FORMATION PRÉPARANT AU CQP TECHNICIEN DE MAINTENANCE DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Renforcez l'expertise de vos techniciens de maintenance et accompagnez-les vers une certification reconnue par la branche professionnelle.

L'IFRIA OUEST propose une formation préparant au CQP Technicien de maintenance du secteur alimentaire, destinée aux salariés souhaitant développer leurs compétences en diagnostic, maintenance pluri-technologique, amélioration continue et maintenance conditionnelle.

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 technicien de maintenance organise et réalise des interventions préventives, correctives ou conditionnelles sur un parc d'équipements agroalimentaires. Il diagnostique des dysfonctionnements simples et complexes, contribue à l'amélioration continue des installations et accompagne les équipes dans l'appropriation de nouvelles pratiques et technologies. Il peut assurer une coordination fonctionnelle sans nécessairement exercer de responsabilité hiérarchique.

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

INFORMATIONS PRATIQUES

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 Technicien de maintenance du secteur alimentaire
- Code RNCP : 39971 – 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
- **Diplôme :** Niveau 4 (Equivalent niveau BAC)
- **Secteur :** Maintenance
- **Code RNCP : 39971**

LIEU DE FORMATION

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

Bloc 1 – Organiser une intervention de maintenance préventive, corrective ou conditionnelle sur un parc d'équipements agroalimentaires

- Analyser les demandes d'intervention, plannings et documents techniques.
- Prioriser les interventions en tenant compte des contraintes de production.
- Sélectionner les moyens matériels et les équipements de protection.
- Assurer le suivi des pièces détachées et des supports de gestion.
- Coordonner les interventions des prestataires dans le respect des règles QHSE.

Bloc 2 – Diagnostiquer des dysfonctionnements simples et complexes sur des équipements pluri-technologiques

- Analyser les symptômes et recueillir les données techniques utiles.
- Émettre et vérifier des hypothèses sur les causes de panne.
- Réaliser les tests, mesures et contrôles adaptés.
- Définir les actions correctives à partir du diagnostic établi.
- Sécuriser les interventions et prendre en compte les risques pour les personnes, installations et produits.

Bloc 3 – Réaliser tout type d'opération de maintenance corrective et préventive sur des équipements agroalimentaires

- Remplacer, réparer et remonter les organes ou sous-ensembles défectueux.
- Réaliser les réglages, lubrifications et paramétrages nécessaires.
- Vérifier le retour à un fonctionnement optimal des installations.
- Assurer la remise en état du poste et la gestion des déchets.
- Tracer les interventions dans la GMAO ou les outils de suivi.

Bloc 4 – Mener des projets d'amélioration continue de maintenance dans le secteur alimentaire

- Identifier les leviers d'amélioration des performances des équipements.
- Contribuer à la définition et au déploiement des actions d'amélioration.
- Suivre les indicateurs et mesurer les résultats obtenus.
- Participer aux groupes de travail et à la montée en cadence de nouveaux équipements.
- Accompagner les collaborateurs dans l'usage des nouveaux outils et pratiques

Bloc 5 – Déployer des solutions de maintenance conditionnelle sur des équipements agroalimentaires

- Exploiter les données de surveillance et les informations issues de la GMAO.
- Identifier les interventions de maintenance conditionnelle nécessaires.
- Réaliser les mesures et contrôles complémentaires adaptés aux installations.
- Interpréter les signes de dégradation des équipements.
- Adapter les réglages ou interventions pour limiter les défaillances.

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

QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

Cette formation prépare notamment aux fonctions suivantes :

- Technicien de maintenance du secteur alimentaire.
- Électromécanicien.
- Automaticien industriel, selon les compétences et l'organisation de l'entreprise.

Les perspectives d'évolution dépendent des compétences développées, de l'expérience et de l'organisation de l'entreprise.

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 Technicien de maintenance du secteur alimentaire – RNCP 39971, niveau 4. La certification comprend 5 blocs de compétences pouvant être validés indépendamment.

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

- Organiser des interventions de maintenance sur un parc d'équipements.
- Diagnostiquer des dysfonctionnements simples et complexes.
- Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective.
- Contribuer à des projets d'amélioration continue.
- Déployer des actions de maintenance conditionnelle.

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

Quelles sont les modalités pédagogiques ?

- Apports théoriques et pratiques adaptés aux équipements de l'entreprise.
- Études de cas, analyse de pannes et exercices techniques.
- Mises en situation sur équipements ou supports pédagogiques adaptés.
- Applications en situation professionnelle, dans le respect des règles de sécurité.
- Suivi individualisé de la progression.

Les modalités sont adaptées au public et au contexte professionnel

Quelles sont les modalités d'évaluation ?

Pendant la formation : un positionnement initial identifie les acquis et les compétences à développer. Des évaluations formatives jalonnent le parcours pour mesurer la progression.

Pour la certification : Les modalités certificatives comprennent, selon les blocs, des questionnaires à visée professionnelle, des mises en situation professionnelles réelles ou reconstituées, des entretiens et un dossier professionnel. Les modalités précises sont celles de la fiche RNCP.

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

Pour obtenir le CQP, le candidat doit avoir validé l'ensemble des blocs de compétences.

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 projet professionnel, les activités visées et le CQP préparé. Un positionnement permet ensuite de construire un parcours adapté.

Délais d'accès : Les formations sont organisées à la demande des entreprises, selon leur calendrier et leurs besoins. L'IFRIA OUEST peut mobiliser rapidement ses intervenants pour permettre un démarrage dans les meilleurs délais, après analyse des besoins et positionnement des participants. La date de démarrage est définie en concertation avec l'entreprise.

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 ?

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

Coût : formation en intra-entreprise, 1 200 € par journée pour un groupe, à titre indicatif. Le coût de l'accompagnement et des évaluations de certification est distinct du coût de formation.

Lieu : défini en fonction de l'entreprise ou des entreprises participantes. 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 technicien de maintenance.

Modalités d'accès et délais : Être salarié d'une entreprise de l'industrie agroalimentaire. Aucun diplôme ni expérience préalable dans la fonction n'est exigé pour accéder à la formation proposée par l'IFRIA OUEST, sous réserve de l'analyse du projet et des conditions applicables aux interventions techniques. Un positionnement initial permet d'adapter le parcours

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