



CQP

CONDUCTEUR(TRICE) DE LIGNE

PRÉ-REQUIS

Pour la formation : Savoir lire, écrire et compter (4 opérations de bases). Ce CQP s'adresse particulièrement aux personnes qui occupent un poste de régleur ou de conducteur de ligne.

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

DIPLÔME VISÉ

CQP Conducteur(trice) de ligne
du secteur alimentaire.
RNCP 29213.

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

Conducteur de ligne automatisée

INDICATEURS

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

LE MÉTIER

Le/la conducteur(trice) conduit une ou plusieurs lignes de fabrication composées, selon le process, d'une ou de plusieurs machines de fabrication mécanisées, semi-automatisées ou automatisées en respectant les enjeux de productivité, d'hygiène, de qualité et de sécurité des biens et des personnes qu'il coordonne sur la ou les lignes de fabrication.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Conduire un processus de production alimentaire.
- Piloter une ligne de production alimentaire.
- Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement.
- Communiquer et organiser l'activité des équipes d'une ligne de production alimentaire.

PROGRAMME - BLOCS DE COMPÉTENCES

Produit Process :

Caractériser les produits et le process de production alimentaire.
Réaliser ou conduire le process.

Outils installations :

Caractériser les outils et les machines.
Piloter la ligne de production.
Appréhender les bases en technologie professionnelle.
Réaliser une maintenance de 1er niveau.

Qualité / Hygiène / Sécurité :

Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements.
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Assurer le nettoyage et le rangement au poste de travail.
Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service.
Appliquer les règles de sécurité et les consignes de gestes et postures.
Appliquer les consignes de gestion de l'environnement.

Communication professionnelle :

S'intégrer dans son environnement professionnel.
Gérer son activité.
Communiquer à l'écrit / Communiquer à l'oral.
Animer une équipe.

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) ou sur une évaluation au poste de travail suivie d'un entretien.
- 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

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 29213



www.ifria-ouest.fr

CFA Agro IFRIA Ouest
5 rue Pierre Trémintin
29000 QUIMPER

IFRIA OUEST
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE