

PROGRAMME DE LA FORMATION

CQP

**Technicien(ne) de maintenance du secteur
alimentaire**

RNCP(en attente de publication)



Lien vers le site internet



FINANCEMENTS POSSIBLES

- Eligible au compte CPF
- Financement entreprise OPCO
- Eligible au contrat de professionnalisation

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- 4 formateurs permanents, titulaires du Titre Professionnel 'Formateurs Professionnels d'Adultes'
- Une équipe administrative dédiée
- Centre habilité Organisme Evaluator EVALIM par l'OCAPIAT

MODALITES D'ÉVALUATION

- Evaluation continue des savoirs et savoir-faire

EXAMEN :

- Questionnaire à visée professionnelle
- Evaluation du tuteur en entreprise
- Observation au poste de travail
- Rédaction d'un dossier professionnel avec soutenance orale



QUELS SONT LES OBJECTIFS ?

- Organiser des interventions de maintenance sur des équipements agroalimentaires
- Réaliser des diagnostics de maintenance sur des équipements pluri-technologiques
- Réaliser des actions de maintenance préventives et correctives sur des équipements agroalimentaires
- Déployer des solutions de maintenance conditionnelle et prévisionnelle
- Mener des projets d'amélioration continue de maintenance

QUELLES SONT LES MÉTHODES MOBILISÉES ?

- Formation théorique en salle favorisant les méthodes actives et la co-construction des savoirs
- Formation sur poste de travail avec appui d'un tutorat en entreprise
- Accompagnement individuel tout au long du parcours sur poste de travail
- Process d'évaluation continue sécurisant la progression pédagogique

DEBOUCHES

MÉTIERS VISÉS

- Automaticien(ne) industriel
- Electromécanicien(ne)
- Régleur(se) / Dépanneur(se)

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Entreprises de production alimentaire, de toutes tailles.

SUITE DE PARCOURS POSSIBLE

CQPI TECHNICIEN DE LA QUALITÉ RNCP34177

TAUX D'INSERTION (EN ATTENTE DE PUBLICATION)

- Dans le métier visé à 6 mois:
- Dans le métier visé à 2 ans :
- Global dans l'emploi à 6 mois:

ORGANISER DES INTERVENTIONS DE MAINTENANCE SUR DES ÉQUIPEMENTS AGROALIMENTAIRES

- Organiser l'activité de maintenance
- Préparer le matériel de maintenance
- Gérer les stocks de pièces détachées
- Suivre l'intervention d'un sous-traitant

RÉALISER DES DIAGNOSTICS DE MAINTENANCE SUR DES ÉQUIPEMENTS PLURI-TECHNOLOGIQUES

- Analyser les dysfonctionnements observés
- Réaliser des mesures, tests et contrôles
- Mettre en sécurité les équipements, produits et personnes

RÉALISER DES ACTIONS DE MAINTENANCE PRÉVENTIVES ET CORRECTIVES SUR DES ÉQUIPEMENTS AGROALIMENTAIRES

- Remplacer les pièces défectueuses
- Réparer un sous-ensemble sur des systèmes mécaniques, électriques, pneumatiques, hydrauliques
- Finaliser l'opération de maintenance sur l'équipement
- Tracer les informations relatives à l'intervention
- Gérer les déchets liés à l'intervention

MENER DES PROJETS D'AMÉLIORATION CONTINUE DE MAINTENANCE

- Analyser et élaborer des projets d'amélioration continue de maintenance
- Mesurer des projets d'amélioration continue
- Participer à des groupes d'analyse de pannes
- Installer de nouveaux équipements et de nouvelles fonctionnalités

DÉPLOYER DES SOLUTIONS DE MAINTENANCE CONDITIONNELLE ET PRÉVISIONNELLE

- Mesurer, contrôler et tester en maintenance conditionnelle
- Réparer un équipement pluri-technologique
- Former les équipes aux nouvelles installations

DETAILS DU PARCOURS

PUBLIC ET PREREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> • Public cible : Public en reconversion via un contrat de professionnalisation ; salarié permanent d'une entreprise alimentaire • Prérequis Fiche RNCP RNCP28792 : Aucun • Prérequis demandés par l'organisme : Maitrise du français écrit et parlé, algèbre de base; disposer d'une première expérience dans le domaine de la maintenance industrielle (agent de maintenance, conducteur mécanicien)
DUREE ET RYTHME DE FORMATION	
TARIF	
MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS	<ul style="list-style-type: none"> • Prise de contact avec le service administratif OCTARIS (salariés en poste) ou via le GEIQ Interpro des deux Savoie (demandeurs d'emploi) • Evaluation de positionnement – Validation des prérequis <p>Pour connaitre les prochaines dates de sessions, voir site Internet https://www.octaris-formation.fr/</p>
POLITIQUE D'ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien de faisabilité avec le Directeur Général • Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite • Possibilité d'adaptation des parcours en partenariat avec l'AGEFHIP • Possibilité d'adaptation des sessions d'examen • Référente handicap • <u>Pour connaitre la politique d'accessibilité complète, nous contacter</u>
VALIDATION PAR BLOCS	<p>Chaque bloc de compétences peut faire l'objet d'une acquisition individuelle. Pour obtenir le CQP, le candidat doit valider les 5 blocs de compétences.</p>
INDICATEURS DE RESULTATS	<ul style="list-style-type: none"> - Taux de satisfaction : 100% - Taux de présentation à l'examen : 100% - Taux de réussite à l'examen : 100%
EQUIVALENCES POSSIBLES	<p>Aucune correspondance</p>
IDENTIFICATION FRANCE COMPETENCE	<p>RNCP(en attente de publication) Date d'enregistrement de la certification (en attente de publication) Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire – OCAPIAT</p>