

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 17841**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Conducteur de process

Nouvel intitulé : Conducteur(trice) de process

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche professionnelle des activités de production d'eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes sans alcool et bières - OPCALIM	Président

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 conducteur de process doit conduire, à l'aide d'un moyen de supervision, une ou plusieurs étapes successives d'un process automatisé, en respectant les critères de productivité, hygiène, sécurité, qualité et environnement.

L'emploi s'articule autour de 4 grandes activités :

- Préparer l'activité
 - Conduire le process
 - Contrôler, enregistrer, maintenir
 - Communiquer, améliorer
- Les capacités attestées :

S'assurer des quantités et de la conformité des matières premières et les utiliser suivant les recettes et le programme de production.

Vérifier que les conditions spécifiées de conduite sont réunies.

Respecter les modes opératoires et les instructions de production.

Surveiller l'évolution des paramètres du produit et optimiser les paramètres du process pour maintenir leur valeur dans les tolérances fixées.

Contrôler et interpréter les données au regard des standards. Vérifier et utiliser les moyens et instruments de contrôle de l'installation.

Contrôler le fonctionnement des organes de sécurité.

Exploiter sur écran des vues synoptiques ou de détail de l'installation.

Procéder au montage, à la mise en route, à la conduite ou à l'arrêt des installations suivant les procédures et selon un mode adapté à la situation (automatique, dégradé ou manuel).

Effectuer les réglages nécessaires pour rectifier d'éventuels écarts.

Repérer un dysfonctionnement, une anomalie.

Réaliser des opérations simples de maintenance de l'installation (remise en état des pièces d'usure, détection et surveillance de fuites, resserrage de raccords...) suivant les modes opératoires définis.

Aider au diagnostic d'un dysfonctionnement (méthodologie de résolution de problème).

Mettre en œuvre les procédures de contrôle qualité à réaliser à son poste.

Identifier des produits non-conformes et appliquer les procédures correspondantes (arrêt, blocage produit, alerte).

Exécuter son activité en respectant les procédures d'hygiène, de rangement et de nettoyage.

Appliquer les procédures de sanitation.

Respecter les procédures et consignes de prévention des accidents.

Utiliser les protections individuelles et collectives.

Agir conformément aux règles de santé et de sécurité à son poste.

Appliquer les consignes de gestion de l'environnement à son poste.

Exploiter les moyens d'information mis à sa disposition.

Ecouter et prendre en compte les consignes orales.

Renseigner les supports d'information relatifs au suivi qualité de la production et au fonctionnement de l'installation.

Solliciter le bon interlocuteur et transmettre des informations dans un langage adapté et de façon structurée.

Proposer des améliorations d'ordre technique ou organisationnel (élaboration de procédures et d'instructions, résolution de problèmes...).

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

Industries Agro-alimentaire

Industries de production d'eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes sans alcool et bières

Conducteur de process

Conducteur d'équipement de production alimentaire

Pilote d'installation des industries agroalimentaires (IAA)

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 d'un jeu de rôle, 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,

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 : <ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> • 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 2013	X	Le jury est composé de deux instances : <ul style="list-style-type: none"> • 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

Base légale**Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 19 novembre 2013 publié au Journal Officiel du 29 novembre 2013 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé « Certificat de qualification professionnelle Conducteur de process » avec effet au 29 novembre 2013, jusqu'au 29 novembre 2016.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**

Site CPNEF : www.cpnef.info

Site OPCA : www.opcalim.org

Site CPNEF

Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche professionnelle des activités de production d'eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes sans alcool et bières - OPCALIM : Île-de-France - Paris (75) [37, rue des Mathurins]

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 du CQP par la CPNEF du 01/11/2012

Modalité d'élaboration des références : CPNEF de la branche professionnelle des activités de production d'eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes sans alcool et bières

Certification suivante : Conducteur(trice) de process