Mise à jour : 08/11/2023

OUEST IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

CQP
Agent de Maintenance

PRÉ-REQUIS

Être agent de maintenance en prise de fonction ou expérimenté.

Les salariés qui participeront à cette formation devront savoir lire, écrire et réaliser les 4 opérations de base en mathématiques afin de pouvoir appréhender les modules proposés.

DURÉE / TARIFS

245h de formation répartis sur 12 mois alternant formation théorique en salle et formation pratique sur poste de travail. La formation se réalise en alternance, en fonction des contraintes de production de l'entreprise.

Cette formation est réalisable en session intra-entreprise et en session inter-entreprises en Bretagne ou en Pays de la Loire.

Date de démarrage : en fonction des contraintes de l'entreprise

Coût : Nous consulter pour un devis personnalisé

CONDITIONS ET DÉLAIS D'ACCÈS A LA FORMATION

Être salarié d'une entreprise alimentaire et exercer une activité en rapport avec le CQP visé. Formation ouverte aux personnes en situation de handicap.

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 MÉTIER

L'agent de maintenance assure l'entretien et la maintenance générale des équipements de production d'une entreprise du secteur alimentaire. Il intervient sur des équipements pluri-technologiques selon un plan de maintenance défini par le responsable et le technicien de maintenance.

Au quotidien, il analyse les dysfonctionnements des équipements à l'aide des outils de mesure et de contrôles et établit des diagnostics de panne. Contribuant au plan de maintenance prédictive et corrective, il assure les actions de maintenance (réparation, remplacement, mise en sécurité des équipements) nécessaires au bon fonctionnement de la chaîne de production en veillant à respecter l'alimentarité des produits et la gestion des déchets. Il organise son activité en lien avec sa hiérarchie et les sous-traitants et en utilisant les outils de suivi adéquats.

OBJECTIFS

- Organiser des opérations de maintenance dans le secteur alimentaire
- Diagnostiquer des pannes sur un équipement agroalimentaire
- Réaliser des opérations de maintenance préventive et corrective sur un équipement agroalimentaire défectueux
- Clôturer et résoudre des interventions de maintenance
- Réaliser des interventions de premier niveau sur un dysfonctionnement visible
- Suivre un plan de maintenance de l'entreprise agroalimentaire

CONTENU ET DURÉE DE LA FORMATION

MODULES DE FORMATION
- Module Electricité industrielle : 8 jours
- Module Pneumatique et hydraulique : 4 jours
- Module lecture de plan et mécanique industrielle : 8 jours
- Module Soudage : 3 jours
- Module Maintenance : 7 jours
- Module Assurer la démarche QHSE : 2 jours
- Module Communication : 1,5 jours
- Accompagnement à la certification et évaluation : 1,5 jours

À L'ISSUE DE LA FORMATION

Un Certificat de Qualification Professionnelle Agent de Maintenace - RNCP37791 - est délivré par la branche professionnelle.
En cas de validation partielle, une attestation de réussite au bloc de compétence validé est délivré par la branche professionnelle.

CQP
Agent de Maintenance

IFRIA OUEST
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Méthodes pédagogiques participatives tenant compte de l'expérience des apprenants, du contexte et de la réalité du travail, échanges basés sur la pratique professionnelle des participants.
- Les apports théoriques seront illustrés par des exercices pratiques et des études de cas réalisés sur un plateau technique.

INDICATEURS

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

DÉMARCHE GLOBALE :
- Évaluation des savoirs via un questionnaire à visée professionnel.
- Évaluation des compétences par un jury professionnel sur la base de mises en situation réelles ou reconstituées et entretiens.
- 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.

Les modalités d'évaluation pour chaque bloc s'appuient sur une observation au poste de travail, suivi d'un entretien de questions/réponses avec un jury d'évaluation composé de deux professionnels de l'industrie agroalimentaire.

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.

LES + DE L'IFRIA OUEST

Toutes nos formations reprennent les fondamentaux du modèle IFRIA OUEST :

- La personnalisation du parcours en fonction des besoins de votre entreprise.
- La formation en alternance.
- La formation, la mobilité et l'implication des tuteurs.
- L'individualisation et la certification des parcours.

IFRIA OUEST
5 rue Pierre Trémintin
29000 QUIMPER

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

www.ifria-ouest.fr

IFRIA OUEST
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE