

# CQP TECHNICIEN DE MAINTENANCE DU SECTEUR ALIMENTAIRE

## **Les objectifs de ce parcours :**

- Mettre en œuvre les actions de maintenance, en sélectionnant les moyens et techniques adaptées
- Intervenir dans l'environnement de production en utilisant les machines et installations, dans les respects des règles de gestion de l'environnement
- Organiser, mettre en œuvre et suivre les procédures de Sécurité et santé au travail dans son service
- Mettre en œuvre les procédures d'Hygiène et de sécurité alimentaire
- Mettre en œuvre les procédures de Qualité
- Communiquer, argumenter, informer en utilisant les moyens et supports adaptés à ses interlocuteurs

## **La formation « Technicien de maintenance » proposée fait référence aux 5 missions définies dans le référentiel Emploi :**

*Mission 1 : Réaliser les activités de maintenance préventive (systématique, conditionnelle et anticipatrice)*

*Mission 2 : Réaliser des activités de maintenance curative*

*Mission 3 : Réaliser des activités de maintenance amélioratrice*

*Mission 4 : Respecter et appliquer les consignes Sécurité, Hygiène, Qualité, Environnement*

*Mission 5 : Communiquer*

### • **PUBLIC CONCERNE :**

- Tout salariés présentant des besoins de développement des compétences

### • **PREREQUIS :**

- Opérateur de production conduisant une ou plusieurs lignes, une ou plusieurs machines mécanisées, semi-automatisées ou automatisées
- Savoirs de base « lire, écrire, compter... »
- Satisfaire au test de positionnement initial et à un entretien individuel

### • **DUREE :**

- 280 heures de formation (Présentiel)
- 56 heures habilitation (Electriques / CACES)
- 94,50 heures Entreprise (AFEST: Action Formation en situation de travail)



**OCTARIS FORMATION  
SAVOIE TECHNOLAC  
108 AVENUE DU LAC LEMAN  
73290 LA MOTTE SERVOLEX**

**Tel : 04 79 63 68 59**

# PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

## ✓ Outils / Equipements / Installations (189 h)

### Caractériser les outils et les machines

- Identifier et caractériser les outils, les matériels, les machines et les équipements (rôle, composantes et fonctionnement)

### Conduire les machines

- Conduire l'installation selon différentes situations, en effectuant les réglages et ajustement possibles ou nécessaires pour obtenir une qualité de produit adapté.

### Maitriser les différentes technologiques professionnelles

- Maîtriser les différentes technologies applicables à la machine / l'installation pour intervenir

### Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

- Réaliser et suivre les interventions de maintenance en adaptant les moyens et les techniques
- Réaliser un diagnostic et assurer le dépannage des machines et matériels

### Organiser et suivre les actions de maintenance

- Organiser, réaliser et suivre les opérations de maintenance
- Réaliser des actions de maintenance amélioratives

## ✓ Qualité, hygiène, sécurité, environnement (56 h)

### Appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire

- Comprendre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire liées aux produits

### Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements

- Respecter et appliquer les procédures qualité au poste de travail (contrôles qualité)

### Appliquer les règles de sécurité et les consignes de gestes et postures

- Comprendre et appliquer les règles de sécurité dans l'entreprise, liées à l'utilisation de matériels, d'équipements et de produits ou aux déplacements

### Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

- Comprendre et appliquer les règles de sécurité dans l'entreprise, liées à l'utilisation de matériels, d'équipements et de produits ou aux déplacements

## LIEU(X) DE LA FORMATION

*En centre de formation et en entreprise*

## MODALITÉS et DELAIS D'ACCES

Démarrage en fonction des besoins des entreprises et après étude d'opportunité.

Groupe de 6 à 10 pers. max  
La durée de la formation est adaptée en fonction des acquis antérieurs des stagiaires.

Personne en situation de handicap, nous contacter.

## METHODE

- Positionnement initial et évaluation finale des savoirs avec tests adaptés au métier,
- Contrôle continu des connaissances durant la formation,
- Suivi en entreprise réalisé conjointement par le tuteur et le formateur dans le cadre de la démarche du CQP.

## VALIDATION

- Présentation d'un projet professionnel d'amélioration continue devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires.

OCTARIS FORMATION  
SAVOIE TECHNOLAC  
108 AVENUE DU LAC LEMAN  
73290 LA MOTTE SERVOLEX

Tel : 04 79 63 68 59

# PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

## ✓ Produit / Process (35 h)

### Caractériser le process de production

- Identifier les étapes du process de production et les paramètres qui l'influencent

### Gérer les stocks

- Appliquer les règles de gestion des stocks de produits et de matières premières

## ✓ Organisation et communication professionnelle (70 h)

### S'intégrer dans son environnement professionnel

- Situer son activité et le rôle des différents acteurs dans la chaîne de production / fabrication
- Intégrer dans son activité les règles de fonctionnement de l'entreprise et des notions de réglementation en matière social

### Communiqué à l'écrit et oral

- Lire, comprendre et renseigner les documents professionnels liés à son activité professionnelle

### Conduire un projet d'amélioration

- Mettre en place un projet d'amélioration en utilisant les techniques de résolution de problèmes et de gestion de projet
- Organiser un projet dans le cadre de son activité professionnelle

## ✓ Management (21 h)

### Exercer la mission de tuteur

- Accompagner et former un nouveau collaborateur à son métier (Tuteur)

### Animer une formation

- Animer des sessions de formation occasionnelles (Formation interne)

## ✓ Evaluations et Jury (24,5h)

## LIEU(X) DE LA FORMATION

*En centre de formation et en entreprise*

## MODALITÉS et DELAIS D'ACCES

Démarrage en fonction des besoins des entreprises et après étude d'opportunité.

Groupe de 6 à 10 pers. max  
La durée de la formation est adaptée en fonction des acquis antérieurs des stagiaires.

Personne en situation de handicap, nous contacter.

## METHODE

- Positionnement initial et évaluation finale des savoirs avec tests adaptés au métier,
- Contrôle continu des connaissances durant la formation,
- Suivi en entreprise réalisé conjointement par le tuteur et le formateur dans le cadre de la démarche du CQP.

## VALIDATION

- Présentation d'un projet professionnel d'amélioration continue devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires.

OCTARIS FORMATION  
SAVOIE TECHNOLAC  
108 AVENUE DU LAC LEMAN  
73290 LA MOTTE SERVOLEX

Tel : 04 79 63 68 59