

CQP Conducteur de machines du secteur alimentaire

Numéro identifiant: 39966

Missions principales:

- Préparation des opérations de production sur un ou des équipements agroalimentaires
- Conduite d'un ou de plusieurs équipements agroalimentaires
- Surveillance et traçabilité des opérations de production sur un ou des équipements agroalimentaires
- Entretien et maintien en état de fonctionnement d'un ou de plusieurs équipements agroalimentaires

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer les opérations de production sur un ou des équipements agroalimentaires

- C1.1 : Recueillir les informations et les documents nécessaires à son intervention sur les machines affectées en s'appuyant sur la documentation disponible et les consignes définies en vue d'appliquer les procédures, normes et consignes en vigueur dans l'entreprise du secteur alimentaire
- C1.2 : Contrôler l'état de fonctionnement de l'équipement de production agroalimentaire en gérant les écarts identifiés pour garantir le bon démarrage des opérations de production
- C1.3 : Paramétrer le ou les équipements de son poste de travail en sélectionnant les données et en réalisant les opérations préalables au démarrage de la machine pour assurer une exécution conforme aux ordres de production
- C1.4 : Approvisionner une machine de production agroalimentaire en matières premières, en consommables et en produits, en respectant les consignes de l'entreprise et en détectant les éventuelles anomalies, afin de réduire les risques de pertes
- C1.5 : Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement relevant de son poste en appliquant les règles de gestion des déchets et le plan d'hygiène définis en vue de maintenir l'équipement propre et opérationnel

Bloc de compétences 2 : Conduire un ou des équipements agroalimentaires

- C2.1 : Réaliser la mise en route ou l'arrêt d'un équipement agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et des procédures définies par

l'entreprise afin de contribuer à la continuité d'activité sur sa/ses machine(s) et sur la ligne le cas échéant

- C2.2 : Contrôler la qualité des matières et des produits issus d'un équipement agroalimentaire tout au long du processus de production, en appliquant le mode opératoire et le plan de contrôle définis, afin de garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- C2.3 : Réaliser les réglages et les ajustements nécessaires sur une machine en cas de dérive ou de changement de production, dans le respect des consignes et du cahier des charges, pour assurer la réalisation conforme de la production, sans incident et dans une logique de rationalisation des pertes

Bloc de compétences 3 : Surveiller et tracer les opérations de production sur un ou des équipements agroalimentaires

- C3.1 : Surveiller les paramètres de fonctionnement d'un équipement agroalimentaire (température, pression, débit, etc.) en procédant à des observations et à des vérifications pour garantir des flux de production conformes aux attendus du cahier des charges
- C3.2 : Transmettre les informations de suivi de production (écarts, évènements notables, dysfonctionnements, etc.) à sa hiérarchie ou à un homologue, en utilisant les outils adaptés pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur un ou des équipements agroalimentaires
- C3.3 : Participer à des démarches d'amélioration continue du processus et / ou du poste de travail, en identifiant les dysfonctionnements récurrents de l'équipement agroalimentaire et en formulant des propositions d'amélioration, pour optimiser la quantité et la qualité de la production

Bloc de compétences 4 : Entretenir et maintenir en état de fonctionnement un ou des équipements agroalimentaires (Maintenance 1er niveau)

- C4.1 : Surveiller l'état des pièces apparentes d'une machine en les examinant et en appliquant les consignes de l'entreprise, en vue de déclencher des actions de maintenance à mener (actions préventives, intervention directe, relais)
- C4.2 : Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau sur un équipement agroalimentaire, en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité pour permettre la remise en service de la machine
- C4.3 : Détecter les anomalies d'un équipement agroalimentaire en s'aidant le cas échéant de fiches de pré-diagnostics pour établir une première analyse des causes
- C4.4 : Rendre compte des anomalies et dysfonctionnements de l'installation en respectant les procédures de communication définies (orale, écrite, numérique, etc.) pour contribuer à l'amélioration du fonctionnement de l'outil de production

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun

Fonction:

Le conducteur de machines du secteur alimentaire est un expert des équipements agroalimentaires qui assure la conduite d'une ou plusieurs machines mécanisées ou automatisées, intégrées ou non dans une ligne de production (transformation des viandes, produits laitiers, plats cuisinés, etc.). Il optimise la fabrication et le conditionnement des produits en respectant les instructions, les critères d'hygiène, de productivité, de qualité, de sécurité et d'environnement.

Métiers accessibles via la certification:

- Conducteur de machine dans le secteur alimentaire
- Conducteur d'installation de transformation des grains
- Conducteur de moulin
- Opérateur de transformation céréalière
- Conducteur de fabrication
- Opérateur d'atelier