



# CQP

## AGENT 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 bases).

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

### DIPLÔME VISÉ

CQP Agent de maintenance  
du secteur alimentaire.  
RNCP 28791.

### DURÉE / TARIF

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

**Coût de la formation :** 1050€ / journée (à titre indicatif).  
Nous contacter pour un devis personnalisé.

### DÉBOUCHÉS

Agent(e) de maintenance

### INDICATEURS

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

### LE MÉTIER

L'agent de maintenance du secteur alimentaire assure le bon fonctionnement des installations comprenant plusieurs technologies (mécanique, électrique, etc.) en participant à leur mise en service, en assurant leur surveillance et leur dépannage (maintenance curative) et en accomplissant les interventions de maintenance préventive définies.

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Préparer les interventions.
- Réaliser les activités de maintenance (installation, maintenance curative et préventive).
- Respecter et appliquer des consignes de sécurité, hygiène, qualité et environnement.
- Diffuser les informations.

### PROGRAMME - BLOCS DE COMPÉTENCES

**Maintenance :** Mettre en œuvre les actions de maintenance relevant de son poste en utilisant les moyens et techniques adaptées.

**Environnement industriel :** Intervenir dans l'environnement de production en utilisant les machines et installations, dans le respect des règles de gestion de l'environnement.

**Sécurité :** Organiser, mettre en œuvre et suivre les procédures de sécurité et santé au travail dans son service.

**Hygiène :** Mettre en œuvre les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**Qualité :** Mettre en œuvre les procédures de qualité.

**Communication :** Communiquer et informer en utilisant les moyens adaptés à ses interlocuteurs.

### 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'OCPIAT

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 : Niveau 3, RNCP 28791



[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