

Cette formation est destinée aux...

???? Aux opérateurs de production

- Salariés déjà en poste qui souhaitent **monter en compétences**
- Opérateurs voulant évoluer vers un poste plus technique
- Personnes avec une première expérience en industrie

Le CQP est souvent utilisé pour **professionnaliser et certifier des compétences déjà exercées sur le terrain.**

ORGANISATION DE LA FORMATION

Programme / Blocs de compétences :

Produit Process:

- Caractériser les produits
- Réaliser ou Conduire le process
- Caractériser le process de production alimentaire

Outils installations:

- Caractériser les outils et les machines
- Piloter la ligne de production
- Appréhender les bases en technologie professionnelle
- Réaliser une maintenance de 1er niveau

Qualité / Hygiène /Sécurité:

- Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail
- Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service
- Appliquer les règles de sécurité
- Appliquer les consignes de gestes et postures
- Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

Communication professionnelle

- S'intégrer dans son environnement professionnel
- Gérer son activité
- Communiquer à l'écrit Communiquer à l'oral
- Animer une équipe

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation-Action : les apports techniques et théoriques seront appuyés de travaux connectés à la réalité des participants (utilisation de documents et de situation internes réels, simulation de situation opérationnelles, diaporamas, vidéos, photocopies, exercices et visites d'ateliers pour observations, quizz, jeux

METHODES D'EVALUATION

Informations pratiques

Inter-entreprise

Durée : 147h sur une durée de 12 mois

Tarif : À partir de 4 620 €

Modalité : Présentiel

Intra-entreprise

Modalité : inter

En bref

Public : Salarié en poste

Modalités d'admission :

Pour passer la certification : une année d'expérience minimum en agroalimentaire au poste à confirmer selon la branche d'activité.

Code RNCP :

39967

Financement

Formation éligible au CPF

Une question ?

Contactez-nous

04 90 31 55 13

Démarche globale

- Evaluation des savoirs
- Evaluation des savoir-faire et savoir-être au poste par un tuteur de l'entreprise et un jury professionnel
- Validation par la commission paritaire de la branche professionnelle de l'entrepris
- Délivrance du CQP

Démarche par blocs de compétences

- Evaluation des savoirs
- Délivrance d'une attestation valable sans limitation de durée
- L'acquisition de l'ensemble des blocs du même CQP permet l'accès aux évaluations de la démarche globale du CQP correspondant.

Validation par blocs de compétences possible

DÉBOUCHÉS :

Métier:

- Conducteur de ligne automatisée

COÛT :

Entreprises Adhérentes* : 4 620€ HT + certification à définir

Entreprises non-adhérentes* : 5 300€ HT + certification à définir

**Au réseau Food'In Provence Alpes Côte d'Azur*

Contenus, durée et dates sur-mesure

INTERVENANTS

CTCPA, CRITT Agroalimentaire PACA

INDICATEUR DE RÉUSSITE

100 %

de réussite de la démarche

28 salariés

formés et certifiés

100 %

Taux de recommandation
stagiaires

100 %

Taux de recommandations
entreprises

Annotations : Enquête sur les salariés certifiés en 2025