FORMATION PRÉPARANT AU CQP CONDUCTEUR DE LIGNE DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Développez les compétences de vos conducteurs de ligne et accompagnez-les vers une certification reconnue par la branche professionnelle.

L'IFRIA OUEST propose une formation préparant au CQP Conducteur de ligne du secteur alimentaire, destinée aux salariés souhaitant développer leurs compétences en conduite de ligne, pilotage de production et coordination d'équipe.

Grâce à un parcours individualisé, construit à partir des compétences déjà maîtrisées et des besoins de l'entreprise, les participants renforcent leurs savoir-faire et se préparent aux évaluations de certification.

Le conducteur de ligne du secteur alimentaire assure la conduite et le bon fonctionnement d'une ou plusieurs lignes de fabrication ou de conditionnement, dans le respect des exigences de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

Il prépare et organise la production, pilote les équipements, contrôle la conformité des produits, coordonne l'activité des opérateurs et réalise les opérations de maintenance de premier niveau.

La formation préparant au CQP permet d'acquérir ou de renforcer les compétences nécessaires à l'exercice de ces activités.

Le parcours est adapté à chaque participant, à partir d'un positionnement initial permettant d'identifier les compétences déjà maîtrisées et celles à développer.

La formation est distincte de la certification : elle prépare aux compétences et aux évaluations attendues, tandis que l'obtention du CQP relève des instances de certification compétentes.

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Durée :** individualisée selon les résultats du positionnement et les blocs de compétences préparés.
- **Modalités :** formation continue, en présentiel, avec un parcours adapté aux besoins du participant.
- **Certification préparée :** CQP Conducteur de ligne du secteur alimentaire.
- **Code RNCP :** 39967 – Niveau 4.
- **Certificateurs :** OCAPIAT et CPNEFP interbranche du secteur alimentaire.
- **Date d'échéance de l'enregistrement :** 18 décembre 2029.

IFRIA OUEST
L'expert des compétences agroalimentaires



DURÉE & ORGANISATION

- **Inter-entreprise :** Présentiel
- **Intra-entreprise :** Présentiel
- **Secteur :** Production, Maintenance, Logistique, Commerce
- **Code RNCP : 39967**

LIEU DE FORMATION

IFRIA OUEST
L'expert des compétences agroalimentaires

IFRIA OUEST
5 rue Pierre Tremintin
29000 Quimper

QUI SOMMES NOUS ?

Depuis 30 ans, l'IFRIA OUEST accompagne le développement des compétences des salariés d'aujourd'hui et de demain des industries agroalimentaires.

Nos équipes et nos partenaires pédagogiques forment chaque année nos apprentis aux métiers des entreprises agroalimentaires du BAC PRO au BAC +5.

L'IFRIA OUEST détient le rôle de coordonateur entre les deux entités formatrices, l'établissement de formation et l'entreprise, afin de garantir la cohérence de l'enseignement dispensé à l'apprenti.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Des promotions à taille humaine
- Un accompagnement individualisé avec des coordonnateurs en centre de formation et en entreprise
- Des intervenants professionnels aux compétences reconnues
- Des enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises
- Des poursuites d'études nombreuses et variées

PROGRAMME

Présentation

La formation est organisée autour des cinq blocs de compétences du CQP Conducteur de ligne du secteur alimentaire.

Selon les résultats du positionnement, le parcours peut porter sur l'ensemble des blocs de compétences ou uniquement sur certains d'entre eux.

Le programme est adapté aux résultats du positionnement initial, aux compétences à développer et aux spécificités de l'entreprise, dans le respect du référentiel de certification.

Bloc 1 – Préparer les opérations de production agroalimentaire sur une ligne

- Organiser et préparer l'activité de production.
- Vérifier l'état de fonctionnement des installations.
- Paramétrer les équipements selon les consignes de production.
- Préparer les approvisionnements en matières premières et consommables.
- Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement dans le respect des règles QHSSE.

Bloc 2 – Assurer la réalisation des opérations de production agroalimentaire sur une ligne

- Réaliser les opérations de démarrage et d'arrêt de la ligne.
- Effectuer les réglages nécessaires au bon déroulement de la production.
- Réagir aux dérives et aux changements de production.
- Contrôler la conformité et la qualité des produits.
- Superviser les opérations réalisées par les opérateurs de la ligne.

Bloc 3 – Assurer le suivi et la surveillance des opérations de production agroalimentaire sur une ligne

- Surveiller les paramètres de fonctionnement des équipements.
- Renseigner les documents de suivi et de traçabilité.
- Identifier et signaler les écarts de production.
- Communiquer les informations nécessaires à la continuité de l'activité.
- Participer à l'amélioration des performances et des pratiques de production.

Bloc 4 – Animer et coordonner l'activité d'une équipe sur une ligne de production agroalimentaire

- Organiser et répartir les activités des opérateurs.
- Transmettre les consignes et les informations nécessaires.
- Favoriser la communication et la coopération au sein de l'équipe.
- Contribuer à la motivation et à la gestion des situations relationnelles.
- Accompagner les collaborateurs dans leur montée en compétences.

Bloc 5 – Entretenir et maintenir en état de fonctionnement une ligne de production agroalimentaire (maintenance de premier niveau)

- Surveiller l'état des équipements et des installations.
- Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau.
- Identifier les anomalies et effectuer un premier diagnostic.
- Signaler les dysfonctionnements et transmettre les informations nécessaires aux interventions.
- Contribuer au maintien de la disponibilité des équipements.

QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

Cette formation prépare à l'exercice de fonctions de conduite de ligne dans différents secteurs de l'industrie agroalimentaire.

Les métiers visés comprennent notamment :

- Conducteur de ligne de production ou de conditionnement.
- Conducteur de ligne de fabrication.
- Conducteur de ligne de conditionnement.
- Animateur de ligne.

Elle peut également accompagner une évolution professionnelle depuis un poste d'opérateur de production ou de conducteur de machine.

Cette certification s'inscrit dans une logique de professionnalisation en situation d'emploi. Elle n'a pas pour finalité une poursuite d'études, mais peut favoriser l'évolution professionnelle (mobilité interne, changement de poste ou de niveau de responsabilité) et être complétée par d'autres certifications professionnelles.

QUELLE EST LA CERTIFICATION VISÉE ?

La formation prépare au **CQP Conducteur de ligne du secteur alimentaire – RNCP 39967, niveau 4**.

La certification est composée de cinq blocs de compétences pouvant faire l'objet d'une validation indépendante.

L'obtention du CQP complet nécessite la validation de l'ensemble des blocs de compétences.

Les correspondances avec d'autres certifications sont précisées sur la fiche officielle France compétences.

INFORMATIONS PRATIQUES COMPLÉMENTAIRES

Quels sont les objectifs de la formation ?

À l'issue du parcours, les participants devront être capables, selon les blocs préparés, de :

- Préparer et organiser les opérations de production.
- Piloter une ligne dans le respect des objectifs de production et des exigences QHSSE.
- Assurer le suivi et la traçabilité des opérations.
- Animer et coordonner l'activité d'une équipe.
- Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau.

La formation vise également à préparer les participants aux évaluations prévues pour l'obtention du CQP.

Quelles sont les modalités pédagogiques ?

Les modalités pédagogiques peuvent associer :

- Apports théoriques et pratiques.
- Exercices et études de cas.
- Mises en situation professionnelles.
- Applications sur les équipements et situations de travail.
- Accompagnement et suivi de la progression du participant.

Les modalités pédagogiques sont adaptées au public et au contexte professionnel.

Quelles sont les modalités d'évaluation ?

Pendant la formation :

Un positionnement initial permet d'identifier les compétences déjà maîtrisées et celles à développer.

Des évaluations sont réalisées tout au long du parcours pour mesurer la progression du participant et vérifier l'acquisition des compétences travaillées.

Pour la certification :

Les évaluations certificatives sont organisées conformément au référentiel de certification :

- Des questionnaires à visée professionnelle.
- Des mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées.
- Des entretiens.
- Une étude de cas et une soutenance orale pour le bloc relatif à l'animation d'équipe.

Les résultats sont ensuite examinés par le jury de certification compétent, qui statue sur l'obtention du CQP.

Comment accéder à la formation ?

L'accès à la formation débute par un échange avec l'entreprise et le candidat pour identifier les besoins et vérifier l'adéquation entre le métier exercé et le CQP préparé.

Un positionnement permet ensuite de définir les compétences à développer et de construire un parcours adapté.

Délais d'accès : Selon les besoins de l'entreprise, le positionnement des participants et la disponibilité des intervenants.

La formation est-elle accessible aux personnes en situation de handicap ?

L'IFRIA OUEST s'engage à favoriser l'accès à ses formations aux personnes en situation de handicap.

Notre référente handicap accompagne les participants et les entreprises dans l'identification des besoins et la recherche d'aménagements adaptés, en lien avec les partenaires spécialisés lorsque cela est nécessaire.

Vous avez un besoin particulier ? Contactez notre référente handicap pour étudier les possibilités d'adaptation de votre parcours.

Quelle est la durée, le coût et le lieu de la formation ?

La durée de formation est définie en fonction des compétences déjà acquises, des blocs préparés et des besoins identifiés lors du positionnement.

Durée : définie après positionnement, selon les compétences à développer et les blocs préparés

Coût : Coût de la formation (intra-entreprise) : 1200€ / journée (à titre indicatif) pour un groupe.

Le coût de l'accompagnement et des évaluations de certification est distinct du coût de formation.

Lieu : Le lieu de la formation est défini en fonction de l'entreprise ou des entreprises participants

Un devis et un programme individualisé sont proposés après étude du projet.

POURQUOI CHOISIR L'IFRIA OUEST ?

Depuis 30 ans, l'IFRIA OUEST accompagne les entreprises agroalimentaires de Bretagne et des Pays de la Loire dans le développement des compétences de leurs collaborateurs.

Notre connaissance des métiers et des environnements industriels nous permet de construire des formations opérationnelles, adaptées aux besoins des entreprises et directement applicables sur le terrain.

Nos points forts :

- Des intervenants experts des métiers de l'agroalimentaire.
- Des parcours individualisés à partir des compétences déjà acquises.
- Des méthodes pédagogiques privilégiant la mise en pratique.
- Un accompagnement de proximité, en lien étroit avec l'entreprise.

ADMISSION

Public : Cette formation s'adresse aux salariés des entreprises agroalimentaires exerçant ou se préparant à exercer des fonctions de conducteur de ligne.

Modalités d'accès et délais : Être salarié d'une entreprise de l'industrie agroalimentaire. Aucun diplôme ni expérience préalable en conduite de ligne n'est exigé. Un positionnement initial permet d'identifier les compétences déjà acquises et d'adapter le parcours de formation aux besoins du salarié et de l'entreprise.

Handicap : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation et d'accessibilité à étudier avec le référent handicap du centre.

COÛT

Mise à jour : 26/11/2026

IFRIA OUEST
L'expert des compétences agroalimentaires

www.ifria-ouest.fr

IFRIA OUEST
5 rue Pierre Tremintin
29000 Quimper

Contact
contact@ifria-ouest.fr
02 98 64 55 51

VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS ?

Candidatez ou demandez des informations sur la formation