

Cette formation est destinée aux...

L'agent de maintenance assure l'entretien et la maintenance générale des équipements de production d'une entreprise du secteur alimentaire. Il intervient sur des équipements pluri-technologiques selon un plan de maintenance défini par le responsable et le technicien de maintenance. Au quotidien, il analyse les dysfonctionnements des équipements à l'aide des outils de mesure et de contrôles et établit des diagnostics de panne. Contribuant au plan de maintenance prédictive et corrective, il assure les actions de maintenance (réparation, remplacement, mise en sécurité des équipements) nécessaires au bon fonctionnement de la chaîne de production en veillant à respecter l'alimentarité des produits et la gestion des déchets. Il organise son activité en lien avec sa hiérarchie et les sous-traitants et en utilisant les outils de suivi adéquats. Ce CQP s'adresse aux salariés, demandeurs d'emploi ou personnes en reconversion qui souhaitent valider des compétences pratiques pour entretenir, réparer et surveiller des équipements de production pluritechnologiques. Le CQP est souvent utilisé pour **professionnaliser et certifier des compétences déjà exercées sur le terrain.**

Programme / Blocs de compétences :

Bloc n°1 : Préparer une intervention de maintenance sur des équipements agroalimentaires de son périmètre d'intervention

- Examiner les informations liées à l'intervention programmée dans le plan de maintenance en échangeant avec les équipes de production, en identifiant le niveau, les délais prévus, les impératifs de production et les contraintes techniques dans le but de prioriser les actions et organiser ses opérations
- Sélectionner les outillages, appareils de mesures et équipements de protection individuelle et collective pour l'intervention en les adaptant aux normes de sécurité des personnes, des biens et des produits alimentaires de façon à réaliser une intervention conforme aux standards et procédures de l'entreprise
- Assurer le suivi des pièces détachées et éléments de son intervention de maintenance en communiquant avec le service approvisionnement et en contrôlant la conformité des pièces avec l'équipement et l'intervention programmée afin de garantir la bonne gestion et le suivi des stocks
- Accompagner l'intervention d'un sous-traitant sur un équipement agroalimentaire spécifique en surveillant le respect des normes de sécurité (personnes, biens, produits alimentaires) de l'entreprise afin d'assurer une réparation de l'installation conforme à la réglementation et à la sécurité alimentaire

Bloc n°2 : Diagnostiquer une panne ou un dysfonctionnement sur un équipement agroalimentaire de son périmètre d'intervention

- Analyser un dysfonctionnement constaté sur une installation agroalimentaire en suivant une méthodologie structurée, en fonction des technologies de l'équipement (électrique, mécanique, pneumatique, etc.) et en collectant toutes les informations disponibles sur les machines et en réalisant une observation des symptômes visibles afin d'émettre des hypothèses sur l'origine de la panne.
- Réaliser des tests, relevés et mesures de contrôle conformément au

Informations pratiques

Inter-entreprise

Durée : 140h sur une durée de 12 mois

Modalité : Présentiel

Intra-entreprise

Modalité : Présentiel

En bref

Public : Salariés en poste, Demandeurs d'emploi ou aux personnes en reconversion qui souhaitent valider des compétences pratiques pour entretenir, réparer et surveiller des équipements de production pluritechnologiques.

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 :

41679

Financement

CQP éligible au CPF

Possibilité de financement selon votre OPCO.

Une question ?

Contactez-nous

04 90 31 55 13

plan de maintenance préventive ou aux besoins définis par la panne, en utilisant des outils adaptés et en analysant systématiquement les résultats de façon à établir un diagnostic définitif et proposer une résolution de panne.

- Assurer la mise en sécurité des équipements en identifiant les risques encourus pour les personnes, les installations et les produits alimentaires, en procédant à une évaluation rigoureuse des risques et en mobilisant les interlocuteurs habilités en cas d'absence d'habilitation afin de garantir le respect des normes de sécurité en vigueur dans l'entreprise durant l'intervention de maintenance

Bloc n°3 : Réaliser des actions de maintenance préventive et corrective de 2nd niveau sur un équipement agroalimentaire

- Remplacer les pièces, sous-ensembles et ensembles défectueux sur les machines agroalimentaires suivant le mode opératoire en vigueur et les procédures de maintenance afin d'optimiser le fonctionnement de l'équipement agroalimentaire et de limiter les arrêts de production
- Rétablir l'état initial de fonctionnement d'une pièce, d'un sous-ensemble ou d'un ensemble sur une machine agroalimentaire en nettoyant ou réparant l'élément tout en respectant les normes de sécurité et d'alimentarité des équipements afin de résoudre le dysfonctionnement de manière pérenne.
- Remettre l'installation et le poste de travail en situation opérationnelle dans le respect des règles QHSE et des normes de sécurité alimentaire de façon à limiter le temps d'immobilisation des équipements et préserver les conditions optimales de production des produits alimentaires
- Effectuer le nettoyage, le tri et l'évacuation des déchets de son intervention en garantissant leur conformité avec la réglementation et en évitant le gaspillage d'énergie et de process pendant les interventions afin de préserver la sécurité alimentaire des produits et optimiser l'utilisation des ressources
- Réaliser le suivi et les actions de traçabilité des interventions de maintenance en renseignant les fiches de suivi et outils GMAO en vigueur dans l'entreprise et en expliquant au personnel de production les actions effectuées afin de mettre à jour les informations de son intervention et les équipements et de garantir la fiabilité du plan de maintenance

ORGANISATION DU CQP

Prérequis

Savoir lire, écrire et compter

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

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap
(Etude de l'intégration avec le **réfèrent handicap**)

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- Questionnaire à visée professionnelle
- Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée
- Entretien

Démarche globale

- Évaluation des savoirs
- Évaluation 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'entreprise
- Étude de cas et soutenance orale
- Délivrance du CQP

Démarche par blocs de compétences

- Évaluation 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

DÉLAI D'ACCES

Action Inter-entreprise : 10 jours avant le démarrage de l'action de formation

Action intra-entreprise: 2 mois (étude d'opportunité et de faisabilité)

DURÉE ET TARIFS

Durée : Le parcours de formation dure 12 mois maximum

Coût de la formation :

- Inter entreprise :
 - Pour les entreprises adhérentes au réseau **Food'In Provence Alpes Côte d'Azur** : 4 900 € HT
 - Pour les entreprises non adhérentes au réseau Food'In Provence Alpes Côte d'Azur : 5 500 € HT
- Intra entreprise : nous consulter pour les conditions et tarifs

Code RNCP41679 – CQP Agent de maintenance du secteur alimentaire – certification délivrée par OCAPIAT et enregistrée le 27/11/2025

DÉBOUCHÉS

Après un CQP agent de maintenance du secteur agroalimentaire, vous pouvez exercer directement ou évoluer vers des postes techniques qualifiés dans les industries alimentaires.

Postes accessibles directement

- **Agent de maintenance / Opérateur de maintenance** : entretien de premier niveau, diagnostic de pannes simples et réalisation de la maintenance préventive.

- **Électromécanicien** ou **technicien de proximité** sur les lignes de production.
- **Régleur / Dépanneur** de machines industrielles.

INDICATEUR DE RÉUSSITE

%

Salariés

%

%

Annotations : Aucune action de formation a été réalisée depuis la rénovation du CQP en 2025