégé pour classer et ordonner les lots en vue de leur conditionnement, emballage et expédition</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 15128 - Agréer, évaluer et qualifier le produit des entrées aux sorties	<p><b>Descriptif :</b>            Compétence 1.1: Echantillonner et suivre l'évolution qualitative des lots.            Compétence 1.2: Evaluer le niveau qualitatif des apports bruts de cueille, et des lots conditionnés et expédiés.</p> <p><b>Modalités d'évaluation :</b>            Mise en situation professionnelle :            Dans le cadre d'une réception de lots de fruits et légumes frais en station de conditionnement et d'expédition agréer la marchandise sur la conformité aux normes et cahier des charges en vigueur</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 15128 - Stocker et traiter les informations qualitatives	<p><b>Descriptif :</b>            Compétence 3.1: Assurer l'enregistrement et l'archivage des mesures.            Compétence 3.2: Classer et ordonner les informations qualités selon les critères demandés.            Compétence 3.3: Rédiger de manière manuscrite ou informatique un rapport et le présenter oralement.</p> <p><b>Modalités d'évaluation :</b>            Mise en situation professionnelle :            Dans le cadre du système documentaire qualité de la production, saisir les données et accéder aux informations.            Rédiger un rapport et le présenter oralement devant un jury de professionnels.</p>
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 15128 - Contribuer au fonctionnement de l'entreprise	<p><b>Descriptif :</b>            Compétence 4.1: Se situer dans son environnement professionnel, comprendre l'organisation du travail.            Compétence 4.2: Assurer et faire assurer un entretien quotidien par l'hygiène, la prévention des infections et accidents et l'application des instructions qualité.</p> <p><b>Modalités d'évaluation :</b>            Mise en situation professionnelle :            En utilisant les documents internes : Livret d'accueil et Instruction de travail, animer la qualité auprès des personnels de fabrication</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	3 professionnels de la filière fruits et légumes en activité, 2 représentants de la profession présentés par les organisations professionnelles, syndicats spécialisés ou services administratifs de la profession 1 personne qualifiée désignée par le Chef d'Etablissement
En contrat d'apprentissage	X	3 professionnels de la filière fruits et légumes en activité, 2 représentants de la profession présentés par les organisations professionnelles, syndicats spécialisés ou services administratifs de la profession 1 personne qualifiée désignée par le Chef d'Etablissement
Après un parcours de formation continue	X	3 professionnels de la filière fruits et légumes en activité, 2 représentants de la profession présentés par les organisations professionnelles, syndicats spécialisés ou services administratifs de la profession 1 personne qualifiée désignée par le Chef d'Etablissement
En contrat de professionnalisation	X	3 professionnels de la filière fruits et légumes en activité, 2 représentants de la profession présentés par les organisations professionnelles, syndicats spécialisés ou services administratifs de la profession 1 personne qualifiée désignée par le Chef d'Etablissement
Par candidature individuelle	X	3 professionnels de la filière fruits et légumes en activité, 2 représentants de la profession présentés par les organisations professionnelles, syndicats spécialisés ou services administratifs de la profession 1 personne qualifiée désignée par le Chef d'Etablissement
Par expérience dispositif VAE prévu en 2006	X	3 professionnels de la filière fruits et légumes en activité, 2 représentants de la profession présentés par les organisations professionnelles, syndicats spécialisés ou services administratifs de la profession 1 personne qualifiée désignée par le Chef d'Etablissement

	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 16 février 2006 publié au Journal Officiel du 5 mars 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 5 mars 2006, jusqu'au 5 mars 2011.

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

##### Références autres :

Arrêté du 17 mai 2018 publié au Journal Officiel du 24 mai 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Technicien qualité fruits et légumes" avec effet du 22 août 2017, jusqu'au 24 mai 2023.

Arrêté du 10 août 2012 publié au Journal Officiel du 22 août 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Technicien qualité fruits et légumes" avec effet au 05 mars 2011 jusqu'au 22 août 2017.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2006.

Arrêté du 28 mai 2001 publié au Journal Officiel du 9 juin 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Observations : L'homologation prend effet à compter du 1er janvier 1996.

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

24 personnes en moyenne par an

**Autres sources d'information :**

[imfl@wanadoo.fr](mailto:imfl@wanadoo.fr)

[www.agrocampus-perpignan.fr](http://www.agrocampus-perpignan.fr)

**Lieu(x) de certification :**

Institut méditerranéen des fruits et légumes (IMFL) : Midi-Pyrénées Languedoc-Roussillon - Pyrénées-Orientales ( 66) [Perpignan]

INSTITUT MEDITERRANEEN DES FRUITS ET LEGUMES

8, rue Pierre Rameil

66000 Perpignan

Tél : 04 68 35 34 34

Fax : 04 68 35 09 61

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

Institut méditerranéen des fruits et légumes - 8, rue Pierre Rameil - 66000 Perpignan

**Historique de la certification :**

**Certification précédente :** Technicien qualité fruits et légumes