

## CQP Agent de maintenance du secteur alimentaire

**Numéro identifiant:** 41679

### **Fonction:**

L'agent de maintenance du secteur agroalimentaire assure l'entretien et la maintenance générale des équipements et machines d'une entreprise spécialisée dans la production de produits alimentaires. Il intervient sur des équipements pluritechnologiques selon un plan de maintenance défini par le responsable ou le technicien de maintenance.

### **Missions principales:**

Au quotidien, l'agent de maintenance analyse les dysfonctionnements des équipements à l'aide des outils de mesure et de contrôle nécessaires et il établit des diagnostics de panne. Contribuant au plan de maintenance préventive, corrective et prédictive, il assure les actions de maintenance afférentes (entretien, réparation, remplacement, mise en sécurité des équipements). Il veille ainsi au bon fonctionnement de la chaîne de production, en respectant l'alimentarité des produits et la gestion des déchets. Enfin, il organise son activité en lien avec sa hiérarchie, l'équipe de maintenance, le plan défini et les éventuels intervenants externes et sous-traitants.

Ses principales activités sont :

- Organisation des opérations de maintenance dans le secteur alimentaire
- Diagnostic de pannes sur un équipement agroalimentaire pluritechnologique
- Réalisation d'opérations de maintenance préventive et corrective de 2d niveau
- Résolution et suivi des interventions de maintenance

### **Compétences:**

#### **Bloc de compétences 1 : Préparer une intervention de maintenance sur des équipements agroalimentaires de son périmètre d'intervention**

- Examiner les informations liées à l'intervention programmée dans le plan de maintenance en échangeant avec les équipes de production, en identifiant le niveau, les délais prévus, les impératifs de production et les contraintes techniques dans le but de prioriser les actions et organiser ses opérations
- Sélectionner les outillages, appareils de mesures et équipements de protection

individuelle et collective pour l'intervention en les adaptant aux normes de sécurité des personnes, des biens et des produits alimentaires de façon à réaliser une intervention conforme aux standards et procédures de l'entreprise

- Assurer le suivi des pièces détachées et éléments de son intervention de maintenance en communiquant avec le service approvisionnement et en contrôlant la conformité des pièces avec l'équipement et l'intervention programmée afin de garantir la bonne gestion et le suivi des stocks
- Accompagner l'intervention d'un sous-traitant sur un équipement agroalimentaire spécifique en surveillant le respect des normes de sécurité (personnes, biens, produits alimentaires) de l'entreprise afin d'assurer une réparation de l'installation conforme à la réglementation et à la sécurité alimentaire

### **Bloc de compétences 2 : Diagnostiquer une panne ou un dysfonctionnement sur un équipement agroalimentaire de son périmètre d'intervention**

- Analyser un dysfonctionnement constaté sur une installation agroalimentaire en suivant une méthodologie structurée, en fonction des technologies de l'équipement (électrique, mécanique, pneumatique, etc.) et en collectant toutes les informations disponibles sur les machines et en réalisant une observation des symptômes visibles afin d'émettre des hypothèses sur l'origine de la panne
- Réaliser des tests, relevés et mesures de contrôle conformément au plan de maintenance préventive ou aux besoins définis par la panne, en utilisant des outils adaptés et en analysant systématiquement les résultats de façon à établir un diagnostic définitif et proposer une résolution de panne
- Assurer la mise en sécurité des équipements en identifiant les risques encourus pour les personnes, les installations et les produits alimentaires, en procédant à une évaluation rigoureuse des risques et en mobilisant les interlocuteurs habilités en cas d'absence d'habilitation afin de garantir le respect des normes de sécurité en vigueur dans l'entreprise durant l'intervention de maintenance

### **Bloc de compétences 3 : Réaliser des actions de maintenance préventive et corrective de 2nd niveau sur un équipement agroalimentaire**

- Remplacer les pièces, sous-ensembles et ensembles défectueux sur les machines agroalimentaires suivant le mode opératoire en vigueur et les procédures de maintenance afin d'optimiser le fonctionnement de l'équipement agroalimentaire et de limiter les arrêts de production
- Rétablir l'état initial de fonctionnement d'une pièce, d'un sous-ensemble ou d'un ensemble sur une machine agroalimentaire en nettoyant ou réparant l'élément tout en respectant les normes de sécurité et d'alimentarité des équipements afin de résoudre le dysfonctionnement de manière pérenne
- Remettre l'installation et le poste de travail en situation opérationnelle dans le respect des règles QHSE et des normes de sécurité alimentaire de façon à limiter le temps d'immobilisation des équipements et préserver les conditions optimales de production des produits alimentaires
- Effectuer le nettoyage, le tri et l'évacuation des déchets de son intervention en

garantissant leur conformité avec la réglementation et en évitant le gaspillage d'énergie et de process pendant les interventions afin de préserver la sécurité alimentaire des produits et optimiser l'utilisation des ressources

- Réaliser le suivi et les actions de traçabilité des interventions de maintenance en renseignant les fiches de suivi et outils GMAO en vigueur dans l'entreprise et en expliquant au personnel de production les actions effectuées afin de mettre à jour les informations de son intervention et les équipements et de garantir la fiabilité du plan de maintenance

**Métiers accessibles via la certification:**

- Agent de maintenance du secteur alimentaire
- Opérateur de maintenance
- Opérateur de maintenance distributeur
- Electromécanicien
- Automaticien
- Dans certaines entreprises spécialisées, on rencontre l'intitulé de technicien SAV

**Prérequis nécessaires à la formation:**

Aucun