

CQP TECHNICIEN DE MAINTENANCE DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Les objectifs de ce parcours :

- Mettre en œuvre les actions de maintenance, en sélectionnant les moyens et techniques adaptées
- Intervenir dans l'environnement de production en utilisant les machines et installations, dans les respects des règles de gestion de l'environnement
- Organiser, mettre en œuvre et suivre les procédures de Sécurité et santé au travail dans son service
- Mettre en œuvre les procédures d'Hygiène et de sécurité alimentaire
- Mettre en œuvre les procédures de Qualité
- Communiquer, argumenter, informer en utilisant les moyens et supports adaptés à ses interlocuteurs

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

Mission 1 : Réaliser les activités de maintenance préventive (systématique, conditionnelle et anticipatrice)

Mission 2 : Réaliser des activités de maintenance curative

Mission 3 : Réaliser des activités de maintenance amélioratrice

Mission 4 : Respecter et appliquer les consignes Sécurité, Hygiène, Qualité, Environnement

Mission 5 : Communiquer

• **PUBLIC CONCERNE :**

- Tout salariés présentant des besoins de développement des compétences
- Demandeur d'emploi : entreprise d'accueil et accompagnement possible via le GEIQ INTERPRO2S

• **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 DELAIS D'ACCES :**

- 280 heures de formation (Présentiel)
 - 56 heures habilitation (Electriques / CACES)
 - 59,5 heures Entreprise (AFEST: Action Formation en situation de travail)
- Démarrage sous 3 mois maximum suivant les résultats du positionnement.

• **TARIF HORAIRE :**

25 €/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 (189 h)

Caractériser les outils et les machines

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

Conduire les machines

- Conduire l'installation selon différentes situations, en effectuant les réglages et ajustement possibles ou nécessaires pour obtenir une qualité de produit adapté.

Maitriser les différentes technologiques professionnelles

- Maîtriser les différentes technologies applicables à la machine / l'installation pour intervenir

Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

- Réaliser et suivre les interventions de maintenance en adaptant les moyens et les techniques
- Réaliser un diagnostic et assurer le dépannage des machines et matériels

Organiser et suivre les actions de maintenance

- Organiser, réaliser et suivre les opérations de maintenance
- Réaliser des actions de maintenance amélioratives

✓ Qualité, hygiène, sécurité, environnement (56 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

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,
- Contrôle continu des connaissances durant la formation,
- 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 savoir-faire

Suite de Parcours possibles :

- CQP Responsable d'équipe
- CQP Responsable de Secteur

PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

✓ Produit / Process (35 h)

Caractériser le process de production

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

Gérer les stocks

- Appliquer les règles de gestion des stocks de produits et de matières premières

✓ Organisation et communication professionnelle (70 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 social

Communiqué à l'écrit et oral

- Lire, comprendre et renseigner les documents professionnels liés à son activité professionnelle

Conduire un projet d'amélioration

- Mettre en place un projet d'amélioration en utilisant les techniques de résolution de problèmes et de gestion de projet
- Organiser un projet dans le cadre de son activité professionnelle

✓ Management (21 h)

Exercer la mission de tuteur

- Accompagner et former un nouveau collaborateur à son métier (Tuteur)

Animer une formation

- Animer des sessions de formation occasionnelles (Formation interne)

✓ Evaluations et Jury (24,5h)

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,
- Contrôle continu des connaissances durant la formation,
- 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 savoir-faire

Suite de Parcours possibles :

- CQP Responsable d'équipe
- CQP Responsable de Secteur