FORMATION PRÉPARANT AU CQP OUVRIER QUALIFIÉ EN NETTOYAGE INDUSTRIEL DU SECTEUR ALIMENTAIRE

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

L'IFRIA OUEST propose une formation préparant au CQP Ouvrier qualifié en nettoyage industriel du secteur alimentaire, destinée aux salariés souhaitant acquérir ou renforcer leurs compétences en nettoyage, décontamination et désinfection des équipements et locaux de production.

Le parcours est individualisé selon les compétences déjà acquises et les besoins de l'entreprise, afin de préparer les participants aux évaluations de certification.

Le professionnel intervient dans le champ de la nettoyage, décontamination et désinfection des équipements et locaux de production, dans le respect des exigences de qualité, d'hygiène, de sécurité, de santé et d'environnement du secteur alimentaire. Son activité s'inscrit dans l'organisation et les procédures de l'entreprise.

La formation permet d'acquérir ou de renforcer les compétences attendues pour ces activités. Elle est distincte de la certification : 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.

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Certification préparée :** CQP Ouvrier qualifié en nettoyage industriel du secteur alimentaire
- **Code RNCP :** 39970 – Niveau 3
- **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 3 (Equivalent CAP)
- **Secteur :** Sécurité et qualité
- **Code RNCP : 39970**

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 3 blocs de compétences du CQP. Selon le positionnement, le parcours peut couvrir tous les blocs ou seulement certains d'entre eux.

Bloc 1 – Préparer les opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production agroalimentaire

- Appliquer les règles de tenue, d'hygiène et de sécurité.
- Préparer les produits et matériels adaptés.
- Balisage et sécurisation des zones de travail.
- Organiser les opérations selon les consignes QHSSE.

Bloc 2 – Réaliser les opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production agroalimentaire

- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection.
- Utiliser les matériels et programmes appropriés.
- Détecter les anomalies et non-conformités.
- Mettre en œuvre les corrections autorisées ou alerter.

Bloc 3 – Assurer le suivi des opérations de nettoyage, de décontamination et de désinfection des espaces et équipements de production agroalimentaire

- Participer aux contrôles de propreté et de conformité.
- Vérifier l'état des locaux et équipements.
- Renseigner les documents de suivi et de traçabilité.
- Transmettre les écarts et événements notables.

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 ?

Les métiers et fonctions visés comprennent notamment :

- Agent de nettoyage industriel
- Agent de propreté en agroalimentaire
- Opérateur de nettoyage en industrie alimentaire

Les perspectives d'évolution dépendent de l'expérience, des compétences 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 Ouvrier qualifié en nettoyage industriel du secteur alimentaire – RNCP 39970, niveau 3. La certification comprend 3 blocs de compétences pouvant être validés indépendamment.

L'obtention du CQP complet nécessite la validation de tous les blocs. Les correspondances et suites de parcours sont précisées sur la fiche France compétences

INFORMATIONS PRATIQUES COMPLÉMENTAIRES

Quels sont les objectifs de la formation ?

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

- Mettre en œuvre les activités professionnelles visées par les blocs de compétences du CQP.
- Appliquer les procédures et les exigences QHSSE propres à leur activité.
- Contrôler leur travail, repérer les écarts et assurer la traçabilité.
- Contribuer à la performance et à l'amélioration des pratiques professionnelles.

La formation prépare également aux évaluations prévues pour l'obtention du CQP.

Quelles sont les modalités pédagogiques ?

- Apports théoriques et pratiques adaptés au métier.
- Exercices, études de cas et mises en situation professionnelles.
- Applications sur les équipements ou situations de travail de l'entreprise.
- Accompagnement et suivi individualisé de la progression.

Quelles sont les modalités d'évaluation ?

Pendant la formation : positionnement initial et évaluations formatives pour mesurer la progression.

Pour la certification : questionnaires à visée professionnelle, mises en situation réelles ou reconstituées et entretiens, conformément au référentiel de chaque bloc.

Les résultats sont examinés par le jury de certification compétent.

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

Comment accéder à la formation ?

Un échange avec l'entreprise et le candidat permet d'identifier les besoins, de vérifier l'adéquation du projet avec le CQP et de définir un parcours après positionnement.

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 les activités visées par le CQP.

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. 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