

CQP CONDUCTEUR DE LIGNE DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Les objectifs de ce parcours :

- Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus
- Utiliser les outils et les installations de la ligne de production
- Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail et de l'environnement
- Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

La formation « conducteur de ligne » proposée fait référence aux 5 missions définies dans le référentiel Emploi :

Mission 1 : Réguler la ligne

Mission 2 : Réaliser les activités de production

Mission 3 : Réaliser la maintenance de premier niveau

Mission 4 : Relayer les informations

Mission 5 : Animer, coordonner et transmettre les savoir-faire

• PUBLIC CONCERNE :

- Tout salarié présentant des besoins de développement des compétences
- Demandeur d'emploi : entreprise d'accueil et accompagnement possible via le GEIQ INTERPRO 2S

• PREREQUIS :

- Opérateur de production conduisant une ou plusieurs lignes, une ou plusieurs machines mécanisées, semi-automatisées ou automatisées
- Savoirs de base « lire, écrire, compter... »
- Satisfaire au test de positionnement initial et à un entretien individuel

• DUREE ET MODALITES D'ACCES :

399 heures de formation dont :

- 357 heures de formation (Présentiel) dont 7 heures d'habilitation Electrique
- 35 heures de formation sur poste de travail (AFEST)
- 7 heures d'examen jury

Démarrage sous 3 mois maximum suivant les résultats du positionnement.

• TARIF :

30 €/h HT (pour 6 personnes)

Financements possibles : Compte CPF, contrat de professionnalisation, par l'OPCO ou les GEIQ



PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

✓ Outils / Equipements / Installations (77 h)

Caractériser les outils et les machines

- Identifier et caractériser les outils, les matériels, les machines et les équipements (rôle, composantes et fonctionnement)

Piloter la ligne de production

- Démarrer, conduire, régler et contrôler l'ensemble des machines de la ligne afin d'en assurer un fonctionnement optimal

Appréhender les bases technologiques

- Démarrer, conduire, régler et contrôler l'ensemble des machines de la ligne afin d'en assurer un fonctionnement optimal

Réaliser la maintenance 1^{er} niveau

- Assurer une maintenance de niveau 1 des machines, outils et matériels relevant de son poste

Utiliser l'outil informatique

- Maîtriser les bases du pack Office : Word, Power Point, Excel

Habilitation électrique

✓ Qualité, hygiène, sécurité, environnement (91 h)

Appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire

- Comprendre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire liées aux produits

Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements

- Respecter et appliquer les procédures qualité au poste de travail (contrôles qualité)

Appliquer les règles de sécurité et les consignes de gestes et postures

- Comprendre et appliquer les règles de sécurité dans l'entreprise, liées à l'utilisation de matériels, d'équipements et de produits ou aux déplacements

Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

- Comprendre et appliquer les règles de sécurité dans l'entreprise, liées à l'utilisation de matériels, d'équipements et de produits ou aux déplacements

Assurer le nettoyage et le rangement au poste de travail

Mettre en œuvre la démarche qualité

LIEU(X) DE LA FORMATION

En centre de formation et en entreprise

MODALITÉS et DELAIS D'ACCES

Démarrage en fonction des besoins des entreprises et après étude d'opportunité.

Groupe de 6 à 10 pers. max

La durée de la formation est adaptée en fonction des acquis antérieurs des stagiaires.

Personne en situation de handicap, nous contacter.

METHODE

- Positionnement initial et évaluation finale des savoirs avec tests adaptés au métier,
- Evaluation continue des savoirs et des savoirs faire
- Suivi en entreprise réalisé conjointement par le tuteur et le formateur dans le cadre de la démarche du CQP.

MODALITES D'EVALUATION

- Présentation d'un projet professionnel d'amélioration continue devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires « Agent de maintenance ».
- Validation totale (voie formation) ou partielle (voie bloc)
- Evaluation continue des savoirs et des savoirs faire

Suite de parcours possible :

- CQP IAA Agent de maintenance / CQP IAA Technicien de maintenance
- CQP IAA Technicien de maintenance

PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

✓ Produit / Process (42 h)

Caractériser les produits

- Décrire les caractéristiques générales des produits, les modes de conservation
- Identifier les matières premières, les produits finis, les consommables

Caractériser le process de fabrication

- Identifier les étapes du process de production et les paramètres qui l'influencent

Réaliser ou conduire le process

- Réaliser la transformation des produits dans le cadre de la conduite des outils de production (machines, lignes, process)

✓ Organisation et communication professionnelle (147 h)

S'intégrer dans son environnement professionnel

- Situer son activité et le rôle des différents acteurs dans la chaîne de production / fabrication
- Intégrer dans son activité les règles de fonctionnement de l'entreprise et des notions de réglementation en matière sociale

Gérer son activité

- Organiser son activité en fonction de sa charge de travail pour gagner en efficacité et en réactivité

Communiquer à l'écrit et oral, prendre la parole en public

- Lire, comprendre et renseigner les documents professionnels liés à son activité professionnelle
- Comprendre des instructions et transmettre des informations sur son activité à l'oral

Conduire un projet d'amélioration

- Utiliser la méthodologie de résolution de problème
- Mettre en œuvre un projet issu d'une problématique de l'entreprise

Conduire un projet d'amélioration

✓ Management (28 h)

Animer une équipe et gérer les compétences d'une équipe

- Adopter une posture d'animateur d'équipe
- Ajuster leurs techniques d'animation pour amener les équipes à atteindre les objectifs de production
- Faire face à des situations relationnelles difficiles

✓ Evaluations et Jury (07 h)

LIEU(X) DE LA FORMATION

En centre de formation et en entreprise

MODALITÉS et DELAIS D'ACCES

Démarrage en fonction des besoins des entreprises et après étude d'opportunité.

Groupe de 6 à 10 pers. max

La durée de la formation est adaptée en fonction des acquis antérieurs des stagiaires.

Personne en situation de handicap, nous contacter.

METHODE

- Positionnement initial et évaluation finale des savoirs avec tests adaptés au métier,
- Evaluation continue des savoirs et des savoirs faire
- Suivi en entreprise réalisé conjointement par le tuteur et le formateur dans le cadre de la démarche du CQP.

MODALITES D'EVALUATION

- Présentation d'un projet professionnel d'amélioration continue devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires « Agent de maintenance ».
- Validation totale (voie formation) ou partielle (voie bloc)
- Evaluation continue des savoirs et des savoirs faire

Suite de parcours possible :

- CQP IAA Agent de maintenance / CQP IAA Technicien de maintenance
- CQP IAA Technicien de maintenance