

## CQP Conducteur de machines



### Le CQP Un outils au service de l'entreprise et des salariés

#### Entreprise :

Accompagner les projets de l'entreprise et reconnaître les compétences mise en œuvre (Changements, Performance, Ressources humaines, Organisation du travail...)

**Monter en qualification son personnel pour faire face aux évolutions techniques, organisationnelles.**

#### Salariés collaborateurs

Accompagner les projets professionnels des collaborateurs (Reconnaissance et développement des compétences, Employabilité, Evolutions professionnelles...)

#### CATEGORIE : Action Qualifiante

Le CQP rentre dans la démarche ECIA  
Reconnu dans différentes branches de l'agroalimentaire (hors laiterie) et de certaines branches de la coopération agricole

#### PUBLIC

Salariés des industries Alimentaires  
Particulier, individuel, salarié  
Intra ou inter-entreprises

Groupe de 8 personnes Maximum

**PREREQUIS** : Lire écrire compter + expériences en IAA souhaitées

#### OBJECTIFS

A l'issus de la formation le stagiaire sera capable d'assurer la conduite d'une ou plusieurs machines mécanisées ou automatisées, intégrées ou non dans une ligne de production, en respectant les instructions, les critères d'hygiène, de productivité, de qualité, de sécurité et d'environnement.

Les missions dans la conduite sont :

- Préparer le poste de travail
- Conduire la ou les machines
- Contrôler Enregistrer Transmettre
- Participer aux diagnostics Assurer la maintenance de premier niveau
- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

Le conducteur est sous la responsabilité d'un responsable de secteur / d'atelier et, dans certaines configurations d'organisation, d'un conducteur de ligne ou d'un responsable d'équipe

#### MOYENS PEDAGOGIQUES :

Les stagiaires bénéficient d'un **suivi individuel** durant leur parcours.

Formation active, et individualisé, basée sur une alternance régulière capitalisation de l'expérience professionnelle (jeux de rôles, exposés, film, vidéo...);

- Supports pédagogiques
- Matériel de vidéo projection ;
- FOAD

#### POSITIONNEMENT et EVALUATION

La MFR se charge de l'évaluation préalable sur ECIA (adaptation questionnaire, outils)

- Test réguliers au cours de la formation

**EVALUATION Finale** est composée :

- Evaluation sur ECIA
- Evaluation Tuteur
- Evaluation par un Professionnel désigné par la branche.

**Evaluation de l'action (stagiaires, entreprise)**

## Contenu et Méthodes

**Le parcours de formation est modulaire (Chaque domaines peut être pris séparément)**

**VAE possible**

**Contenu adapté en fonction des résultats du positionnement initial (Démarche ECIA proposé par la branche professionnelle et mis en œuvre par la MFR de Pouzauges)**

### **Produit / Process**

- ◆ Caractériser les produits
- ◆ Caractériser le process de production
- ◆ Réaliser ou conduire le process

### **Outils, équipements, installations**

- ◆ Caractériser les outils et les machines
- ◆ Conduire les machines
- ◆ Appréhender les bases en technologie professionnelle
- ◆ Réaliser une maintenance de premier niveau

### **Communication professionnelles**

- ◆ S'intégrer dans son environnement professionnel
- ◆ Gérer son activité
- ◆ Communiquer les informations
- ◆ Gestion de production (bureautique, amélioration continue..)

### **DUREE & DATES**

**Décembre à juin**

Durées fixée en fonction des résultats de positionnement initial (Démarche ECIA )

Formation Salariés de 10 à 21journs (en fonction)

### Autres Publics :

Contrat de professionnalisation,  
**Parcours complémentaire (modules de remise à niveau et apprendre à apprendre) Maximum centre 175h**

**Alternance : 1 à 2 jours de formation par semaine**

### **Qualité, hygiène, sécurité, environnement**

- ◆ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- ◆ Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements
- ◆ Mettre en œuvre la démarche qualité
- ◆ Appliquer les consignes de gestion de l'environnement
- ◆ Appliquer les règles de sécurité
- ◆ Appliquer les consignes de gestes et postures

### **Organisation**

### **MODULES A LA CARTE DISPONIBLES**

### **COUT PAR PARTICIPANT**

Coût horaire ou forfaitaire selon tarif en cours  
Hors coût ECIA

Formation éligible au CPF

### **CONTACT**

Florent DECOUDRE  
MFR POUZAUGES  
44 Chemin des Puys  
TEL : 02.51.57.02.52  
✉ : [mfr.pouzauges@mfr.asso.fr](mailto:mfr.pouzauges@mfr.asso.fr)  
[www.formations-pouzauges.fr](http://www.formations-pouzauges.fr)

