

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 24886**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Opérateur de production dans la transformation laitière

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 transformation laitière - Association de la transformation laitière française (ATLA)	Responsable des relations sociales

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3124 - Industrie laitière, 3608 - Coopératives agricoles laitières

#### 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

L'opérateur de production réalise une ou plusieurs étapes de fabrication ou de préparation d'un ou plusieurs produits laitiers en utilisant les matériels dédiés (marmite, mélangeur, balance, cuve,...) spécifiques au processus de fabrication ou de conditionnement des produits laitiers (pasteurisation, écrémage, moulage/démoulage, salage, égouttage, affinage, ...). Il exécute des gestes professionnels spécialisés pour des opérations de fabrication ou de conditionnement manuelles, à partir d'une matière première vivante, le lait.

Les titulaire est capable :

- de réaliser une ou plusieurs étapes de la fabrication ou préparation de produits laitiers, en utilisant les matériels dédiés, spécifiques au processus de fabrication des produits laitiers.
- d'exécuter des gestes professionnels spécialisés, à partir d'une matière première vivante, le lait.

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

Fabrication de lait liquide, de fromages, de yaourts, de poudre de lait, de desserts et d'ingrédients industriels de types et de technologies diversifiés,

Opérateur de production, Ouvrier pasteurisateur, Ouvrier écrémage, Ouvrier moulage/démoulage, Ouvrier salage ...

### 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 :

Après formation, il y a 6 unités de valeur à valider :

- Produits / Process
- Outils / Installations
- Qualité
- Hygiène
- Sécurité / environnement
- Communication professionnelle

L'évaluation repose sur une observation au poste de travail

Par la VAE, il y a un dossier de validation à remplir par le candidat, accompagné de preuves de l'activité et un entretien avec la Commission technique d'évaluation.

Les blocs de compétences :

- PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL \*capacité à respecter les procédures d'hygiène, de nettoyage, de désinfection \*capacité à utiliser la tenue vestimentaire et les protections adaptées \*capacité à maîtriser les consommations des ressources, à repérer un risque environnemental \*capacité à interpréter les données au cours d'une séquence de production et d'intervenir si nécessaire \*capacité à s'intégrer sur une ligne de production, en appliquant les consignes.
- CONDUITE DU POSTE \*capacité à interpréter les données au regard des standards et à respecter les procédures \*capacité à citer les dysfonctionnements les plus fréquents et les actions correctives \*capacité à effectuer les contrôles et les actions correctives concernant le process, la sécurité, l'hygiène, la qualité, l'environnement.
- CONTROLE/ENREGISTREMENT \*capacité à participer à des contrôles liés à ses activités, à mettre en oeuvre les actions correctives \*capacité à enregistrer les paramètres d'activité liés à la production.
- DIAGNOSTIC/INTERVENTIONS \*capacité à identifier les causes de dysfonctionnement et à proposer des améliorations techniques.
- NETTOYAGE ET RANGEMENT DU POSTE \*capacité à connaître les procédures de nettoyage, de désinfection et d'hygiène.
- TRAITEMENT DE L'INFORMATION/COMMUNICATION \*capacité à transmettre un message exploitable, à rendre compte à sa hiérarchie.

**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		Jury national de 10 membres désignés paritairement par la CPNEFP Transformation laitière, avec alternance de la Présidence.
En contrat de professionnalisation	X		Même Jury
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X		Idem

	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 26 novembre 2015 publié au Journal Officiel du 3 décembre 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Opérateur de production dans la transformation laitière" avec effet au 3 décembre 2015, jusqu'au 3 décembre 2020.

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

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

ATLA est l'organisation professionnelle rassemblant les deux branches de l'Industrie et de la Coopération laitières, soit plus de 380 entreprises, 1200 établissements répartis sur tout le territoire et dans les DOM, employant près de 57000 salariés. Le chiffre d'affaires consolidé est de 23 milliards d'euros, dont 30% à l'export. Ce CQP est délivré à une soixantaine de salariés par an.  
<http://www.maison-du-lait.com>

##### Autres sources d'information :

ATLA

##### Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la transformation laitière - Association de la transformation laitière française (ATLA) : Île-de-France - Paris ( 75) [75009]

Association de la Transformation Laitière Française

42, rue de Châteaudun 75009 Paris

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

Les six Ecoles Nationales de l'Industrie Laitière ENIL), établissements publics rattachés au Ministère de l'Agriculture: St Lô Thère (50), Poligny (39), Mamirolle (25), La Roche/Foron (74), Aurillac (15)Surgères (17), ainsi que leur organisme de formation continue l'ANFOPEIL (39801 Poligny), organisme accompagnateur désigné pour les candidats à ce CQP par la VAE.

##### Historique de la certification :

L'élaboration des référentiels a été confiée à un groupe de professionnels représentatif des entreprises de la Transformation laitière. Après avoir été approuvés par les Commissions sociales de la FNIL et de la FNCL, ils ont été adaptés et validés paritairement, puis ont fait l'objet de l'accord du 8 avril 2010 (étendu par l'arrêté du 23 décembre 2010), renouvelé par l'accord du 19 février 2013 (étendu par l'arrêté du 3 décembre 2013). De plus, la CPNEFP Transformation laitière les a confirmés, le 19 novembre 2014, en validant les unités de valeur des formations certifiantes correspondant à ce CQP.