CQP Conducteur de process du secteur alimentaire

Numéro identifiant: 37772

Fonction:

Le conducteur de process conduit à l'aide, d’un moyen de supervision, une ou plusieurs étapes successives d’un process automatisé, en respectant les critères de productivité, hygiène, sécurité, qualité et environnement.
Il est sous la responsabilité d’un responsable d’équipe ou d’un responsable de secteur / atelier.

Missions principales:

- Préparer l’activité
- Conduire le process
- Contrôler, maintenir et enregistrer le process
- Communiquer

Ocapiat

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer les opérations du process de production agroalimentaire

- C1.1 : Contrôler l’état de fonctionnement de l’installation de production agroalimentaire, en respectant les normes et consignes en vigueur en matière d’hygiène et de sécurité, pour assurer une exécution conforme aux ordres de production.
- C1.2 : Paramétrer l’installation de production agroalimentaire, en sélectionnant les données et outils de production appropriés, afin d’assurer une mise en route conforme aux normes et consignes en vigueur en matière d’hygiène et de sécurité.
- C1.3 : Approvisionner l’installation de production agroalimentaire en matières premières, consommables et produits selon les règles et consignes de l’entreprise, afin de préparer son intervention dans le respect des normes et consignes en vigueur en matière d’hygiène et de sécurité.
- C1.4 : Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste conformément aux normes et consignes en matière en d’hygiène,

d'environnement et de sécurité, pour maintenir en état de fonctionnement et d'opérationnalité l'installation de production agroalimentaire et son poste de travail.

Bloc de compétences 2 : Conduire le process de production agroalimentaire

- C2.1 : Réaliser la mise en route ou l'arrêt de l'installation de production agroalimentaire en tenant compte des contraintes techniques et des normes et consignes d'hygiène et de sécurité, pour assurer les opérations de production.
- C2.2 : Contrôler la qualité de la production agroalimentaire en appliquant le mode opératoire en vigueur, pour garantir sa conformité par rapport au cahier des charges de production, et aux normes et consignes de sécurité et d'hygiène.
- C2.3 : Régler l'installation suite à une passation des consignes lors d'un changement de poste, en cas de dérive ou de changement de production, en respectant les procédures d'hygiène, de santé et de sécurité, pour assurer la réalisation conforme de la production sans incident et dans une logique de rationalisation des pertes.
- C2.4 : Réaliser les activités de production sur l'ensemble du process de production agroalimentaire en respectant les modes opératoires en vigueur, pour assurer la continuité du service aux équipes positionnées en aval.
- C2.5 : Conduire l'installation de production agroalimentaire en mode dégradé en respectant les procédures et les règles liées à la QHSSE afin de prévenir les arrêts de production.

Bloc de compétences 3 : Assurer le suivi et la surveillance du process de production agroalimentaire

- C3.1 : Surveiller les paramètres de fonctionnement de l'installation de production agroalimentaire (température, pression, débit …) pour en garantir la sécurité et la conformité de la production par rapport aux ordres de production.
- C3.2 : Renseigner les supports de suivi de production, en indiquant les écarts et les évènements liés à la production pour assurer une traçabilité des opérations réalisées sur l'installation de production agroalimentaire.
- C3.3 : Communiquer auprès de toute personne ressource impliquée dans le processus de production agroalimentaire, par tout moyen de communication adapté, afin de garantir la continuité de la production par rapport aux ordres de production.
- C3.4 : Proposer des améliorations en participant à des démarches d'amélioration du process de production agroalimentaire ou du poste de travail, pour optimiser la quantité et la qualité de la production.

Bloc de compétences 4 : Entretenir et maintenir les installations du process de production agroalimentaire 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

Ocapiat

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 agroalimentaire.
- 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 installations 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:

- Pilote de process
- Pilote de flux
- Pilote d'installation des industries agroalimentaires
- Technicien(ne) salle de commande
- Siropier
- Technicien fromager

Ocapiat

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun