



# CQP

## TECHNICIEN(NE) DE MAINTENANCE

### PRÉ-REQUIS

Avoir obtenu un bac ou BTS Industriel ou avoir une expérience significative en mécanique ou électricité.

**Pour la formation :** Savoir lire, écrire et compter (4 opérations de base).

**Pour passer la certification :** Une année d'expérience minimum en agroalimentaire au poste, à confirmer selon la branche d'activité.

### DIPLÔME VISÉ

CQP Technicien(ne) de maintenance du secteur alimentaire.  
RNCP 28792.

### DURÉE / TARIF

**Durée :** Le parcours de formation dure de 6 à 12 mois en moyenne. Les parcours sont individualisés.

**Coût de la formation :** 1015€ / journée (à titre indicatif).  
Nous contacter pour un devis personnalisé.

### DÉBOUCHÉS

Technicien de maintenance  
Électromécanicien

### INDICATEURS

Taux de réussite : 100%  
Taux de satisfaction : 97%  
16 candidats formés depuis 2020.

### LE MÉTIER

Le/la technicien(ne) de maintenance assure le bon fonctionnement d'installations comprenant plusieurs technologies (mécanique, pneumatique, hydraulique, électrotechnique, électronique, informatique, automatismes...) en participant à leur mise en service, à leur modification et en assurant leur maintenance curative, préventive et corrective.

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser les activités de maintenance préventive (systématique, conditionnelle et anticipatrice).
- Réaliser des activités de maintenance curative.
- Réaliser des activités de maintenance amélioratrice.
- Respecter et appliquer les consignes Sécurité, Hygiène, Qualité, Environnement.
- Communiquer.

### PROGRAMME - BLOCS DE COMPÉTENCES

#### Maintenance :

Caractériser les outils et les machines.  
Maîtriser les différentes technologies professionnelles.  
Gérer les actions de maintenance préventive et corrective.  
Gérer les stocks.

#### Environnement industriel :

Caractériser le process de production.  
Conduire les machines.  
Organiser et suivre les actions de maintenance.  
Appliquer les consignes de gestion de l'environnement.

#### Sécurité :

Appliquer les règles de sécurité.  
Manager la sécurité de son service.  
Appliquer les consignes de gestes et postures.

#### Hygiène :

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.  
Assurer le nettoyage et le rangement.

#### Qualité :

Mettre en œuvre la démarche qualité.  
Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements.

#### Communication :

S'intégrer dans son environnement professionnel.  
Communiquer à l'écrit / l'oral.  
Conduire un projet d'amélioration.  
Exercer la mission de tuteur.  
Animer une formation.  
Prendre la parole en public.  
Créer des supports de communication.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

**Formation-Action** : les apports techniques et théoriques seront appuyés de travaux connectés à la réalité des participants :

- Utilisation de documents et de situations internes réels,
- Simulation de situations opérationnelles,
- Diaporamas,
- Vidéos,
- Photocopies,
- Exercices et visites d'ateliers pour observations,
- Quizz, jeux.



### MÉTHODES D'ÉVALUATION

#### Démarche globale

- Évaluation des savoirs.
- Évaluation des compétences par un jury professionnel sur la base de la présentation d'un projet réalisé en entreprise (Rapport et Soutenance).
- Validation par la commission paritaire de la branche professionnelle de l'entreprise.
- Délivrance du CQP.

#### Démarche par bloc de compétences

- Évaluation des savoirs.
- Délivrance d'une attestation valable sans limitation de durée.
- L'acquisition de l'ensemble des blocs du même CQP permet l'accès aux évaluations de la démarche globale du CQP correspondant.

### CONDITIONS & DÉLAI 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 sur [www.ifria-ouest.fr](http://www.ifria-ouest.fr)

**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)

### LE CQP

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.

Le CQP est un outil pour qualifier et fidéliser vos collaborateurs dans le cadre de parcours individualisés.

- Organiser l'évolution professionnelle de vos collaborateurs.
- Les valoriser et développer leur employabilité.

### IFRIA OUEST EST LABELLISÉ ECSA PAR L'OCAPIAT

Cette reconnaissance lui permet notamment de mobiliser les outils ECSA CQP tout au long de la démarche de certification.

L'IFRIA Ouest est reconnu par le CNADEV et la FIA pour la mise en œuvre des CQPI (interbranches).



Nomenclature du niveau de qualification : RNCP 28792



[www.ifria-ouest.fr](http://www.ifria-ouest.fr)

CFA Agro IFRIA Ouest  
5 rue Pierre Trémintin  
29000 QUIMPER

IFRIA OUEST  
LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE