

CQP CONDUCTEUR DE MACHINE DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Les objectifs de ce parcours :

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

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

Mission 1 : Préparer le poste de travail

Mission 2 : Conduire la ou les machines

Mission 3 : Contrôler, enregistrer, transmettre

Mission 4 : Participer aux diagnostics, assurer la maintenance de 1^{er} niveau

Mission 5 : Nettoyer et ranger le poste de travail

• PUBLIC CONCERNE :

- Tout salarié présentant des besoins de développement des compétences en CDI ou tout candidat à contrat de professionnalisation.
- Demandeur d'emploi : entreprise d'accueil et accompagnement possible via le GEIQ INTERPRO2S

• PREREQUIS :

- Opérateur de production conduisant 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 :

357 heures de formation dont :

- 322 heures de formation en présentiel
- 35 heures de formation sur poste de travail (AFEST)

Démarrage sous 3 mois maximum suivant les résultats du positionnement



• TARIF :

28 €/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

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.

Appréhender les bases technologique

- 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

✓ Qualité, hygiène, sécurité, environnement

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)

Mettre en œuvre la démarche qualité

- Identifier et comprendre les enjeux de la démarche qualité, contribuer et veiller à la mise en œuvre

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,
- 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

- Mise en situation 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 possible :

- CQP IAA Conducteur de ligne
- CQP IAA Agent de maintenance

PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

✓ Produit / Process

Caractériser les produits

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

Caractériser le process de production

- 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

S'intégrer dans son environnement professionnel

- Situer l'entreprise dans son environnement
- 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

- 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

Compétences comportementales : Soft Skills

✓ Evaluations et Jury

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

- Mise en situation 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 possible :

- CQP IAA Conducteur de ligne
- CQP IAA Agent de maintenance