

## Condition d'accès

Maîtrise des fondamentaux : lire, écrire, notions de base en mathématiques

## Quels métiers exercer grâce au diplôme ou au titre ?

Conducteur de machines,  
Conducteur d'équipements automatisés,  
Conducteur de process,  
Préparateur,  
Conducteur de machines de conditionnement...

## En quoi consiste le métier ?

Le conducteur d'équipements agroalimentaires réalise, une ou plusieurs étapes du procédé de fabrication des produits agroalimentaires, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, des règles relatives aux gestes et postures au travail, des règles de sécurité et d'environnement, des procédures et modes opératoires, en vigueur dans l'entreprise.

Les secteurs concernés sont la préparation, la fabrication ou le conditionnement des produits. Le process de production peut être continu ou discontinu.

## Les secteurs d'activité où exercer le métier

Agroalimentaire (industrie laitière, industrie de la viande, fabrication d'huiles, de corps gras et de margarines, fabrication de produits à base de céréales, fabrication de conserves et surgelés, industrie sucrière, fabrication de boissons et alcools, fabrication de produits alimentaires divers).

Travail temporaire

## Organisation de la formation

en alternance en centre et en entreprise

## Validation du diplôme ou du titre

Titre de niveau 3 - Code RNCP 38374 -

Certificateur: Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion -

Date d'échéance de l'enregistrement: 22/12/2028

Validation des 2 blocs de compétence:

Bloc 1 - Préparer et lancer une production agroalimentaire robotisée ou non

Bloc 2 - Conduire un équipement agroalimentaire équipé ou non de robots

Mise en situation professionnelle

Entretien technique

### CENTRES DE FORMATION

Béthune

### DURÉE DE LA FORMATION

1 an

### ACCUEIL PSH

**Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre concerné.**

## Les + afpi

- 1300 Jeunes formés par an
- 600 contrats d'alternance à pourvoir
- 750 entreprises partenaires
- Accompagnement individualisé
- Diplômes reconnus par l'Etat
- Savoir-être, management, sécurité
- Pédagogie innovante (par projets, en îlots, projet Voltaire, Olympiades des métiers)
- Equipement en machines modernes qui préparent aux métiers de demain

### 10 CENTRES

dans le Nord Pas-de-Calais situés au cœur des bassins industriels et d'emploi

Questionnaire professionnel

Rédaction du dossier professionnel

Entretien final avec le jury au vu du dossier professionnel

## Programme

Bloc 1 - Préparer et lancer une production agroalimentaire robotisée ou non

Bloc 2 - Conduire un équipement agroalimentaire équipé ou non de robots

Communication écrite et orale

Informatique - bureautique

Bloc 1 - Préparer et lancer une production agroalimentaire robotisée ou non

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits agroalimentaires

Préparer un équipement agroalimentaire

Approvisionner un poste de travail dans le cadre d'une production

Régler, démarrer et arrêter un équipement

Bloc 2 - Conduire un équipement agroalimentaire équipé ou non de robots

Réaliser une production agroalimentaire avec des opérations robotisées ou non

Réaliser le contrôle d'une production

Réaliser la maintenance de premier niveau sur un équipement

Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement

Participer à l'élaboration des améliorations techniques ou organisationnelles dans le contexte agroalimentaire

Communication écrite et orale

Informatique - bureautique

## Version

PR6/ENR/02 V2