

CQP Opérateur qualifié en conduite et maintenance de machines d'embouteillage ou de conditionnement - 2025

Missions principales:

Les activités principales de l'opérateur qualifié en conduite et maintenance de machine d'embouteillage ou de conditionnement sont :

- Préparation et mise en route d'une machine d'embouteillage ou de conditionnement
- Conduite d'une ligne ou d'une machine d'embouteillage ou de conditionnement en vins, spiritueux, jus de fruits et sirops
- Réalisation des opérations de maintenance de premier et de second niveau
- Suivi et respect des règles QHSE et de traçabilité des produits spécifiques aux vins, spiritueux, jus de fruits et sirops sur la ligne d'embouteillage ou de conditionnement

Fonction:

L'opérateur qualifié en conduite et maintenance de machine d'embouteillage ou de conditionnement conduit une ou plusieurs machines sur la ligne de production de vins, spiritueux, cidres, jus de fruits ou sirops, sous la responsabilité d'un chef de ligne ou d'un chef de production.

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer les opérations de production de la ligne d'embouteillage ou de conditionnement en vins, spiritueux, jus de fruits et sirops

- Préparer ses opérations de production sur la ou les machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en analysant l'ordre de fabrication, les documents techniques à disposition, les consignes définies et en mobilisant les équipements de protection individuelle et collective de façon à appliquer les procédures, normes et consignes spécifiques aux vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops
- Assurer le changement de format de la ligne ou de la machine d'embouteillage et de conditionnement en sélectionnant et installant les outils et équipements ainsi

qu'en paramétrant les données nécessaires dans le respect des modes opératoires requis afin de mettre en route la chaîne de production de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

- Approvisionner la ligne, la ou les machine(s) de production en matières sèches, produits et consommables en contrôlant leur disponibilité, leur état et leur qualité en lien avec les différents services concernés en amont et en aval dans le but de maintenir et optimiser la qualité et la performance de la production
- Vérifier l'hygiène et la propreté du poste de travail et des machines en mobilisant les actions appropriées (stérilisation de la ligne, rinçage, nettoyage avec des produits chimiques, etc.) selon les règles de sécurité et les procédures d'utilisation des produits afin de répondre aux normes de santé et de sécurité alimentaire, des biens et des personnes

Bloc de compétences 2 : Conduire une ou plusieurs machines d'une ligne d'embouteillage ou de conditionnement de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

- Réaliser la mise en production et l'arrêt d'une ou plusieurs machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en tenant compte des contraintes techniques, des modes de production (normale, dégradée, pas à pas) et des procédures définies de façon à assurer la continuité de la production dans le respect des règles QHSE en vigueur dans le secteur des vins, spiritueux, jus de fruits et sirops
- Conduire la ou les machine(s) d'embouteillage et de conditionnement en surveillant en continu leur fonctionnement, en vérifiant l'approvisionnement et assurant les réglages mécaniques, automatiques ou robotiques et les modifications en cas de dérive ou d'urgence afin d'en assurer l'alimentation régulière et optimiser les pertes
- Réaliser les opérations de maintenance préventives et curatives de premier niveau des équipements en effectuant les opérations, contrôles, tests et mesures prévus par la norme et les procédures en vigueur dans l'entreprise afin d'établir l'origine, les actions de résolution des défaillances et/ou transmettre l'information à l'interlocuteur adapté
- Nettoyer le poste de travail et les machines d'embouteillage et de conditionnement selon le plan d'hygiène défini, les conditions d'utilisation des produits et en veillant au respect du port des EPI en fonction des matières mises en œuvre afin de permettre une production répondant aux normes de sécurité alimentaire, des biens et des personnes

Bloc de compétences 3 : Assurer la qualité, la traçabilité et les procédures environnementales dans la production de vins, spiritueux, jus de fruits ou sirops

- Procéder aux autocontrôles prévus selon les opérations à conduire en mettant en application les normes et procédures des démarches qualité (méthode HACCP, normes qualité) et en utilisant les manuels mis à disposition afin de répondre aux normes de qualité et de traçabilité et garantir la santé et la sécurité du consommateur

- Réaliser un échantillonnage des produits en les prélevant et en les stockant selon les règles en vigueur pour répondre aux contrôles sur la sécurité et la conformité des produits (réclamations clients, réclamations consommateurs, contrôle de la répression des fraudes, etc.)
- Renseigner les opérations, actions et informations réalisées selon les modalités et fréquences prévues ainsi qu'en analysant les résultats des contrôles au regard des normes pour alerter en cas de dysfonctionnement ou d'écart des indicateurs par rapport aux valeurs nominales
- Mettre en œuvre les pratiques et procédures liées à l'environnement en assurant le tri des déchets, le stockage et l'utilisation des produits chimiques et les gestes d'économie d'énergie et de produits de façon à garantir le respect des règles de sécurité, de la réglementation en vigueur et des normes en entreprise

Métiers accessibles via la certification:

- Opérateur de chaîne de production
- Agent de conditionnement
- Opérateur régleur
- Conducteur de machines d'embouteillage ou de conditionnement

Prérequis nécessaires à la formation:

Auc