

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 9412**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Technicien de process brassicole

Nouvel intitulé : Technicien de process brassicole - production de boissons

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 :

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

Le technicien brasseur réalise la fabrication de la bière en respectant non seulement les paramètres de procédés de fabrication, mais également les enjeux de productivité, hygiène, qualité et sécurité des biens et des personnes qu'il coordonne sur toute la chaîne de fabrication. Il s'intéressera aussi à l'état et au bon fonctionnement des appareils et des machines à sa disposition.

Le technicien process brassicole doit remplir 5 grandes missions :

Préparation, approvisionnement et gestion des matières premières

Réalisation des activités de fabrication de la bière en respectant les procédures et les règles d'hygiène et de sécurité

Suivi de la maintenance

Relaie des informations

Animation, coordination et transmission des savoir-faire

Les capacités attestées sont :

Fabriquer la bière, approvisionner les machines en respectant les quantités et la qualité, veiller au bon déroulement du process

Assurer le bon fonctionnement et la maintenance des appareils, les conduire

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Communiquer, rendre compte, respecter les procédures

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

Industries agro-alimentaires

technicien process brassicole, technicien brasseur

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

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	QUINON	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 : Néant	

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 process brassicole 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 13 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 12/12/2006

Annexe au document définissant le CQP Technicien Process Brassicole signé le 9/02/07

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

Certification suivante : Technicien de process brassicole - production de boissons