



# CQP AGENT DE NETTOYAGE DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

Référentiel 2021





# Sommaire

CQP Agent de Nettoyage dans  
la transformation Laitière  
Référentiels 2021

## 03

### REFERENTIEL EMPLOI

- Mission générale
- Situation hiérarchique
- Relations fonctionnelles
- Activités types
- Variabilité de la situation professionnelle

## 04

### REFERENTIEL D'ACTIVITES

## 07

### REFERENTIEL DE COMPETENCES

- Savoirs
- Savoir-Faire

## 14

### REFERENTIEL D'EVALUATION

# REFERENTIEL EMPLOI

<p><b>Mission générale</b></p>	<p><b>L'Agent de nettoyage dans la Transformation laitière</b> effectue les opérations de nettoyage et de désinfection du matériel, des machines, de l'environnement (cloisons, portes, sol...) et des locaux destinés à la fabrication et/ou au conditionnement de produits laitiers.</p> <p>Il/elle respecte scrupuleusement les consignes et modes opératoires en matière de règles d'hygiène alimentaire, de sécurité et de protection de l'environnement.</p>
<p><b>Situation hiérarchique</b></p>	<p>Il/elle est sous la responsabilité d'un responsable de production, ou du responsable hiérarchique de l'équipe de nettoyage.</p>
<p><b>Relations fonctionnelles</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les opérateurs du même poste pour le passage des consignes ;</li> <li>- Les opérateurs, conducteurs et pilotes en amont et en aval de son poste ;</li> <li>- Les agents du service maintenance ;</li> <li>- Les agents du service qualité ;</li> <li>- Les agents du laboratoire.</li> </ul>
<p><b>Principales activités</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser des produits pour effectuer un nettoyage et/ou une désinfection assurant la sécurité des aliments.</li> <li>- Nettoyer des infrastructures de transformation laitière.</li> <li>- Appliquer les modes opératoires en place et respecter les règles de sécurité, d'hygiène et d'environnement.</li> <li>- Communiquer et relayer des informations.</li> </ul>
<p><b>Variabilité de la situation professionnelle</b></p>	<p>Variabilité liée à la nature et l'importance des :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ matériels utilisés,</li> <li>○ activités de prélèvement et/ou de mesures physico-chimiques,</li> <li>○ accueil et formation des nouveaux arrivants,</li> <li>○ gestion de stock et mise à disposition de matériels/produits à destination des ateliers de production,</li> <li>○ désinfection des matériels (kit nettoyage, aspirateurs) en cas de non-conformité,</li> <li>○ en charge de l'approvisionnement en tenue dans les différents vestiaires.</li> </ul>

# REFERENTIEL D'ACTIVITES

Le référentiel d'activités a été ordonné en 4 Blocs de Compétences (BC).

(BC = ensemble homogène et cohérent de compétences pouvant faire face à l'exercice autonome d'une activité professionnelle et pouvant être évaluées et validées)

BC1	BC2	BC3	BC4
Utiliser des produits préconisés pour effectuer un nettoyage et/ou une désinfection assurant la sécurité des aliments	Nettoyer des infrastructures de production laitière.	Appliquer les modes opératoires en place et respecter les règles de sécurité, d'hygiène et d'environnement.	Communiquer et relayer des informations.

## BC1 : UTILISER DES PRODUITS POUR EFFECTUER UN NETTOYAGE ET/OU UNE DESINFECTION ASSURANT LA SECURITE DES ALIMENTS

### Utilisation de produits

- Il/elle vérifie la conformité des produits et matériels nécessaires à l'exécution du nettoyage.
- Il/elle prépare les solutions de nettoyage en respectant la concentration des solutions des produits.
- Il/elle utilise les moyens de dosage adéquat en fonction des quantités à mesurer.
- Il/elle met à tremper certains matériels (pièces de machines) dans des solutions de détergent.
- Il/elle désinfecte, selon les procédures en vigueur dans l'entreprise.

### Contrôle qualité

- Il/elle vérifie visuellement la propreté des lieux nettoyés.
- Il/elle réalise des prélèvements pour valider l'efficacité du nettoyage et/ou du rinçage (contrôles de surfaces, conductivité, bactériologie et physico-chimie des eaux de rinçage, frottis, ATP-métrie recherche d'allergène...).
- Il/elle vérifie la conformité de fin de lavage : conductivité, pH des eaux de rinçage, etc.
- Il/elle détecte les non-conformités des produits et du matériel et les dysfonctionnements éventuels.
- Il/elle vérifie sa « check liste » à la fin de l'intervention et s'assure que la(les) machine(s) soit(ent) opérationnelles.
- Il/elle vérifie le fonctionnement des flux laminaires.

### Traçabilité

- Il/elle remplit des fiches d'autocontrôle de son activité quotidienne.
- Il/elle enregistre des données sur documents spécifiques.

## **BC 2 : NETTOYER DES INFRASTRUCTURES DE PRODUCTION LAITIERE**

### **Nettoyage des infrastructures**

- Il/elle prépare, vérifie et rassemble les matériels, équipements et produits nécessaires à l'exécution de son travail ; il/elle vérifie les quantités et les qualités requises.
- Il/elle apprécie l'état de fonctionnement de ses outils.
- Il/elle respecte les protocoles établis : ordre de nettoyage, type de nettoyage défini, produits et matériels à utiliser, dilutions des produits.
- Il/elle respecte les codes et usages en termes de matériels à utiliser selon les zones à nettoyer.
- Il/elle réalise la mise en sécurité des machines et/ou outils avant de réaliser les opérations de nettoyage ou de désinfection.
- Il/elle installe les protections nécessaires aux projections (moteurs, parties électriques, tableaux de commande, machines de conditionnement...) après avoir opéré un nettoyage spécifique de ces organes.
- Il/elle procède, si nécessaire, au démontage de pièces d'installation et de matériels de production. Puis, il/elle remonte, le cas échéant, les machines et installations (ex : tapis).
- Il/elle enlève et range les protections des matériels fragiles.
- Il/elle branche les circuits de nettoyage en place (NEP), le cas échéant.
- Il/elle nettoie et range son matériel.
- Il/elle assure le séchage des machines et des sols.

### **Entretien / Maintenance**

- Il/elle maintient son matériel en état (ex : vidange régulière du nettoyeur pression, changement de joint du canon à mousse...).
- Il/elle remplace les petites pièces défectueuses (joints, écrous...) sur les outils de nettoyage en réalisant des opérations sur place faisant l'objet d'instructions et de procédures, nécessitant au plus un outillage simple, et contribue à la gestion du stock des pièces détachées.
- Le cas échéant, il/elle graisse certains éléments ou organes des installations de production : roulements, tapis, etc.
- Il/elle réalise des opérations de lavage spécifiques lors des interventions de maintenance.

## BC 3 : APPLIQUER LES MODES OPÉRATOIRES EN PLACE ET RESPECTER LES RÈGLES DE SÉCURITÉ, D'HYGIÈNE ET D'ENVIRONNEMENT

### **Sécurité**

- Il/elle arrive au poste de travail en respectant les instructions et procédures de sécurité (comportement adapté, rampe d'escalier tenue...).
- Il/elle procède à la vérification de son matériel.
- Il/elle range le matériel aux emplacements prévus à cet effet.
- Il/elle prépare l'arrivée des opérateurs en production (ex : mise en place de bacs, tuyaux, s'assure d'un sol non glissant...).

### **Hygiène**

- Il/elle arrive au poste de travail avec une tenue règlementaire au regard des standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise (bottes, gants, lunettes, masque, combinaison imperméable, casque...).
- Il/elle s'assure de l'approvisionnement des équipements nécessaires au respect des règles d'hygiène en production : distributeurs de gants, savon...

### **Environnement**

- Il/elle réalise les opérations de tri sélectif, conditionne et évacue les déchets/produits,
- Il/elle contribue à réduire les consommations de ressources (eau, énergies...).

## BC4 : COMMUNIQUER ET RELAYER DES INFORMATIONS

- Il/elle connaît les enjeux de son poste, les éléments de contexte et les orientations stratégiques de son entreprise.
- Il/elle s'informe des instructions spécifiques de travail auprès de la personne compétente ou à partir de documents écrits.
- Il/elle organise son travail, en fonction des consignes et des procédures.
- Il/elle rend compte à son responsable oralement et/ou par écrit, selon la procédure établie.
- Il/elle alerte son responsable, en cas d'anomalies ou de dysfonctionnements d'ordre technique ou d'hygiène sur les produits, les machines et les installations.
- Il/elle renseigne les différents documents de travail.
- Il/elle participe aux activités de l'équipe (courtes réunions), et communique avec les autres services (amont, aval, et fonctions support).
- Il/elle participe à l'intégration/formation de nouveaux collaborateurs.
- Le cas échéant, il/elle transmet des connaissances et savoir-faire aux personnes nouvellement recrutées.

# REFERENTIEL DE COMPETENCES

## BLOC DE COMPETENCES 1 : UTILISER DES PRODUITS POUR EFFECTUER UN NETTOYAGE ET/OU UNE DESINFECTION ASSURANT LA SECURITE DES ALIMENTS

Savoirs	Savoir-faire professionnels
<b>CONNAISSANCE DES PRODUITS LAITIERS</b>	
S1 - Être Capable (EC) de citer les produits transformés dans l'entreprise.	SFP1 - Être Capable (EC) de reconnaître un type de souillure et son origine, et ainsi d'appliquer la méthode adaptée.
S2 - EC de lister les différentes étapes de transformation des produits fabriqués dans l'entreprise et plus spécifiquement de son atelier.	
S3 - EC de citer les principaux risques d'altération des produits laitiers.	
S4 - EC de citer les facteurs de développement des principales bactéries problématiques (salmonelles, listéria...).	
S5 - EC d'identifier les différents types de souillures laitières : entartrage ou pierre de lait, grasses, organiques, moisissures laitières indésirables...	
<b>UTILISATION DE PRODUITS DE NETTOYAGE</b>	
S6 - Être Capable (EC) de citer les produits qu'il utilise aux différentes phases de nettoyage, de justifier leurs actions et utilités en référence à des critères d'efficacité et à des normes sanitaires.	SFP2 - Être Capable (EC) d'identifier les principaux produits de nettoyage.
S7 - EC de citer la catégorie de produit de nettoyage (acide, base, propriétés chimiques, enzymatique...) à utiliser en fonction du type de souillure(s) rencontré(es).	SFP3 - EC de choisir et d'appliquer le bon produit de nettoyage selon le type de souillure(s) rencontré(es), ou d'installation à nettoyer, dans le respect des procédures.
S8 - EC de citer les bonnes pratiques d'utilisation d'un produit.	SFP4 - EC de respecter les instructions et modes opératoires afin d'utiliser dans les meilleures conditions les produits en fonction des risques et exigences.
S9 - EC de citer les dosages des produits et les standards à respecter.	SFP5 - EC d'utiliser les moyens de dosage adéquat.
S10 - EC de présenter les méthodes de nettoyage / désinfection dans un environnement donné au regard de l'efficacité attendue des étapes concernées (TACT : temps, action mécanique, concentration, température).	SFP6 - EC de justifier une méthode de nettoyage/désinfection de l'entreprise.
	SFP7 - EC de donner des ordres de grandeur concernant les coûts liés à la consommation des produits utilisés (eau, détergent, désinfectant).
<b>ASSURER LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS (QUALITÉ)</b>	
S11 - Être Capable (EC) de décrire les étapes et procédures d'un plan d'hygiène.	

S12 - EC de citer les risques de contamination liés à son activité professionnelle.	
S13 – EC de présenter le principe de la « marche en avant ».	SFP8 - EC de respecter le principe de la « marche en avant » au cours des différentes étapes du travail à effectuer.
S14 – EC de citer des comportements non conformes pouvant provoquer des contaminations.	SFP9 - EC d'adopter un comportement conforme afin de ne pas provoquer de recontamination et de dégradation des outils et installations nettoyés.
S15 - EC de présenter les prélèvements utiles à la validation de l'efficacité du nettoyage.	SPF10 - EC de réaliser des prélèvements, contrôles de surface (contrôle visuel), tests de conductivité, tests physico-chimiques, pH, frottis, tests d'allergène... SPF11 - EC de contrôler et/ou participer à des contrôles de résultats de ses activités et, le cas échéant, mettre en œuvre des actions correctives.
S16 - EC de citer le rôle de la démarche HACCP et de citer un point critique.	SFP12 - EC de repérer les points critiques dans son atelier.
S17 - EC de citer les standards qualités de son travail, vis-à-vis des exigences de l'entreprise, des clients et de la réglementation.	SPF13 – EC de citer et justifier l'intérêt d'au moins 3 critères qualité (bactério/chimique en priorité).
S18 - EC d'expliquer les principes de base des contrôles qu'il réalise.	SFP14 - EC de réaliser le contrôle des concentrations (titration, lecture d'un capteur).
<b>TRAÇABILITÉ</b>	
S19 - Être Capable (EC) de citer le rôle et les enjeux de la traçabilité.	SFP15 - Être Capable (EC) de citer les documents nécessaires à la traçabilité.
	SFP16 - EC de réaliser les enregistrements nécessaires pour assurer la traçabilité.

## BLOC DE COMPETENCES 2 : NETTOYER DES INFRASTRUCTURES DE PRODUCTION LAITIERES

Savoirs	Savoir-faire professionnels
<b>NETTOYAGE</b>	
S1 - Être Capable (EC) de citer, les différents outils de nettoyage mis à sa disposition.	SFP1 - Être Capable (EC) d'identifier et d'utiliser conformément les outils mis à sa disposition.
S2 - EC de citer « les principes » de fonctionnement des outils de nettoyage mis à sa disposition.	SFP2 - EC d'apprécier l'état de fonctionnement des outils mis à sa disposition.
	SFP3 - EC de respecter les protocoles établis (ordre de nettoyage, type de nettoyage, produits et matériel à utiliser...).
	SFP4 - EC de justifier l'utilisation des outils de nettoyage en fonction des activités à réaliser.
	SFP5 - EC d'apporter le soin nécessaire au matériel.
S3 - EC d'identifier la compatibilité des produits en fonction des matériaux.	SFP6 - EC de veiller à la compatibilité des produits utilisés avec les matériaux (ex : risque de corrosion).
S4 - EC de citer les zones sensibles des différentes installations qu'il a à nettoyer.	SFP7 – EC de localiser les zones sensibles des différentes installations qu'il a à nettoyer.
	SFP8 - EC de protéger les zones sensibles avant de procéder au nettoyage.
	SFP9 - EC d'assurer le nettoyage/désinfection des différentes installations.
S5 - EC de citer quelques notions élémentaires de mécanique, d'électricité, et de pneumatique en référence à ses travaux de montage/démontage et des aspects de sécurité qui leurs sont associés.	SFP10 – EC d'identifier les éléments composant la machine à nettoyer.
	SFP11 - EC de mettre en sécurité une machine avant de procéder aux actions de nettoyage.
	SFP12 - EC d'apporter le soin aux outils et installations à nettoyer (ex : mise de protections, manipulation des pièces particulièrement fragiles).
	SFP13 - EC de procéder au montage / démontage des pièces d'installation et de matériels de production.
S6 - EC de citer les différents organes (pompes, vannes, buses de lavage, capteurs, automates...) de son installation de nettoyage (selon les postes : machines à laver les moules, les claies, NEP...).	SFP14 – EC de présenter son installation de nettoyage.
S7 - EC de décrire le fonctionnement de son installation de nettoyage : enchaînement des étapes, identifier les capteurs et les actionneurs.	SFP15 - EC de repérer les circuits du nettoyage en place, et d'identifier les différents réseaux (eau froide, eau chaude, air comprimé, lait, sérum...).
S8 – EC de citer les paramètres de contrôle validant l'efficacité d'une installation de nettoyage : temps / température (selon les postes : NEP, tunnel de lavage, centrale de production de mousse, réseau haute ou moyenne pression...).	SFP16 – Si besoin, EC de conduire une installation de nettoyage (selon les postes : NEP, tunnel de lavage, centrale de production de mousse, réseau haute ou moyenne pression...).
<b>Maintenance</b>	
S9 - EC de citer les dysfonctionnements les plus fréquents.	SFP17 - EC de diagnostiquer des dysfonctionnements et d'apprécier leur gravité (ex : température anormale).

	SFP18 - EC de signaler des anomalies (usure, vis manquante, problème électrique...).
	SFP19 - EC d'effectuer des interventions de maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau, (le cas échéant, de 2 <sup>nd</sup> niveau), réalisées sur place, relevant de leur responsabilité faisant l'objet d'instructions et de procédures, et nécessitant au plus un outillage simple.

**BLOC DE COMPETENCES 3 : APPLIQUER LES MODES OPERATOIRES EN PLACE ET RESPECTER LES REGLES DE SECURITE, D'HYGIENE ET D'ENVIRONNEMENT**

Savoirs	Savoir-faire professionnels
<b>SECURITE</b>	
S1 – Être capable (EC) de citer les objectifs du « Document unique d'évaluation des risques » de l'entreprise, et les éléments clés qui le caractérisent.	SFP1 - Être capable (EC) de respecter les procédures et consignes en matière de prévention et d'accident (comportement adapté, EPI portés, rampe d'escalier tenue, fiches de sécurité connues, sauveteur secouriste du travail connu...).
S2 - EC de citer les zones à risques et les différents types de dangers.	
S3 - EC d'identifier la nature des dangers liés à l'utilisation des produits de nettoyage (surdosage, mélange...) et leurs conséquences (brûlure lors de l'utilisation de produits, coupure, blessure liées à la manipulation des éléments de machine, électrocution, asphyxie...).	
S4 - EC de citer les règles de sécurité de sa zone de travail et les règles élémentaires de gestes et postures de son activité.	SFP2 - EC de respecter les règles de sécurité du poste et les règles élémentaires de gestes et postures. SFP3 - EC d'adopter un comportement propre à assurer la sécurité des personnes travaillant dans l'atelier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- procéder au rangement du poste (ranger les bacs, chariots, tuyaux...)</li> <li>- respecter les dosages de produits afin notamment que le sol ne soit pas anormalement glissant.</li> </ul>
S5 - EC de décoder l'étiquetage, les informations techniques et les pictogrammes apposés sur les emballages des produits.	
S6 - EC de nommer et justifier l'utilisation des différents moyens de protection individuelle et collective.	SFP4 - EC de nommer, localiser et d'utiliser les protections individuelles et collectives.
S7 - EC de citer les organes de sécurité des installations sur lesquelles il intervient.	SFP5 - EC de localiser les éléments de protection des installations sur lesquelles il intervient. SFP6 - EC de respecter les consignes de sécurité concernant le nettoyage de certaines machines (ex : mise hors circuit avant toute intervention, essai de mise en marche après ouverture des capots de sécurité...).
S8 - EC de donner la chronologie de la conduite à tenir en cas d'accident lié à l'utilisation des produits de nettoyage (ex : éclaboussure).	SFP7 - EC d'appliquer les gestes appropriés en cas d'accident liés à l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.
S9 - EC de repérer les responsabilités et champs d'intervention des acteurs de la sécurité dans l'entreprise (CSSCT, service sécurité, secouristes, incendie...).	SFP8 - EC d'alerter la personne adéquate en cas d'incident, d'accident et d'accident évité. SFP9 - EC de connaître la démarche à suivre en cas d'incendie, d'incident, et d'accident.
<b>HYGIENE</b>	

S10 - Être capable (EC) de décrire les règles d'hygiène qui s'appliquent à l'entreprise et principalement à son poste et de les justifier.	SFP10 - Être capable (EC) d'appliquer les actions et comportements conformes aux règles d'hygiène et standards de l'entreprise (tenue portée, bonne hygiène corporelle, mains propres, absence de bijoux ...).
<b>ENVIRONNEMENT</b>	
S11 - Être capable (EC) d'identifier les différents types de déchets ou de rejets (produits chimiques, cartons, sacs papier, palettes, plastique, déchets organiques, produits laitiers...).	SFP11 - Être capable (EC) de réaliser le tri sélectif et d'agir pour minimiser les déchets et/ou les rejets.
S12 - EC d'expliquer le devenir des déchets et des produits de nettoyage.	
S13 - EC de citer les risques d'atteinte à l'environnement et les moyens de protection.	SFP12 - EC de repérer les risques pour l'environnement et d'intervenir en fonction des procédures.
S14 - EC de citer les différentes sources d'énergie ou ressources utilisées sur le poste.	SFP13 - EC de maîtriser les consommations des ressources.

## BLOC DE COMPETENCES 4 : COMMUNIQUER ET RELAYER DES INFORMATIONS

Savoirs	Savoir-faire professionnels
S1 - Être capable (EC) d'expliquer les enjeux de son poste, et les orientations de son entreprise.	
	SFP1 - Être capable (EC) de prendre connaissance et de transmettre les consignes nécessaires à la réalisation du travail.
S2 - EC de situer son activité par rapport à l'organisation de l'entreprise.	
S3 - EC de décrire l'organisation du secteur (de l'équipe, de son service) et le rôle de ses différents interlocuteurs.	<p>SFP2 - EC de transmettre des informations adaptées au bon interlocuteur de manière claire et structurée, en utilisant le vocabulaire approprié.</p> <p>SFP3 - EC de favoriser la circulation de l'information au sein d'une équipe.</p> <p>SFP4 - EC de rendre compte de façon formelle, oralement ou par écrit, à son responsable hiérarchique (problèmes rencontrés, solutions apportées, résultats obtenus...).</p>
S4 - EC d'identifier les différentes sources d'informations : Identifier les consignes et procédures à utiliser dans le cadre de ses activités.	<p>SFP5 - EC d'identifier les informations nécessaires à ses activités.</p> <p>SFP6 - EC de choisir et organiser les informations utiles au poste.</p> <p>SFP7 - EC de renseigner les différents documents de travail.</p> <p>SFP8 - EC de prendre connaissance et d'appliquer les procédures de signalement d'un dysfonctionnement au service nettoyage.</p>
S5 - EC de citer les actions majeures à mener et les informations à transmettre pour l'accueil, l'intégration et la formation d'un nouvel embauché.	SFP9 - EC de participer au parcours d'intégration d'une nouvelle personne au poste de travail.

# REFERENTIEL D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES		REFERENTIEL D'EVALUATION	
	Savoirs	Savoir-faire professionnels	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<b>BLOC DE COMPETENCES 1 :</b>  <b>UTILISER DES PRODUITS POUR EFFECTUER UN NETTOYAGE ET/OU UNE DESINFECTION ASSURANT LA SECURITE DES ALIMENTS</b>	<b>CONNAISSANCE DES PRODUITS LAITIERS</b>			
	S1 - Être Capable (EC) de citer les produits transformés dans l'entreprise.	SFP1 - Être Capable (EC) de reconnaître un type de souillure et son origine, et ainsi d'appliquer la méthode adaptée.	Test de connaissances.  Observation au poste de travail.  Entretien en situation professionnelle.	CE1 – Présentation des différents produits fabriqués dans l'atelier et la nature des souillures à éliminer qui en découlent.
	S2 - EC de lister les différentes étapes de transformation des produits fabriqués dans l'entreprise et plus spécifiquement de son atelier.			CE2 – Présentation des différentes étapes de transformation des produits fabriqués dans l'entreprise et plus spécifiquement de son atelier.
	S3 - EC de citer les principaux risques d'altération des produits laitiers.			CE3 - Identification des principaux risques d'altération des produits laitiers fabriqués dans l'entreprise.
	S4 - EC de citer les facteurs de développement des principales bactéries problématiques (salmonelles, listéria...).			CE4 - Explication des facteurs favorables au développement bactérien.
	S5 - EC d'identifier les différents types de souillures laitières : entartrage ou pierre de lait, grasses, organiques, moisissures laitières indésirables...			CE5 – Reconnaissance des différents types de souillures laitières.
	<b>UTILISATION DE PRODUITS DE NETTOYAGE</b>			
	S6 - Être Capable (EC) de citer les produits qu'il utilise aux différentes phases de nettoyage, et de justifier leurs actions et utilités en référence à des critères d'efficacité et à des normes sanitaires.	SFP2 - Être Capable (EC) de d'identifier les principaux produits de nettoyage.	Test de connaissances.  Observation au poste de travail.	CE6 - Identification et appréciation des principaux produits de nettoyage.

<b>BLOC DE COMPETENCES 1 : (suite)</b>	S7 - EC de citer la catégorie de produit de nettoyage (acide, base, propriétés chimiques, enzymatique...) à utiliser en fonction du type de souillure(s) rencontrée(s).	SFP3 - EC de choisir et d'appliquer le bon produit de nettoyage selon le type de souillure(s) rencontrée(s), ou d'installation à nettoyer, dans le respect des procédures.	Entretien en situation professionnelle.	CE7 – Présentation des différents produits à utiliser et modes opératoires à pratiquer en fonction des différents types de souillure(s) à traiter et des installations à nettoyer. CE8 - Explication des conséquences d'un surdosage et/ou sous-dosage.	
	S8 - EC de citer les bonnes pratiques d'utilisation d'un produit.	SFP4 - EC de respecter les instructions et modes opératoires afin d'utiliser dans les meilleures conditions les produits en fonction des risques et exigences.			
	S9 - EC de citer les dosages des produits et les standards à respecter.	SFP5 - EC d'utiliser les moyens de dosage adéquat.			CE9 - Utilisation adéquate des moyens de dosage en fonction des quantités à mesurer.
	S10 - EC de présenter les méthodes de nettoyage / désinfection dans un environnement donné au regard de l'efficacité attendue des étapes concernées (TACT : temps, action mécanique, concentration, température).	SFP6 - EC de justifier une méthode de nettoyage/désinfection de l'entreprise.			CE10 - Description des étapes de nettoyage. CE11 - Connaissance des facteurs d'efficacité du nettoyage (TACT...).
		SFP7 - EC de donner des ordres de grandeur concernant les coûts liés à la consommation des produits utilisés (eau, détergent, désinfectant).			CE12 – Présentation d'ordres de grandeur cohérents sur le coût des produits utilisés dans l'entreprise.
	<b>ASSURER LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS (QUALITÉ)</b>				
	S11 - Être Capable (EC) de décrire les étapes et procédures d'un plan d'hygiène.				Test de connaissances.  Observation au poste de travail.
S12- EC de citer les risques de contamination liés à son activité professionnelle.		Entretien en situation professionnelle.			

<b>BLOC DE COMPETENCES 1 : (suite)</b>	S13 – EC de présenter le principe de la « marche en avant ».	SFP8 - EC de respecter le principe de la « marche en avant » au cours des différentes étapes du travail à effectuer.		CE14 – Respect de la « marche en avant ».
	S14 – EC de citer des comportements non conformes pouvant provoquer des contaminations.	SFP9 - EC d'adopter un comportement conforme afin de ne pas provoquer de recontamination et de dégradation des outils et installations nettoyés.		
	S15 - EC de présenter les prélèvements utiles à la validation de l'efficacité du nettoyage.	SPF10 - EC de réaliser des prélèvements, des contrôles de surface (contrôle visuel), tests de conductivité, tests physico-chimiques, pH, frottis, tests d'allergène...		CE15 – Réalisation correcte des prélèvements et des contrôles de surface.
		SPF11 - EC de contrôler et/ou participer à des contrôles de résultats de ses activités et, le cas échéant, mettre en œuvre des actions correctives.		CE16 – Présentation des différents contrôles, liés à l'activité de l'agent de nettoyage, mis en place dans l'entreprise.
	S16 - EC de citer le rôle de la démarche HACCP et de citer un point critique.	SFP12 - EC de repérer les points critiques dans son atelier.		CE17- Présentation du ou des point(s) critique(s) dans son atelier.
	S17 - EC de citer les standards qualités de son travail, vis-à-vis des exigences de l'entreprise, des clients et de la réglementation.	SPF13 – EC de citer et justifier l'intérêt d'au moins 3 critères qualité (bactério/chimique en priorité).		CE18 - Présentation et justification de l'intérêt d'au moins 3 critères qualité (bactério/chimique en priorité).
	S18 - EC d'expliquer les principes de base des contrôles qu'il réalise.	SFP14 - EC de réaliser le contrôle des concentrations (titration, lecture d'un capteur).		CE19 – Présentation et explication des contrôles de concentrations opérés.
	<b>TRAÇABILITÉ</b>			
	S19 - Être Capable (EC) de citer le rôle et les enjeux de la traçabilité.	SFP15 - Être Capable (EC) de citer les documents nécessaires à la traçabilité.		CE20 - Présentation du rôle et des enjeux de la traçabilité.
		SFP16 - EC de réaliser les enregistrements nécessaires pour assurer la traçabilité.		CE21 - Participation à la traçabilité des opérations menées.

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES		REFERENTIEL D'EVALUATION	
	Savoirs	Savoir-faire professionnels	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<b>BLOC DE COMPETENCES 2 :</b>  <b>NETTOYER DES INFRASTRUCTURES DE PRODUCTION LAITIERE</b>	<b>NETTOYAGE</b>			
	S1 - Être Capable (EC) de citer-les différents outils de nettoyage mis à sa disposition.	SFP1 - Être Capable (EC) d'identifier et d'utiliser conformément les outils mis à sa disposition.	Test de connaissances.	CE1 – Présentation des outils mis à disposition et préciser leur principe de fonctionnement.
	S2 - EC de citer « les principes » de fonctionnement des outils de nettoyage mis à sa disposition.	SFP2 - EC d'apprécier l'état de fonctionnement des outils mis à sa disposition.		Observation au poste de travail.
		SFP3 - EC de respecter les protocoles établis (ordre de nettoyage, type de nettoyage, produits et matériels à utiliser...).	Entretien en situation professionnelle.	CE3 - Vérification de l'état du matériel avant utilisation.
		SFP4 - EC de justifier l'utilisation des outils de nettoyage en fonction des activités à réaliser.		CE4 - Application adaptée d'une procédure de nettoyage / désinfection pour un matériel ou une salle donnée.
		SFP5 - EC d'apporter le soin nécessaire au matériel.		CE5 – Respect des conditions d'utilisation, des codes et usages de matériels selon les zones à nettoyer.
	S3 - EC d'identifier la compatibilité des produits en fonction des matériaux.	SFP6 - EC de veiller à la compatibilité des produits utilisés avec les matériaux (ex : risque de corrosion).		CE6 – Présentation des risques encourus en cas d'incompatibilité des produits avec les matériaux (risque de corrosion, contamination...).
	S4 - EC de citer les zones sensibles des différentes installations qu'il a à nettoyer.	SFP7 – EC de localiser les zones sensibles des différentes installations qu'il a à nettoyer.		CE7 – Présentation de l'impact des paramètres de TACT inadaptés sur la dégradation des matériaux.
		SFP8 - EC de protéger les zones sensibles avant de procéder au nettoyage.		CE8 – Localisation des points critiques des installations.
				CE9 - Utilisation des équipements de protection des zones sensibles des outils et installations à nettoyer.

<b>BLOC DE COMPETENCES 2 : (suite)</b>		SFP9 - EC d'assurer le nettoyage / désinfection des différentes installations.	
	S5 - EC de citer quelques notions élémentaires de mécanique, d'électricité et de pneumatique en référence à ses travaux de montage/démontage et des aspects de sécurité qui leurs sont associés.	SFP10 – EC d'identifier les éléments composant la machine à nettoyer.	
		SFP11 - EC de mettre en sécurité une machine avant de procéder aux actions de nettoyage.	CE10 – Réalisation de la mise en sécurité d'une machine avant intervention pour nettoyage.
		SFP12 - EC d'apporter le soin aux outils et installations à nettoyer (ex : mise de protections, manipulation des pièces particulièrement fragiles).	CE11 – Réalisation du démontage et remontage de l'installation en respectant l'ensemble des procédures.
		SFP13 - EC de procéder au montage / démontage des pièces d'installation et de matériels de production.	
	S6 - EC de citer les différents organes (pompes, vannes, buses de lavage, capteurs, automates...) de son installation de nettoyage (selon les postes : machines à laver les moules, les claies, NEP...).	SFP14 - EC de présenter son installation de nettoyage.	CE12 - Présentation des différents organes de son installation de nettoyage (pompes, vannes, buses de lavage...) et en décrire correctement le fonctionnement (enchaînement des étapes, actions liées à chaque organe...).
S7 - EC de décrire le fonctionnement de son installation de nettoyage : enchaînement des étapes, identifier les capteurs et les actionneurs.	SFP15 - EC de repérer les circuits du nettoyage en place, et d'identifier les différents réseaux (eau froide, eau chaude, air comprimé, lait, sérum...).	CE13 – Présentation des connections réseau et opérations de préparation du circuit de nettoyage (NEP, auto-lavage...) inhérentes à chaque installation (tank de réception réfrigéré, écrémeuse, pasteurisateur, cuve de fabrication, cave d'affinage ...).	
S8 – EC de citer les paramètres de contrôle validant l'efficacité d'une installation de nettoyage : temps / température (selon les postes : NEP, tunnel de lavage, centrale de production de mousse, réseau haute ou moyenne pression...).	SFP16 – Si besoin, EC de conduire une installation de nettoyage (selon les postes : NEP, tunnel de lavage, centrale de production de mousse, réseau haute ou moyenne pression...).	CE14 – Conduite d'une installation de Nettoyage en Place, le cas échéant.	

<b>MAINTENANCE</b>			
<b>BLOC DE COMPETENCES 2 : (suite)</b>	S9 - EC de citer les dysfonctionnements les plus fréquents.	SFP17 - EC de diagnostiquer des dysfonctionnements et d'apprécier leur gravité (ex : température anormale).	CE15 – Présentation des principaux dysfonctionnements et leurs conséquences.
		SFP18 - EC de signaler des anomalies (usure, vis manquante, problème électrique...).	CE16 – Présentation d'une anomalie simulée (usure, vis manquante, problème électrique...), alerte les personnes habilitées.
		SFP19 - EC d'effectuer des interventions de maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau, (le cas échéant, de 2 <sup>nd</sup> niveau), réalisées sur place, relevant de leur responsabilité faisant l'objet d'instructions et de procédures, et nécessitant au plus un outillage simple.	

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES		REFERENTIEL D'EVALUATION	
	Savoirs	Savoir-faire professionnels	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<b>BLOC DE COMPETENCES 3 :</b>  <b>APPLIQUER LES MODES OPERATOIRES EN PLACE ET RESPECTER LES REGLES DE SECURITE, D'HYGIENE ET D'ENVIRONNEMENT</b>	<b>SECURITE</b>			
	S1 – Être capable (EC) de citer les objectifs du « Document unique d'évaluation des risques » de l'entreprise, et les éléments clés qui le caractérisent.	SFP1 - Être capable (EC) de respecter les procédures et consignes en matière de prévention et d'accident (comportement adapté, EPI portés, rampe d'escalier tenue, fiches de sécurité connues, sauveteur secouriste du travail connu.....).	Test de connaissances.  Observation au poste de travail.  Entretien en situation professionnelle.	
	S2 – EC de citer les zones à risques et les différents types de dangers.			CE1 - Présentation des zones à risques et des types de dangers. CE2 - Respect des procédures et consignes sécurité.
	S3 - EC d'identifier la nature des dangers liés à l'utilisation des produits de nettoyage (surdosage, mélange...) et leurs conséquences (brûlure lors de l'utilisation de produits, coupure, blessure liées à la manipulation des éléments de machine, électrocution, asphyxie...).			
	S4 - EC de citer les règles de sécurité de sa zone de travail et les règles élémentaires de gestes et postures de son activité.	SFP2 - EC de respecter les règles de sécurité du poste et les règles élémentaires de gestes et postures.		CE3 – Application des consignes de sécurité concernant le nettoyage des machines (mise hors circuit avant toute intervention, essai de mise en marche après ouverture des capots de sécurité...).
SFP3 - EC d'adopter un comportement propre à assurer la sécurité des personnes travaillant dans l'atelier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- procéder au rangement du poste (ranger les bacs, chariots, tuyaux...);</li> <li>- respecter les dosages de produits afin notamment que le</li> </ul>			CE4 - Respect du mode de rangement des chariots, bacs, tuyaux. CE5 – Respect des procédures de nettoyage des sols en vigueur.	

<b>BLOC DE COMPETENCES 3 : (suite)</b>		sol ne soit pas anormalement glissant.		
	S5 - EC de décoder les informations techniques et les pictogrammes présents sur l'étiquetage apposé sur les emballages des produits		Test de connaissances.  Observation au poste de travail.	CE6 – Explication de la signification des principaux pictogrammes présents sur l'étiquetage des emballages des produits.
	S6 - EC de nommer et justifier l'utilisation des différents moyens de protection individuelle et collective.	SFP4 - EC de nommer, localiser et d'utiliser les protections individuelles et collectives.	Entretien en situation professionnelle.	CE7 – Utilisation des protections individuelles et collectives en adéquation avec les opérations de nettoyage et en respect des procédures de l'entreprise.
	S7 - EC de citer les organes de sécurité des installations sur lesquelles il intervient.	SFP5 - EC de localiser les éléments de protection des installations sur lesquelles il intervient.		CE8 - Utilisation des éléments de protection des installations sur lesquelles il intervient, si nécessaire.
		SFP6 - EC de respecter les consignes de sécurité concernant le nettoyage de certaines machines (ex : mise hors circuit avant toute intervention, essai de mise en marche après ouverture des capots de sécurité...).		CE9 – Respect des consignes de sécurité concernant le nettoyage de certaines machines
	S8 - EC de donner la chronologie de la conduite à tenir en cas d'accident lié à l'utilisation des produits de nettoyage (ex : éclaboussure).	SFP7 - EC d'appliquer les gestes appropriés en cas d'accident liés à l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.		
S9 - EC de repérer les responsabilités et champs d'intervention des acteurs de la sécurité dans l'entreprise (CSSCT, service sécurité, secouristes, incendie...).	SFP8 - EC d'alerter la personne adéquate en cas d'incident, d'accident et d'accident évité.		CE10 - Explication du mode d'identification / reconnaissance d'un acteur de la sécurité (couleur de l'écusson et/ou de l'uniforme...).	

<b>BLOC DE COMPETENCES 3 : (suite)</b>		SFP9 - EC de connaître la démarche à suivre en cas d'incendie, d'incident, et d'accident.		CE11 – Présentation de la démarche à suivre en cas d'incendie, d'incident et d'accident.
	<b>HYGIENE</b>			
	S10 - Être capable (EC) de décrire les règles d'hygiène qui s'appliquent à l'entreprise et principalement à son poste et de les justifier.	SFP10 - Être capable (EC) d'appliquer les actions et comportements conformes aux règles d'hygiène et standards de l'entreprise (tenue portée, bonne hygiène corporelle, mains propres, absence de bijoux ...).	Test de connaissances.  Observation au poste de travail.  Entretien en situation professionnelle.	CE12 - Description des règles d'hygiène. CE13 - Application des actions et comportements conformes aux règles d'hygiène.
	<b>ENVIRONNEMENT</b>			
	S11 - Être capable (EC) d'identifier les différents types de déchets ou de rejets (produits chimiques, cartons, sacs papier, palettes, plastique, déchets organiques, produits laitiers ...).	SFP11 - Être capable (EC) de réaliser le tri sélectif et d'agir pour minimiser les déchets et/ou les rejets.	Test de connaissances.  Observation au poste de travail.	CE14 - Identification des différents types de déchets et rejets. CE15 - Réalisation du tri sélectif et d'action pour minimiser les déchets / rejets.
	S12 - EC d'expliquer le devenir des déchets et des produits de nettoyage.		Entretien en situation professionnelle	
	S13 - EC de citer les risques d'atteinte à l'environnement et les moyens de protection.	SFP12 - EC de repérer les risques pour l'environnement et d'intervenir en fonction des procédures.		CE16 - Présentation des risques d'atteinte à l'environnement et des moyens de protection à sa disposition.
	S14 - EC de citer les différentes sources d'énergie ou ressources utilisées sur le poste.	SFP13 - EC de maîtriser les consommations des ressources.		CE17 - Présentation des sources d'énergie ou ressources utilisées. CE18 – Utilisation rationnelle des ressources utilisées sur le poste et dans l'atelier (ex : observation d'une séquence de rinçage).

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES		REFERENTIEL D'EVALUATION		
	Savoirs	Savoir-faire professionnels	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation	
<b>BLOC DE COMPETENCES 4 : COMMUNIQUER ET RELAYER DES INFORMATIONS</b>	S1 - Être capable (EC) d'expliquer les enjeux de son poste, et les orientations de son entreprise.		Test de connaissances.	CE1 - Présentation des enjeux du poste et des éléments de contexte de l'entreprise.	
		SFP1 - Être capable (EC) de prendre connaissance et de transmettre les consignes nécessaires à la réalisation du travail.	Observation au poste de travail. Entretien en situation professionnelle.	CE2 – Présentation des dernières consignes récupérées et/ou transmises et de les expliquer. CE3 - Transmission d'informations aux bons destinataires.	
	S2 - EC de situer son activité par rapport à l'organisation de l'entreprise.			CE4 - Présentation claire de l'organisation de son service, bien le situer par rapport à l'activité de son entreprise.	
	S3 - EC de décrire l'organisation du secteur (de l'équipe, de son service) et le rôle de ses différents interlocuteurs.	SFP2 - EC de transmettre des informations adaptées au bon interlocuteur de manière claire et structurée, en utilisant le vocabulaire approprié.			
		SFP3 – EC de favoriser la circulation de l'information au sein d'une équipe.			
		SFP4 - EC de rendre compte de façon formelle, oralement ou par écrit, à son responsable hiérarchique (problèmes rencontrés, solutions apportées, résultats obtenus...).			CE5 - Compte rendu pertinent et explicite au responsable hiérarchique.
	S4 - EC d'identifier les différentes sources d'information : consignes et procédures à utiliser dans le cadre de ses activités.	SFP5 – EC d'identifier les informations nécessaires à ses activités.			CE6 - Présentation des informations utiles au poste et explication de leur intérêt.
		SFP6 - EC de choisir et organiser les informations utiles au poste.			
		SFP7 - EC de renseigner les différents documents de travail.			CE7 - Renseignement des documents, enregistrement et vérification des données.

<b>BLOC DE COMPETENCES 4 : (suite)</b>		SFP8 - EC de prendre connaissance et d'appliquer les procédures de signalement d'un dysfonctionnement au service nettoyage.	
	S5 - EC de citer les actions majeures à mener et les informations à transmettre pour l'accueil, l'intégration et la formation d'un nouvel embauché.	SFP9 - EC de de participer au parcours d'intégration d'une nouvelle personne au poste de travail.	CE8 – Explication claire d'un document ou d'une procédure à une nouvelle personne, reformuler si besoin et valider la bonne compréhension du document ou de la procédure.