

Nos Certificats de Qualification Professionnels (CQP)

Cette formation est destinée aux...

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) est une certification qui atteste de l'acquisition d'une qualification et d'une reconnaissance nationale dans un emploi propre à une branche professionnelle ou à un secteur.

L'IFRIA OUEST est habilité par **OCAPIAT** pour la mise en œuvre des CQP des branches de l'agroalimentaire.

L'IFRIA OUEST est habilité pour les CQP suivants

Secteur maintenance

- CQP Technicien de maintenance : RNCP 39971
- CQO Agent de maintenance : RNCP 41679

Secteur production

- CQP Conducteur de process : RNCP 41349
- CQP Opérateur de production : RNCP 39968
- CQP Conducteur de ligne : RNCP 39967
- CQP Conducteur de machine : RNCP 39966
- CQP Conducteur d'équipement industriel : RNCP 38897
- CQP Responsable d'équipe : RNCP 39972
- CQP Responsable d'unité de production : RNCP en attente 2026

Secteur nettoyage

- CQP Ouvrier qualifié en nettoyage industriel : RNCP 39970

Secteur logistique

- CQP Agent logistique du secteur alimentaire : RNCP 41682
- CQP Technicien logistique du secteur alimentaire : RNCP en attente 2026

Secteur commerce

- CQP Commercial sédentaire : RNCP en attente 2026
- CQP Attaché commercial : RNCP en attente 2026

Les CQP de la branche viande

- CQP Opérateur en 1^{re} transformation des viandes : RNCP 42067
- CQP Opérateur en 2^e transformation des viandes : RNCP 42068
- CQP Opérateur en 3^e transformation des viandes : RNCP 42069
- CQP Opérateur en traitement des cuirs et peaux d'animaux de

Informations pratiques

Inter-entreprise

Modalité : intra

Intra-entreprise

Modalité : Présentiel

En bref

Public : Cette formation s'adresse aux salariés exerçant un poste de management opérationnel dans les domaines de production, logistique, maintenance, conducteur de machines, conducteur de ligne (production, process, conditionnement...). Elle est ouverte aux personnes en situation de handicap.

Modalités d'admission :

Le salarié doit maîtriser les bases de la langue française : lire, écrire et réaliser les 4 opérations de base en mathématiques. Une année d'expérience minimum en agroalimentaire au poste est nécessaire pour passer la certification.

Code RNCP :

Financement

Une question ?

Contactez-nous

- boucherie : RNCP en attente 2026
- CQP Formateur interne dans les métiers de la viande : reconnaissance de branche
- CQP Opérateur en préparation de commandes : RNCP 41971

Les CQP de la branche transformation laitière

- CQP Conducteur de ligne dans la transformation laitière : RNCP 39739
- CQP Conducteur de machine dans la transformation laitière : RNCP 39754
- CQP Encadrant opérationnel laitier : RNCP 39757
- CQP Pilote d'installation automatisée dans la transformation laitière : RNCP 39753
- CQP Chauffeur laitier : RNCP 40162

Les CQP de la branche volaille

- CQP Technicien qualité
- CQP animateur équipe domaine industriel
- CQP Opérateur de maintenance industrielle régleur

Les CQP de la branche Fédération des Entreprises de la Boulangerie (FEB)

- CQP Préparateur vendeur en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie : RNCP 37640
- CQP Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie : RNCP 37639
- CQP Responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Les CQP de la branche eau, BRSA, Bière

- CQP Mécanicien de maintenance de 2e niveau
- CQP technicien de process brassicole production de boisson

Les CQP spécifiques aux 5 branches alimentaires

- CQP Conducteur régleur de machine de conditionnement
- CQP Conducteur de process chocolatier mouleur

Les objectifs d'un CQP

- Reconnaître les acquis professionnels de vos collaborateurs et les valoriser
- Obtenir une qualification reconnue par les branches professionnelles des industries agroalimentaires

Durée et tarifs

Durée : Le parcours de formation dure 6 jours, durée à adapter selon les besoins des entreprises. Les parcours sont personnalisés.

Coût : 1200 € par journée pour le groupe qui suit la formation.

- Coût donné à titre indicatif, nous contacter pour un devis personnalisé.

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.

Conditions et délais d'accès

Être salarié d'une entreprise alimentaire et exercer une activité en rapport avec le CQP visé.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. [Infos et contact ici.](#)

- **Action Inter-entreprise** : Jusqu'à une semaine avant le démarrage de l'action de formation
- **Action intra-entreprise** : 2 mois (étude d'opportunité et de faisabilité)

Chiffres clés

65

certifiés en 2024-2025

100 %

taux de satisfaction en 2024 et 2025

80 %

des certifiés ont eu recours à une VAE pour la validation des blocs de compétence

20 %

des certifiés ont eu recours à un parcours de formation complet pour l'obtention de la certification

71 %

d'hommes certifiés en 2024-2025

29 %

de femmes certifiés en 2024-2025

Annotations : Statistiques issues de l'enquête IFRIA OUEST.

Podiums de nos certifications

Conducteur de ligne du secteur alimentaire	23%
Agent de maintenance du secteur alimentaire	11%
Conducteur de machines du secteur alimentaire	11%
Responsable d'équipe du secteur alimentaire	9%
Formateur interne en situation de travail dans les métiers de la viande	9%
Opérateur en première transformation des viandes	9%
Opérateur en troisième transformation des viandes	8%
Opérateur préparation de commandes	6%
Ouvrier qualifié en nettoyage industriel du secteur alimentaire	5%
Opérateur en préparation de commandes	5%
Opérateur(trice) en traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie	3%
Agent logistique du secteur alimentaire	2%
Opérateur en deuxième transformation des viandes	2%

Dernière modification : 27/04/2026