

CQP Agent de maintenance du secteur alimentaire

Numéro identifiant: 37791

Fonction:

L'agent de maintenance assure le bon fonctionnement d'installations comprenant plusieurs technologies (mécanique, pneumatique, hydraulique, électrotechnique, automatismes...) en participant à leur mise en service, leur surveillance et leur dépannage, et en assurant les interventions de maintenance préventive définies.

Missions principales:

- Préparer les interventions
- Réaliser les activités de maintenance (installations, maintenance curative et préventive)
- Respecter et appliquer les consignes Sécurité, Hygiène, Qualité, Environnement
- Diffuser les informations

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer son intervention de maintenance sur des équipements agroalimentaires

- C.1.1. Examiner les informations nécessaires à l'intervention de maintenance à mener en prenant en compte le niveau technique, les contraintes matérielles, le planning et les impératifs de production afin d'organiser et prioriser son travail.
- C.1.2. Sélectionner les outillages, appareils de mesures, équipements de production nécessaires à l'intervention en les adaptant aux normes de sécurité alimentaire concernées dans le but de préparer son intervention.
- C.1.3. Réaliser l'entrée et la sortie des pièces détachées en contrôlant leur conformité avec l'équipement agroalimentaire et en remplissant les documents nécessaires pour garantir la bonne gestion des stocks.
- C.1.4. Accompagner l'intervention d'un sous-traitant sur un équipement agroalimentaire en surveillant le respect des normes de sécurité alimentaire de l'entreprise de façon à assurer une réparation de l'installation conforme à la réglementation et à la sécurité des produits alimentaires.

Bloc de compétences 2 : Réaliser un diagnostic sur un équipement agroalimentaire pluri-technologique dysfonctionnant

- C.2.1. Analyser un dysfonctionnement constaté sur une installation agroalimentaires en collectant les informations nécessaires et en réalisant une observation des symptômes visibles afin d'émettre des hypothèses sur l'origine de la panne.
- C.2.2. Effectuer les tests, relevés et contrôles de maintenance préventive en analysant les résultats afin d'établir un diagnostic définitif de la panne et proposer une résolution.
- C.2.3. Assurer la mise en sécurité des équipements en analysant les risques encourus pour les personnes, le produit alimentaire et l'installation pendant l'opération de maintenance de façon à garantir le respect des normes de sécurité alimentaire et de QHSE en vigueur dans l'entreprise.

Bloc de compétences 3 : Réaliser une intervention de maintenance (préventive, corrective) sur un équipement agroalimentaire

- C.3.1. Remplacer une pièce ou un sous-ensemble défectueux en appliquant le mode opératoire en vigueur dans le but d'optimiser le fonctionnement de l'équipement et réduire les interruptions de la production alimentaire.
- C.3.2. Rétablir l'état initial de fonctionnement d'une pièce ou d'un sous-ensemble en nettoyant ou réparant l'élément concerné afin de résoudre le dysfonctionnement de l'équipement agroalimentaire de manière pérenne.
- C.3.3. Remonter la pièce ou le sous-ensemble concerné par l'opération de maintenance en réalisant les lubrifications, réglages et paramétrages adaptés à l'équipement dans le but de rétablir l'installation à son état de fonctionnement optimal.
- C.3.4. 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 de production de produits alimentaires.
- C.3.5. Renseigner les informations relatives à son intervention par les moyens mis à disposition (fiches de suivi, supports numériques, GMAO) pour permettre le suivi des activités de maintenance conformément aux règles de traçabilité établies par l'entreprise agroalimentaire.
- C.3.6. Effectuer le nettoyage, le tri et l'évacuation des déchets de son intervention en garantissant leur conformité avec la réglementation afin de préserver la sécurité alimentaire des produits.

Bloc de compétences 4 : Suivre le plan de maintenance périodique de premier niveau des installations agroalimentaires de son périmètre

- C.4.1 Détecter des anomalies constatées par les utilisateurs sur des installations agroalimentaires en s'aidant d'un pré-diagnostic préalable dans le but d'établir un premier diagnostic permettant une maintenance de premier niveau.

- C.4.2. Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau en effectuant un contrôle des réglages et des paramètres de l'installation afin de limiter l'impact sur la production alimentaire.
- C.4.3. Surveiller en continu l'état des pièces apparentes des installations agroalimentaires de son périmètre d'intervention en estimant le niveau technique et le degré d'urgence afin d'optimiser le fonctionnement des équipements et les effets sur la production.
- C.4.4. Rendre compte des actions de maintenance sur le parc d'installations agroalimentaires en appliquant les procédures de communication définies (orale, GMAO, documentation technique, etc.) pour contribuer à l'amélioration du plan de maintenance.

Métiers accessibles via la certification:

- Agent(e) de maintenance
- Opérateur(trice) de maintenance
- Opérateur(trice) de maintenance distributeur

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun