

CQP Ouvrier qualifié en nettoyage industriel du secteur alimentaire

Fonction:

L'ouvrier qualifié en nettoyage industriel exécute les différentes opérations de nettoyage et de désinfection d'un secteur donné dans le respect de consignes et de modes opératoires, du temps imparti et des exigences en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité.

Missions principales:

- Préparer les interventions
- Conduire le poste de travail
- Contrôler les résultats de son travail et les équipements
- Relayer les informations, communiquer

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer son activité

- C1.1. Adopter la tenue et le comportement adaptés pour garantir l'exécution des opérations de nettoyage, décontamination et désinfection conformément aux normes, et procédures en matière d'environnement, de santé, de sécurité et d'hygiène
- C1.2. Préparer les produits, le matériel et nécessaires pour garantir l'exécution des opérations de nettoyage, décontamination et désinfection des espaces et équipements de production, conformément aux ordres de production et aux procédures et consignes en matière de santé, de sécurité, d'hygiène, d'environnement
- C1.3. Préparer sa zone de travail pour garantir l'exécution des opérations de nettoyage, décontamination et désinfection des espaces et équipements de production, conformément aux ordres de production et aux procédures et consignes en matière de santé, de sécurité, d'hygiène, d'environnement

Bloc de compétences 2 : Réaliser les opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production

- C2.1. Appliquer les produits d'entretien pour garantir la conformité des opérations d'entretien (nettoyage, décontamination et désinfection) conformément aux normes et procédures d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- C2.2. Utiliser les machines et / ou le matériel d'entretien adapté(s) pour réaliser les opérations d'entretien (nettoyage, décontamination et désinfection) conformément aux normes et procédures en matière d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- C2.3. Détecter les non-conformités ou les anomalies liées aux opérations d'entretien sur les espaces et équipements de production, et / ou les produits alimentaires, pour contribuer à la conformité des opérations de production par rapport aux normes et consignes d'hygiène, de sécurité et d'environnement

Bloc de compétences 3 : Assurer le suivi des opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production

- C3.1. Contrôler ou participer au contrôle des opérations de nettoyage, décontamination et de désinfection réalisées, pour garantir leur conformité par rapport aux consignes et normes en matière de QHSSE
- C3.2. Vérifier l'état des équipements et espaces nettoyés et désinfectés pour en garantir l'opérationnalité conformément aux normes et consignes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'environnement
- C3.3. Transmettre les informations de suivi des opérations d'entretien (écarts, événements notables, dysfonctionnements, etc.) à l'interlocuteur adapté, en utilisant les outils adaptés pour assurer une traçabilité des opérations, conformément aux normes et procédures en matière de QHSSE

Métiers accessibles via la certification:

- Ouvrier qualifié en nettoyage industriel

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun