

CQP CONDUCTEUR MECANICIEN MAINTENANCE NIVEAU 2 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 actions de maintenance, en utilisant les moyens et techniques adaptées
- Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail
- Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène, de sécurité alimentaire et de l'environnement
- Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

La formation « conducteur mécanicien maintenance niveau 2 » 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 conformément aux règles de sécurité

Mission 3 : Assurer les interventions de maintenance, conformément aux règles d'hygiène et de sécurité

Mission 4 : Contrôler – Enregistrer – Transmettre

Mission 5 : Nettoyer et ranger le poste de travail après les opérations de conduite et de maintenance

• 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 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 :

- 245 heures de formation (Présentiel)
 - 56 heures habilitation (Electriques / CACES)
 - 49 heures Entreprise (AFEST: Action Formation en situation de travail)
- 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



OCTARIS FORMATION
SAVOIE TECHNOLAC
108 AVENUE DU LAC LEMAN
73290 LA MOTTE SERVOLEX
Tel : 04 79 63 68 59

contact@octaris-formation.fr

PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

✓ Outils / Equipements / Installations (145 h)

Caractériser les outils et les machines

- Identifier et caractériser les outils, les matériels, les machines et les équipements (rôle, composants 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

✓ Qualité, hygiène, sécurité, environnement (70 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,
- 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, et présentation d'un projet d'amélioration devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires.
- Validation totale (voie formation) ou partielle (voie bloc)
- Evaluation continue des savoirs et des savoir-faire

Suite de parcours possible :

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

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,
- 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, et présentation d'un projet d'amélioration devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires.
- Validation totale (voie formation) ou partielle (voie bloc)
- Evaluation continue des savoirs et des savoir-faire

Suite de parcours possible :

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