

# 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<sup>er</sup> niveau

Mission 5 : Nettoyer et ranger le poste de travail

### • PUBLIC CONCERNE :

- Tout salariés présentant des besoins de développement des compétences en CDI ou tout candidat à contrat de professionnalisation.
- Demandeurs 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 :

- 245 heures de formation (Présentiel)
- 42 heures habilitation (Electriques / CACES)
- 84 heures Entreprise (AFEST : Action Formation en situation de travail)
- Démarrage sous 3 mois maximum suivant résultats positionnements



- **TARIF HORAIRE : 30€HT / heure stagiaire maximum**



**OCTARIS FORMATION  
SAVOIE TECHNOLAC  
108 AVENUE DU LAC LEMAN  
73290 LA MOTTE SERVOLEX**

**Tel : 04 79 63 68 59**

# PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

## ✓ Outils / Equipements / Installations (105 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.

### 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<sup>er</sup> niveau

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

## ✓ Qualité, hygiène, sécurité, environnement (98 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)

### 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,
- 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.

## VALIDATION

- Mise en situation devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires.

OCTARIS FORMATION  
SAVOIE TECHNOLAC  
108 AVENUE DU LAC LEMAN  
73290 LA MOTTE SERVOLEX

Tel : 04 79 63 68 59

# PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

## ✓ Produit / Process (63 h)

### 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 (49 h)

### 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

### Communiqué 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

## ✓ Evaluations et Jury (21 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,
- 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.

## VALIDATION

- Mise en situation devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires.

OCTARIS FORMATION  
SAVOIE TECHNOLAC  
108 AVENUE DU LAC LEMAN  
73290 LA MOTTE SERVOLEX

Tel : 04 79 63 68 59