CQP Opérateur de production du secteur alimentaire

Fonction:

L'opérateur de production du secteur alimentaire (ci-après dénommé « l'opérateur de production ») assure le déconditionnement des matières premières et les opérations de préparations froides et chaudes, manuellement ou à l'aide de machines, en respectant les recettes, les ordres de fabrication, les modes opératoires ainsi que les critères d'hygiène, de qualité, de santé et de sécurité.

Missions principales:

- Préparer les opérations de production dans son champ d'intervention
- Réaliser les opérations de production de son champ d'intervention
- Assurer le suivi et la surveillance du process de production

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer les opérations de production dans son champ d'intervention

- C1.1 : Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation et / ou l'équipement de production pour assurer une exécution conforme aux ordres de production, et aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité
- C1.2 : Paramétrer l'installation et / ou l'équipement de production, en sélectionnant les données et / ou outils de production appropriés, pour assurer une exécution conforme aux ordres de production, et aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité
- C1.3 : Approvisionner l'installation et / ou l'équipement de production en matières premières, consommables et produits selon les règles et consignes de l'entreprise, pour assurer une exécution conforme aux ordres de production et aux normes et consignes de qualité, quantité, hygiène et santé
- C1.4 : Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement relevant de son poste, pour maintenir en état de fonctionnement et d'opérationnalité l'installation et / ou l'équipement de production et / ou son poste de travail, conformément aux normes et consignes en matière d'hygiène, d'environnement et de sécurité

Bloc de compétences 2 : Réaliser les opérations de production de son champ

d'intervention

- C2.1 : Réaliser des opérations de fabrication et / ou conditionnement (découpe, préparation, assemblage) selon l'ordre de production, la fiche recette, le mode opératoire, les règles QHSSE et les flux de production
- C2.2 : Réaliser la mise en route ou l'arrêt de la ou des machine(s) en tenant compte des contraintes techniques et des normes et consignes d'hygiène et de sécurité, pour assurer la conformité des opérations de production
- C2.3 : Contrôler la qualité de la production pour garantir sa conformité par rapport au cahier des charges de production, et aux normes et consignes de sécurité et d'hygiène en vigueur

Bloc de compétences 3 : Assurer le suivi et la surveillance des opérations de production dans son champ d'intervention

- C3.1 : Surveiller les indicateurs de process d'une ou de plusieurs machine(s) (température, pression, etc.) pour garantir la conformité de la production par rapport aux ordres de production
- C3.2 : Transmettre les informations relatives aux indicateurs de process à sa hiérarchie ou un homologue, en utilisant les outils adaptés et en respectant les procédures de communication définies (orale, écrite, numérique...) pour assurer une traçabilité des opérations
- C3.3 : Participer à des démarches d'amélioration du processus et / ou du poste de travail, pour optimiser la quantité et la qualité de la production
- C3.4 : Surveiller l'état des pièces apparentes de l'installation et le cas échéant alerter l'interlocuteur adapté pour traiter les dysfonctionnements conformément aux consignes et procédures en vigueur

Métiers accessibles via la certification:

- Opérateur de production
- Préparateur

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun

Ocapiat