

CQP Préparateur du secteur alimentaire

Numéro identifiant: 29210

Fonction:

Le préparateur 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 et de sécurité.

Missions principales:

- Préparer le poste de travail
- Conduire le poste de travail
- Contrôler, enregistrer
- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Relayer les informations, communiquer

Compétences:

Bloc de compétences 1 :

- Produits process
- Caractériser les produits
- Caractériser le process de production
- Réaliser ou conduire le process

Bloc de compétences 2 :

- Outils installations
- Appréhender les bases en technologie professionnelle
- Caractériser les outils et les machines
- Conduire les machines
- Réaliser une maintenance de 1er niveau
- Gérer son activité

Bloc de compétences 3 :

- Qualité
- Mettre en œuvre la démarche qualité
- Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements

Bloc de compétences 4 :

- Hygiène
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer le nettoyage et le rangement au poste de travail
- Appliquer les consignes de gestion et de l'environnement

Bloc de compétences 5 :

- Sécurité
- Appliquer les consignes de gestes et postures
- Appliquer les règles de sécurité

Bloc de compétences 6 :

- Communication professionnelle
- S'intégrer dans son environnement professionnel
- Communiquer à l'écrit
- Communiquer à l'oral

Métiers accessibles via la certification:

- Préparateur(trice) de recettes
- Préparateur(trice) de mélange en industrie
- Opérateur(trice) en préparation de matières et produits en industrie
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun