

CQP Conducteur de machines du secteur alimentaire

Cette formation est destinée aux...

INFORMATIONS

- Formation continue et en alternance
- Durée : 20 jours (répartis sur 4 mois)
- Rythme d'alternance : Souvent 1 semaine par mois
- Formation réalisée sur un plateau technique disposant d'équipements industriels ou directement en entreprise
- Certificateur : CPNEFPI-SA
- Date d'échéance de la certification : 18/12/2029
- Tarifs : [nous consulter](#)

Objectifs

- Préparer le poste de travail
- Conduire la ou les machines
- Contrôler, enregistrer, transmettre
- Participer aux diagnostics et assurer la maintenance de premier niveau
- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Sécurité / Hygiène / Qualité
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Connaissance des métiers de l'agroalimentaire
- Règles de vie en entreprise
- Habilitation électrique
- Accompagnement dossier professionnel
- Préparation à l'examen

Programme

- **Préparation et conduite des machines** : paramétrage, démarrage, surveillance, réglages.
- **Contrôle qualité** : vérification des produits et ajustements.
- **Maintenance de premier niveau** : nettoyage, entretien, gestion des pannes mineures.
- **Respect des normes** : hygiène, sécurité, environnement.
- **Communication** : suivi et transmission des données de production.

Blocs de compétence

BLOCS DE COMPÉTENCES - RNCP39966 : Conducteur d'équipements agroalimentaires

RNCP39966BC01 - Préparation des opérations

Recueillir les documents nécessaires. Contrôler l'état des machines. Paramétrer les équipements, approvisionner en matières premières et réaliser le nettoyage.

RNCP39966BC02 - Conduite des équipements

Mettre en route ou arrêter les machines. Contrôler la qualité des produits. Ajuster les réglages en cas de dérive ou de changement de production.

RNCP39966BC03 - Surveillance et traçabilité

Surveiller les paramètres de fonctionnement. Transmettre les informations sur les écarts et dysfonctionnements. Proposer des améliorations pour optimiser la production.

RNCP39966BC04 - Entretien et maintenance

Surveiller l'état des machines. Réaliser la maintenance de premier niveau. Détecter les anomalies et rendre compte des dysfonctionnements.

Moyens pédagogiques et techniques

Cette formation propose des cours théoriques, des travaux de groupes et une étude de cas pratique.

Débouchés

- **Secteurs d'activités** : Industries agro-alimentaires
- **Type d'emplois accessibles** : Conducteur de machines, opérateur d'atelier

Diplôme : CAP / BEP / seconde validée (diplôme de niveau 3)

Secteur : Production

Durée : 4 mois

En bref

Niveau prérequis :

Pas de diplôme

Niveau du diplôme visé :

CAP / BEP / seconde validée (diplôme de niveau 3)

Public : Pour tous

Modalités d'admission :

Ouvert aux personnes en poursuite d'études, ou en reconversion professionnelle. et aux salariés
En adressant un dossier à IFRIA IdF (préadmission)
Entretien de motivation
Inscription possible jusqu'à une semaine avant début de la formation

Code RNCP :

39966

Le campus



IFRIA Ile-de-France

45 rue Liancourt
75014 PARIS

Téléphone : 07.82.06.81.54

Email : contact.idf@ifria.net

Site : <https://www.ifria-idf.fr/>

Comment rejoindre le CQP Conducteur de machines du secteur alimentaire

1. Postuler

- Ouvert aux personnes en poursuite d'études, ou en reconversion professionnelle.
- Réception des candidatures : toute l'année
- Entretien de motivation + tests
- Inscription ouverte jusqu'à une semaine avant le début d'une formation
- Votre inscription à IFRIA est définitive dès que vous avez signé un contrat de professionnalisation ou en apprentissage avec un employeur.

2. Réponse

Une question ?

Contactez-nous

01 83 92 92 51