



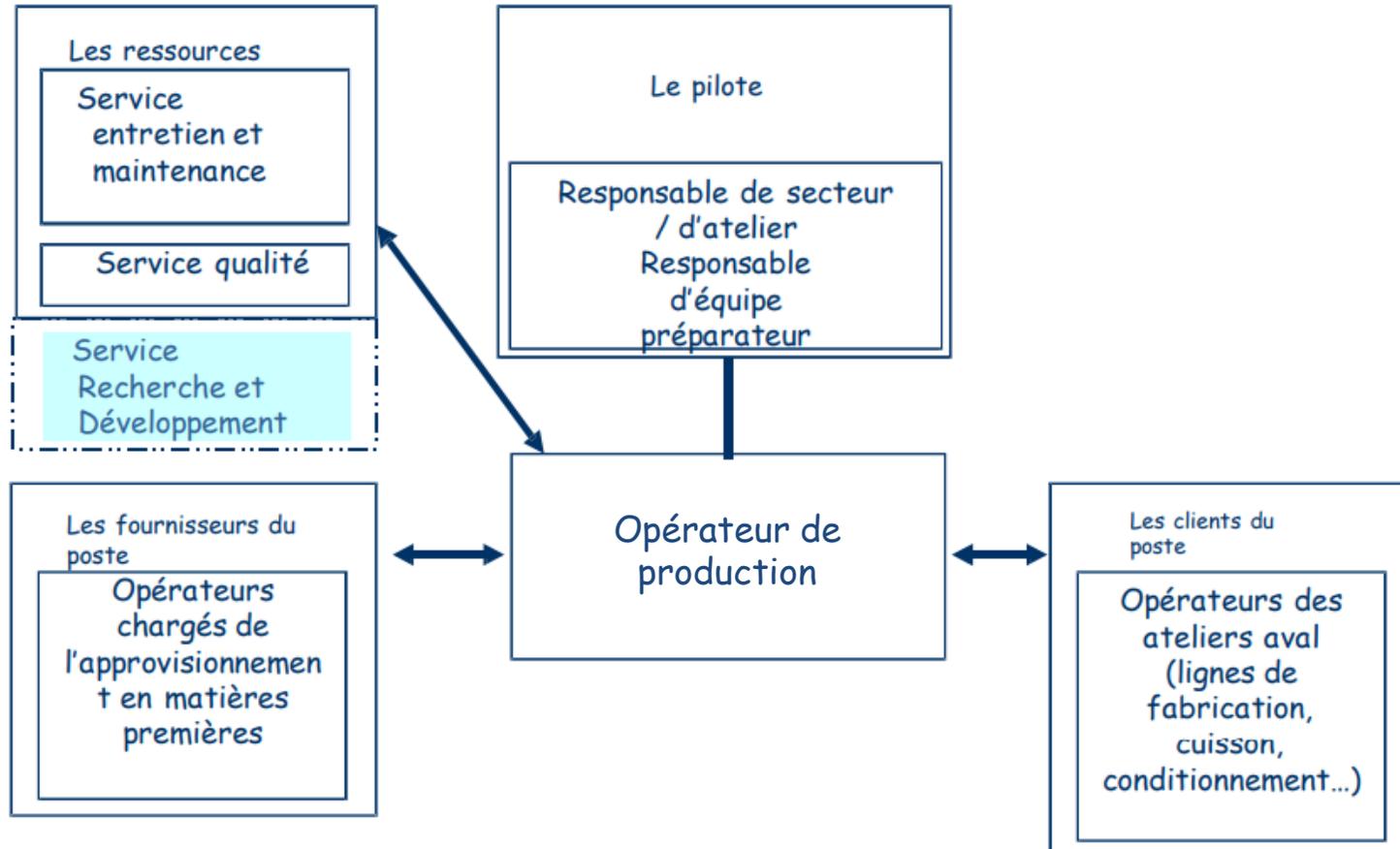
Livret de présentation du Certificat de Qualification Professionnelle

Opérateur de production du secteur alimentaire

Filière Alimentaire



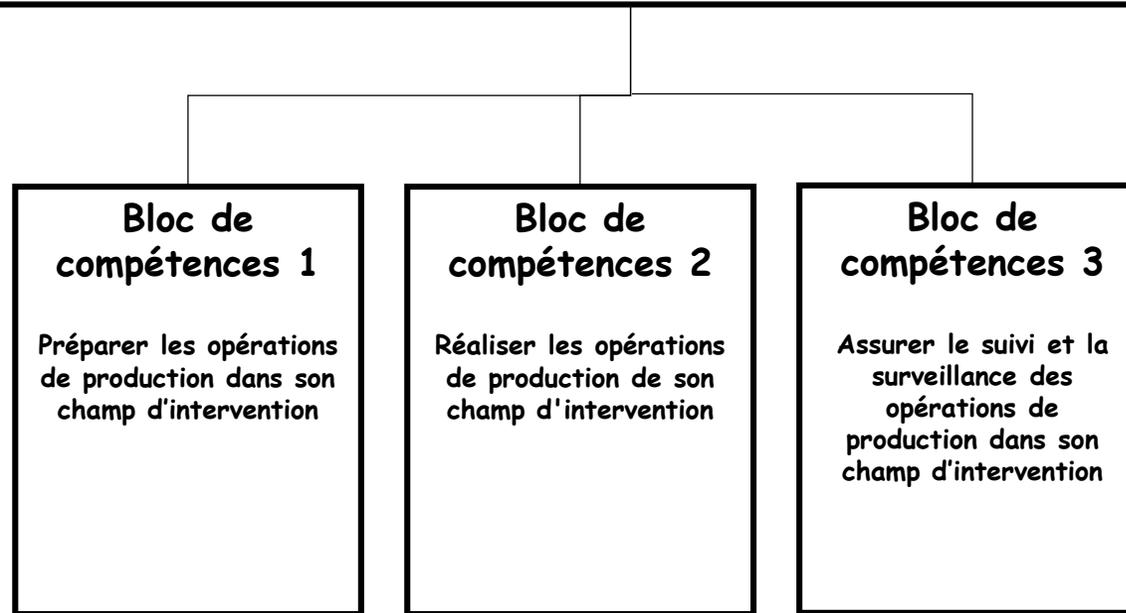
Les différentes relations fonctionnelles



Légende :  Selon l'organisation

Finalité / Fonction

L'opérateur(trice) 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.



Situation hiérarchique

sous la responsabilité du responsable de secteur ou d'atelier, ou du responsable d'équipe préparateur. Il travaille en lien avec les services entretien et maintenance, R&D et qualité, ainsi qu'avec les opérateurs chargés de l'approvisionnement en matières premières (qui interviennent en amont de son poste) et les opérateurs des ateliers positionnés en aval de son poste (lignes de fabrication, cuisson, conditionnement, etc.)

| REFERENTIEL D'ACTIVITES | REFERENTIEL DE COMPETENCES | CRITERES D'ÉVALUATION |
|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
|-------------------------|----------------------------|-----------------------|

BLOC n°1 : Préparer les opérations de production dans son champ d'intervention

| | | |
|--|--|--|
| <p>Activité 1.1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérification de sa (ou ses) machine(s) / ligne / process, son état de fonctionnement, d'hygiène, son niveau de sécurité. Utilisation des protections individuelles et collectives. Adoption de la tenue et du comportement adaptés aux procédures et consignes en matière de sécurité au travail, et de respect des normes d'hygiène. Vérification des arrêts d'urgence. Mise en place des organes de sécurité. | <p>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.</p> | <p>L'état de fonctionnement de l'installation et / ou l'équipement de production est vérifié et conforme aux ordres de production, et aux normes et consignes en matière d'hygiène et de sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les écarts de fonctionnement sont identifiés et gérés Les boutons d'arrêt d'urgence sont testés et vérifiés Les produits non désirables conformément au cahier des charges sont purgés de l'installation et / ou l'équipement de production L'installation et / ou l'équipement de production présente un état de propreté conforme aux spécifications en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire Les équipements de protection individuelle et collective adaptés sont identifiés et portés Les consignes de sécurité collective sont appliquées et les comportements adaptés Les règles de manutention, gestes et postures sont appliquées |
| <p>Activité 1.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> Préparation des éléments de suivi de son activité (documents, feuilles de relevé de production, etc.) Passation des consignes avec son homologue lors des changements d'équipe Prise de connaissance du programme de production et des modifications éventuelles via l'équipement ou les matériels mis à disposition Réalisation de toutes les opérations préalables indispensables au démarrage de sa (ou ses) machine(s) / ligne (montage de pièces, mise en service des différentes sources d'énergie, pré réglages, etc.). Vérification de la fonctionnalité du poste de conduite Respect des règles en matière environnementale (consommation d'eau, d'énergie, etc.) Application des règles de paramétrage. | <p>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.</p> | <p>Les opérations de préparation sont réalisées à l'aide des outils de production et données adaptés :</p> <ul style="list-style-type: none"> La documentation technique et les procédures de l'entreprise sont utilisées La documentation liée à la production à réaliser est connue et utilisée Les consignes sont transmises dans le langage adapté et de façon exhaustive à un homologue lors des changements d'équipe Les informations relatives à la production sont récupérées et le contexte de travail à la prise de poste est précisément connu (rotation des équipes, documents à collecter, collègue remplacé, etc.) Les consignes de sécurité relatives au fonctionnement de l'installation / ou l'équipement de production sont connues et respectées L'installation et / ou l'équipement de production sont paramétrés dans le respect des attendus du programme et des spécifications techniques Les opérations préalables de mise en énergie des équipements sont réalisées le cas échéant Les consommations d'énergie sont optimisées lors de la préparation de la commande |
| <p>Activité 1.3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérification de la disponibilité des produits et de leur conformité (numéros de lots, traçabilité, indications de triage) par rapport aux cahiers des charges de production Respect de règles de sécurité liées à l'approvisionnement Anticipation de l'approvisionnement pour éviter les ruptures de flux Sélection des consommables, produits nécessaires (emballages, suremballages etc.) Respect des règles et consignes de l'entreprise et des ordres de production, en matière de quantité, de qualité et d'hygiène Détection des anomalies liées à l'approvisionnement et signalement si nécessaire auprès de la hiérarchie | <p>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</p> | <p>La conformité des matières premières, consommables et produits approvisionnés est vérifiée à l'entrée du système de production et permet de répondre aux prescriptions :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'utilisation des consommables est optimisée (limitation des pertes) Les règles de l'entreprise (sécurité liée à l'approvisionnement, etc.), les ordres de production et les procédures sont connus et respectés La quantité, la qualité, et les caractéristiques requises des matières premières, consommables et produits approvisionnés sont conformes aux cahiers des charges de production Les anomalies liées à l'approvisionnement, les risques liés au non-respect des standards et normes d'hygiène et de santé et / ou les sources de contamination ou de pollution sont détectés et signalés auprès de l'interlocuteur approprié (pilote, responsable hiérarchique, fonction support...) |
| <p>Activité 1.4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> Identification des risques alimentaires liés au nettoyage de la machine Mise en œuvre du plan d'hygiène et de nettoyage (HACCP, etc.) Rangement des équipements aux emplacements prévus conformément aux procédures existantes Respect des règles et consignes en vigueur en matière de tri et de gestion des déchets. | <p>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.</p> | <p>L'installation et / ou l'équipement de production et / ou le poste de travail sont maintenus dans un état de propreté et de rangement permettant leur fonctionnement et leur opérationnalité conformément aux prescriptions en la matière :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'installation ou l'équipement est purgé et nettoyé Le poste de travail est nettoyé Les déchets liés à la production sont évacués au fil de l'eau Les excédents de production sont identifiés et orientés conformément aux prescriptions en vigueur (destruction, réorientation vers l'installation de production, recyclage) Les modes opératoires de nettoyage sont connus et appliqués cas échéant (produits de nettoyage utilisés, dose, matériel, temps d'attente avant / après l'application d'un produit, etc.) Les consommations d'eau et de produits de nettoyage sont optimisées le cas échéant Le tri des déchets est respecté (identification correcte des déchets et disposition dans les zones appropriées) |

Le référentiel de activités-compétences et de certification

| REFERENTIEL D'ACTIVITES | REFERENTIEL DE COMPETENCES | CRITÈRES D'ÉVALUATION |
|--|--|--|
| BLOC n°2 : Réaliser les opérations de production de son champ d'intervention | | |
| <p>Activité 2.1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation des opérations de fabrication manuelles et / ou mécanisées (de tri, de pesée, de découpe le cas échéant, etc.) • Réalisation des opérations de conditionnement manuelles et / ou mécanisées • Application des process de fabrication et de conditionnement • Application des normes QHSSE • Application de l'ordre de production et / ou de la fiche recette | <p>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</p> | <p>Les opérations de fabrication et ou de conditionnement sont correctement réalisées:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les opérations de fabrication manuelles et / ou mécanisées sont correctement effectuées • Les opérations de conditionnement manuelles et / ou mécanisées sont correctement effectuées • Les process de fabrication et de conditionnement sont connus et appliqués • Les normes de QHSSE sont connues et appliquées • L'ordre de production et / ou la fiche recette sont connus et appliqués |
| <p>Activité 2.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Application des procédures et modes opératoires de mise en route des différents éléments de la ou des machine(s) selon les instructions • Application des procédures de mise en arrêt de la machine si nécessaire (fin de cycle, fin de journée, dysfonctionnements, changement de format, etc.) • Application des normes et consignes d'hygiène et de sécurité. | <p>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.</p> | <p>Les opérations de démarrage ou d'arrêt de la ou des machine(s) sont correctement effectuées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les procédures nécessaires au démarrage/ à l'arrêt sont connues et appliquées. • Toute problématique ou anomalie relative à la procédure de démarrage/arrêt constatée est signalée auprès de l'interlocuteur approprié • Les normes et consignes d'hygiène et de sécurité sont connues et appliquées |
| <p>Activité 2.3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect du cahier des charges / ordre de fabrication • Réalisation des contrôles (visuels, température, poids, colorimétrie, etc.) • Enregistrement des contrôles • Adaptation le cas échéant de sa pratique par rapport aux résultats des contrôles (réactivité, correction immédiate du geste) • Alerte en cas de besoin et / ou dérive • Application des normes et consignes d'hygiène et de sécurité (HACCP, etc.) | <p>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.</p> | <p>La qualité de la production est contrôlée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le mode opératoire en matière de contrôle de la production est appliqué • Les données sont interprétées au cours du process et donnent lieu à la prise de décision adaptée au regard des procédures en vigueur et des standards de production (quantitatifs ou qualitatifs). • Le rendu de la production est conforme aux standards • La pratique est adaptée le cas échéant • Les anomalies détectées sur le matériel de contrôle ou sur la production sont signalées à l'interlocuteur adapté (pilote, responsable hiérarchique, fonction support...) et / ou traitées selon les procédures en vigueur • Le mode opératoire en matière de sécurité et d'hygiène est connu et appliqué • Les documents d'enregistrement sont remplis au fur et à mesure conformément aux consignes et règles en vigueur dans l'entreprise |

Le référentiel de activités-compétences et de certification

| REFERENTIEL D'ACTIVITES | REFERENTIEL DE COMPETENCES | CRITERES D'ÉVALUATION |
|--|--|--|
| BLOC n°3 : Assurer le suivi et la surveillance des opérations de production dans son champ d'intervention | | |
| Activité 3.1 : <ul style="list-style-type: none"> • Observation de la machine (visuelle, sonore, etc.) • Vérification des paramètres (poids, produits) conformément aux fréquences prescrites • Vérification de la conformité de la cadence machine par rapport aux standards de production | 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. | Les paramètres de fonctionnement d'une ou de plusieurs machine(s) sont correctement surveillés : <ul style="list-style-type: none"> • Les principaux organes d'une installation et leur fonctionnement (capteurs, injecteurs, vannes, etc.) sont connus. • Les instructions et le matériel mis à disposition pour effectuer les contrôles sont identifiés et utilisés conformément aux procédures en vigueur. • La conformité de la cadence machine est vérifiée |
| Activité 3.2 : <ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement au fil de l'eau du déroulement de la production • Passation de consignes et transmission d'informations aux interlocuteurs adaptés • Utilisation des outils de suivi informatiques / papiers / oraux adaptés (ERP, étiquettes, GPAO, fiche / cahier de liaison, document de contrôle qualité etc.) • Vérification de la concordance entre les éléments saisis ou enregistrés et le réel | 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. | Les informations de suivi de production sont correctement transmises aux interlocuteurs adaptés : <ul style="list-style-type: none"> • Les procédures de transmission d'informations (descente ou remontée, interlocuteur adapté, support) sont connues, appliquées et conformes aux standards en termes d'exploitation des données (traçabilité, etc.) • Les documents et outils de suivi, de contrôle et de reporting sont dûment renseignés conformément aux procédures en vigueur. • Les outils de suivi informatiques / papiers / oraux adaptés (ERP, étiquettes, GPAO, fiche / cahier de liaison, document de contrôle qualité etc.) sont correctement utilisés • Le langage utilisé pour transmettre les informations est approprié à l'interlocuteur et à la finalité poursuivie • Les conséquences matérielles d'une erreur de saisie sur les outils de suivis sont connues et maîtrisées |
| Activité 3.3 : <ul style="list-style-type: none"> • Observation et analyse de dysfonctionnements récurrents • Communication avec sa hiérarchie dans une perspective d'amélioration du poste et / ou du processus de travail • Suivi des remontées formulées dans le temps | 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. | Les activités relatives à l'amélioration continue relavant de sa responsabilité sont effectuées : <ul style="list-style-type: none"> • Des analyses des dysfonctionnements sont menées avec méthode et donnent lieu à la formulation de pistes d'amélioration et / ou solutions • Les propositions d'améliorations techniques ou organisationnelles relatives à l'activité sont réalisées auprès des interlocuteurs appropriés. • Des relances sont réalisées suite aux remontées lorsqu'elles ne donnent pas lieu à un retour d'informations |
| Activité 3.4 : <ul style="list-style-type: none"> • Passage en revue des pièces accessibles et sensibles • Analyse de l'état de la pièce /de la situation (détection des signes : bruit, usure, grincement, etc.) • Le cas échéant alerte de la personne ressource adaptée | 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. | Les décisions pertinentes sont prises grâce à la qualité de la surveillance : <ul style="list-style-type: none"> • En fonction des consignes de l'entreprise, les actions préventives et / ou correctives sont appliquées, maîtrisées et réalisées conformément au planning défini • L'interlocuteur adapté est alerté en cas de besoin |

Modalités d'évaluation du CQP

| | BLOC n°1 Préparer les opérations de production dans son champ d'intervention | Bloc 2 : Assurer la réalisation des opérations de production de son champ d'intervention | Bloc 3 : Assurer la suivi et la surveillance des opérations de production dans son champ d'intervention |
|---|---|--|---|
| <p>Les modalités d'évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descriptif et contenu • Lieu de l'évaluation • Évaluateurs | <p>Questionnaire à visée professionnelle Le candidat répond aux différentes questions posées (études de cas, mises en situation fictives), portant sur sa maîtrise professionnelle en matière de préparation des opérations de production (contrôle de l'état de fonctionnement, du paramétrage et de l'approvisionnement de l'installation et / ou de l'équipement de production, du nettoyage et du rangement du poste de travail. Durée de l'épreuve : 10 à 15 minutes Lieu de l'évaluation : en OF, en entreprise, en ligne à partir de la plateforme Ev'Alim Évaluateur : correction automatique par la plateforme Ev'Alim</p> <p>Observation au poste Une observation au poste de travail est réalisée, au cours de laquelle le candidat est directement observé et invité à expliciter des éléments sur lesquels il peut être interrogé (relatifs à la préparation des opérations de production). L'observation est réalisée à l'aide d'une grille d'évaluation. Durée : tout au long de la démarche CQP du candidat Lieu de l'évaluation : en entreprise ou distanciel Évaluateur : tuteur</p> <p>Observation en situation de travail et entretien avec le candidat Le jury d'évaluation observe le candidat en action à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail. Puis il interroge le candidat en dehors du poste de travail. Les questions viennent en appui des observations : elles sont utilisées quand l'observation n'a pas été possible ou si le jury veut approfondir, vérifier la maîtrise d'une activité. Les documents d'enregistrement utilisés au niveau du poste observé sont également de bons supports pour questionner le candidat. L'entretien est réalisé à l'aide d'une grille d'observation. Lieu de l'évaluation : en entreprise ou distanciel Durée : 15 minutes Évaluateur : le jury d'évaluation</p> | <p>Questionnaire à visée professionnelle Le candidat répond aux différentes questions posées (études de cas, mises en situation fictives), portant sur sa maîtrise professionnelle en matière de réalisation des opérations de fabrication et / ou de conditionnement, de mise en route / arrêt des machines, de contrôle qualité et de surveillance des indicateurs de process. Durée de l'épreuve : 10 à 15 minutes Lieu de l'évaluation : en OF, en entreprise, en ligne à partir de la plateforme Ev'Alim Évaluateur : correction automatique par la plateforme Ev'Alim</p> <p>Observation au poste Une observation au poste de travail est réalisée, au cours de laquelle le candidat est directement observé et invité à expliciter des éléments sur lesquels il peut être interrogé (relatifs à la réalisation des opérations de fabrication et / ou de conditionnement, de mise en route / arrêt des machines, de contrôle qualité et de surveillance des indicateurs de process). L'observation est réalisée à l'aide d'une grille d'évaluation. Durée : tout au long de la démarche CQP du candidat Lieu de l'évaluation : en entreprise ou distanciel Évaluateur : tuteur</p> <p>Observation en situation de travail et entretien avec le candidat Le jury d'évaluation observe le candidat en action à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail. Puis il interroge le candidat en dehors du poste de travail. Les questions viennent en appui des observations : elles sont utilisées quand l'observation n'a pas été possible ou si le jury veut approfondir, vérifier la maîtrise d'une activité. Les documents d'enregistrement utilisés au niveau du poste observé sont également de bons supports pour questionner le candidat. L'entretien est réalisé à l'aide d'une grille d'observation. Durée : 15 minutes Lieu de l'évaluation : en entreprise, en centre de formation (plateau technique) ou distanciel Évaluateur : jury d'évaluation</p> | <p>Questionnaire à visée professionnelle Le candidat répond aux différentes questions posées (études de cas, mises en situation fictives), portant sur sa maîtrise professionnelle en matière de suivi et de surveillance des indicateurs de process, de transmission des informations associées et d'amélioration continue. Durée de l'épreuve : 10 à 15 minutes Lieu de l'évaluation : en OF, en entreprise, en ligne à partir de la plateforme Ev'Alim Évaluateur : correction automatique par la plateforme Ev'Alim</p> <p>Observation au poste Une observation au poste de travail est réalisée, au cours de laquelle le candidat est directement observé et invité à expliciter des éléments sur lesquels il peut être interrogé, relatifs au suivi et à la surveillance des indicateurs de process, de transmission des informations associées et à l'amélioration continue. L'observation est réalisée à l'aide d'une grille d'évaluation. Durée : tout au long de la démarche CQP du candidat Lieu de l'évaluation : en entreprise ou distanciel Évaluateur : tuteur</p> <p>Observation en situation de travail et entretien avec le candidat Le jury d'évaluation observe le candidat en action à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail. Puis il interroge le candidat en dehors du poste de travail. Les questions viennent en appui des observations : elles sont utilisées quand l'observation n'a pas été possible ou si le jury veut approfondir, vérifier la maîtrise d'une activité. Les documents d'enregistrement utilisés au niveau du poste observé sont également de bons supports pour questionner le candidat. L'entretien est réalisé à l'aide d'une grille d'observation. Durée : 15 minutes Lieu de l'évaluation : en entreprise, en centre de formation (plateau technique) ou distanciel Évaluateur : jury d'évaluation</p> |
| <p>Validation du bloc et du CQP complet</p> | <p>Poids de chaque évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30% pour le questionnaire à visée professionnelle • 20% pour l'observation au poste par le tuteur • 50% pour l'entretien avec le jury d'évaluation <p>Pour obtenir un CQP ou un bloc de compétences le composant, le candidat doit obtenir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une moyenne pondérée supérieure ou égale à 70% de maîtrise des compétences pour la délivrance d'un bloc de compétences ou pour chacun des blocs composant le CQP pour la délivrance de ce dernier • et 50 % de maîtrise de chacune des compétences prises isolément au sein d'un bloc. | | |

Par la voie de la VAE

- La délivrance des CQP du secteur alimentaire par la voie de la VAE s'opère en 3 étapes :
 - La recevabilité de la demande par l'organisme évaluateur VAE ;
 - Le dossier déclaratif ;
 - L'évaluation par deux professionnels évaluateurs du dossier déclaratif.

- L'attribution du CQP suppose que pour chaque bloc de compétences, le candidat ait atteint au minimum un seuil d'évaluation de 70%.

- Le CQP est validé sur le candidat obtient tous les blocs de compétences