



# Référentiel Officiel

Fourni par Educentre, le copilote des apprenants  
et des professionnels de la formation

<https://educentre.fr>



# REFERENTIEL DE CERTIFICATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Conducteur d'équipements agroalimentaires

Niveau V

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	1/32



## 1. Références de la spécialité

**Intitulé du titre professionnel : Conducteur d'équipements agroalimentaires**

**Sigle du titre professionnel : CEA**

**Niveau : V**

**Code(s) NSF : 221u - Conduite d'installations des industries agro-alimentaires et de machines de conditionnement-**

**Code(s) ROME : H3303, H2102, H3301**

**Formacode : 21546, 21547, 21554, 31620, 21575**

**Date de l'arrêté : 14/12/2018**

**Date de parution au JO de l'arrêté : 21/12/2018**

**Date d'effet de l'arrêté : 21/12/2018**

## 2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

### 2.1. Les compétences des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	3/32

**2.2. Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :**

- a) Du livret de certification au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

**2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un jury au vu :**

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

**2.4. Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou justifiant d'un an d'expérience dans le métier visé pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :**

- a) Du titre professionnel obtenu.
- b) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- c) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- d) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- e) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité du CCS visé.

**Chaque modalité d'évaluation**, identifiée dans le RC comme partie de la session du titre, du CCP ou du CCS, est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury, et le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	4/32

### 3 Dispositif d'évaluation pour la session du titre professionnel CEA

#### 3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	<p>Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter</p> <p>Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires</p> <p>Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants</p> <p>Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire</p> <p>Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process</p> <p>Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire</p> <p>Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire</p>	01 h 45 min	<p>Cette mise en situation professionnelle, composée de deux phases successives, se déroule individuellement sur l'installation de production et en présence du jury.</p> <p><b>Phase 1 (durée : 1h 35 min) :</b> à partir des spécifications d'un produit à réaliser, d'un ordre de fabrication et en respectant le guide des bonnes pratiques d'hygiène du plateau technique, le candidat prépare, approvisionne le poste de travail, puis démarre l'installation de production. Il produit la quantité de produits demandés et les contrôle selon les fiches qualité. En fin de série, il arrête l'installation de production et renseigne les documents de suivi de production et de suivi qualité. Il réfléchit à une suggestion d'amélioration possible sur l'installation de production ou le poste de travail.</p> <p><b>Phase 2 (durée : 10 min) :</b> à partir d'un bon d'intervention fourni, le candidat assure une opération de maintenance de premier niveau sur l'installation de production. A la suite de son intervention, il renseigne un document de suivi de maintenance.</p>
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entretien technique</li> </ul>	<p>Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter</p> <p>Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire</p> <p>Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production agroalimentaire</p>	00 h 20 min	<p>Cet entretien technique, composé de deux phases, se déroule individuellement en présence du jury après la mise en situation professionnelle et le questionnaire professionnel.</p> <p><b>Phase 1 (durée : 5 min) :</b> le jury questionne le candidat sur ses réponses apportées au questionnaire professionnel.</p> <p><b>Phase 2 (durée : 15 min) :</b> le candidat propose et argumente auprès du jury la suggestion à laquelle il aura réfléchi pendant la mise en situation professionnelle. Cette amélioration est de type qualité, productivité, sécurité ou technique concernant l'installation de production ou le poste de travail.</p>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	5/32

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Questionnaire professionnel</li> </ul>	Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire	00 h 20 min	Tous les candidats répondent individuellement et simultanément au questionnaire professionnel en présence d'un surveillant. Le questionnaire porte sur les connaissances liées aux compétences prévues pour cette modalité.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Questionnement à partir de production(s)</li> </ul>	Sans objet		Sans objet
<b>Entretien final</b>		00 h 20 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 45 min	

**Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :**

Le process de fabrication est stabilisé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	6/32

### 3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Préparer une production dans un contexte agroalimentaire</b>					
Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter	Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées et respectées. Le principe de « la marche en avant » des produits est connu, appliqué et respecté.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires	Les procédures, modes opératoires et règles HSE sont appliqués et respectés. Les équipements périphériques sont vérifiés, installés, montés et raccordés conformément aux spécifications et aux procédures. Les instruments de mesure et de process sont utilisés selon les notices d'utilisation. Les opérations sont réalisées dans le temps imparti. Le poste de travail est propre, nettoyé, rangé et conforme au schéma d'implantation. Les documents de suivi de production ou le cahier de consignes sont renseignés, lisibles et exploitables. Les informations transmises sur les documents de suivi de production, terminal d'ordinateur, écran tactile sont fiables. Tout incident ou fait marquant est analysé et remonté.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	7/32



Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants	<p>Les procédures, modes opératoires et règles HSE sont appliqués et respectés.</p> <p>Les approvisionnements de matières, ingrédients, consommables et contenants sont réalisés.</p> <p>Les références des approvisionnements sont vérifiées par rapport aux spécifications.</p> <p>Les relevés de poids et de température sont respectés.</p> <p>Les opérations sont réalisées dans le temps imparti.</p> <p>Les documents de suivi de production et le cahier de consignes sont renseignés, lisibles et exploitables.</p> <p>Les informations transmises sur les documents de suivi de production, terminal d'ordinateur, écran tactile sont fiables.</p> <p>Tout incident ou fait marquant est analysé et remonté.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	8/32

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Conduire un équipement agroalimentaire</b>					
Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire	<p>Les procédures, modes opératoires et règles HSE sont appliqués et respectés.</p> <p>Les protections et les sécurités de l'équipement de production sont vérifiées. L'équipement de production est paramétré selon les indications des spécifications et conformément au dossier technique de l'équipement.</p> <p>Les différents éléments de l'équipement sont mis en route et arrêtés selon les instructions.</p> <p>Les défauts rencontrés sont analysés, les écarts et dérives sont identifiés et les paramètres de production ajustés en conséquence ; la nature de l'ajustement est renseignée dans le document de suivi de production.</p> <p>Les conséquences d'un ajustement de paramètres sont mesurées vis-à-vis des autres paramètres.</p> <p>En cas d'aléa de fonctionnement, les différentes opérations sont menées en toute sécurité jusqu'au démarrage de la production.</p> <p>Les opérations sont réalisées dans le temps imparti.</p> <p>Le poste de travail est propre, nettoyé et rangé.</p> <p>Les documents de suivi de production et le cahier de consignes sont renseignés, lisibles et exploitables.</p> <p>Les informations transmises sur les documents de suivi de production, terminal d'ordinateur, écran tactile sont fiables.</p> <p>Tout incident ou fait marquant est analysé et remonté.</p>	☒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	9/32

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process	<p>Les consignes, modes opératoires et règles HSE sont appliqués et respectés.</p> <p>Les paramètres du process de production sont conformes aux spécifications et les mesures de correction sont réalisées.</p> <p>Les produits fabriqués sont identifiés et stockés dans les contenants et aux emplacements prévus.</p> <p>Les anomalies de fonctionnement ou les incidents sont détectés et analysés ; les mesures correctrices sont prises et les conséquences sur la production, sur la sécurité des biens, des personnes et l'environnement sont mesurées.</p> <p>Les dérives des paramètres du processus sont identifiées, analysées, argumentées et corrigées conformément aux documents de production.</p> <p>Les contrôles sont effectués conformément aux plans de contrôle préconisés.</p> <p>Les opérations sont réalisées dans le temps imparti.</p> <p>Le poste de travail est propre, rangé et nettoyé.</p> <p>Les documents de suivi de production et le cahier de consignes sont renseignés, lisibles et exploitables.</p> <p>Les informations transmises sur les documents de suivi de production, terminal d'ordinateur, écran tactile sont fiables.</p> <p>Tout incident ou fait marquant est analysé et remonté.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	10/32

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire	<p>Les procédures, modes opératoires et règles HSE sont appliqués et respectés.</p> <p>Les contrôles de fabrication sont réalisés selon la fréquence et avec les instruments de contrôle préconisés dans les spécifications.</p> <p>L'instrumentation est utilisée conformément à son instruction d'utilisation et nettoyée.</p> <p>La lecture des mesures est juste.</p> <p>Les calculs élémentaires de statistiques tels que la moyenne, le pourcentage, la règle de trois sont corrects.</p> <p>Les produits contrôlés sont identifiés et stockés à leur emplacement prévu.</p> <p>Les défauts sont analysés et au besoin, comparés et évalués aux fiches techniques produit.</p> <p>Les produits non conformes sont isolés et repérés selon la procédure appropriée.</p> <p>Les opérations sont réalisées dans le temps imparti.</p> <p>Le poste de contrôle est propre, rangé et nettoyé.</p> <p>Les documents de suivi de production et le cahier de consignes sont renseignés, lisibles et exploitables.</p> <p>Les informations transmises sur les documents de suivi de production, terminal d'ordinateur, écran tactile sont fiables.</p> <p>Tout incident ou fait marquant est analysé et remonté.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire	<p>Les procédures, modes opératoires et règles HSE sont appliqués et respectés.</p> <p>L'opération de maintenance est effectuée conforme au mode opératoire et dans le temps imparti.</p> <p>Le poste de travail est propre, nettoyé et rangé.</p> <p>Le planning d'intervention, les documents de suivi de production et le cahier de consignes sont renseignés, lisibles et exploitables.</p> <p>Les informations transmises sur les documents de production, terminal d'ordinateur, écran tactile sont fiables.</p> <p>Tout incident ou fait marquant est analysé et remonté.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	11/32

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire	Les caractéristiques d'un plan de nettoyage et de désinfection sont connues.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production agroalimentaire	Le dysfonctionnement est repéré et défini. Les observations sur le terrain sont prises en compte et analysées. Les différentes phases de la démarche d'amélioration continue, y compris l'optimisation énergétique et des ressources, sont connues, appliquées et respectées. La proposition de solution est réaliste et pertinente.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Obligations réglementaires le cas échéant :</b> Néant.					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	12/32

### 3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Mettre en œuvre des modes opératoires	Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire
	Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire
	Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire
	Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail	Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter
	Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants
	Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire
	Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires
	Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire
	Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire
	Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process
Contrôler la conformité d'un produit	Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire
	Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire

## 4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre CEA

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 25 min

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	13/32

#### **4.2. Protocole d'intervention du jury :**

Un jury composé de deux membres peut observer et analyser la prestation de deux candidats simultanément si leur sécurité est garantie : visibilité simultanée de ces deux candidats assurée par une proximité suffisante de leurs postes de travail.

Le jury doit obligatoirement en amont de la mise en situation professionnelle prendre connaissance du guide des bonnes pratiques d'hygiène du plateau technique ; ce dernier peut varier en fonction de la fabrication et des spécifications à traiter.

Le jury dispose des mêmes équipements d'hygiène que le candidat ; ces derniers figurent dans le guide des bonnes pratiques d'hygiène du plateau technique.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

#### **4.3. Conditions particulières de composition du jury :**

Sans objet

### **5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre**

Le responsable de session prévoit un surveillant d'examen pour le passage du questionnaire professionnel.

Un des membres du jury peut éventuellement jouer le rôle de surveillant, mais durant cette modalité, sa mission se limite à une simple surveillance sans rôle d'évaluation.

Pendant la mise en situation professionnelle, le responsable de session met à disposition du jury un référent technique joignable à tout moment et connaissant le fonctionnement de l'installation de production.

Ce référent technique intervient ponctuellement sur demande du jury en cas de difficulté technique au cours de la mise en situation professionnelle.

Son rôle se limite exclusivement à intervenir sur demande du jury pour résoudre un problème technique.

Ce référent technique peut être un des formateurs ayant encadré la formation.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	14/32



# REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Conducteur d'équipements agroalimentaires

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	15/32





## CCP

### Préparer une production dans un contexte agroalimentaire

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter Préparer un équipement agroalimentaire en fonction des spécifications des productions agroalimentaires Approvisionner un équipement agroalimentaire en matières premières, en ingrédients, en consommables et en contenants	00 h 45 min	Cette mise en situation professionnelle se déroule individuellement en présence du jury. A partir des spécifications des produits à réaliser et en respectant le guide des bonnes pratiques d'hygiène du plateau technique, le candidat prépare le poste de travail agroalimentaire. Il vérifie, prépare l'ensemble de son matériel et approvisionne les matières, ingrédients et consommables. Il renseigne les documents de suivi de production et de suivi qualité.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter	00 h 15 min	Cet entretien technique se déroule individuellement après le questionnaire professionnel en présence du jury, qui questionne le candidat sur ses réponses apportées.
▪ Questionnaire professionnel	Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'entreprise et aux produits à traiter	00 h 15 min	Tous les candidats répondent individuellement et simultanément au questionnaire professionnel en présence d'un surveillant. Le questionnaire porte sur les connaissances liées aux compétences prévues pour cette modalité.
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	01 h 15 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	17/32

## Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer une production dans un contexte agroalimentaire

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 00 min

Protocole d'intervention du jury :

Un jury composé de deux membres peut observer et analyser la prestation de deux candidats simultanément si leur sécurité est garantie : visibilité simultanée de ces deux candidats assurée par une proximité suffisante de leurs postes de travail.

Le jury doit obligatoirement en amont de la mise en situation professionnelle prendre connaissance du guide des bonnes pratiques d'hygiène du plateau technique ; ce dernier peut varier en fonction de la fabrication et des spécifications à traiter.

Le jury dispose des mêmes équipements d'hygiène que le candidat ; ces derniers figurent dans le guide des bonnes pratiques d'hygiène du plateau technique.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

## Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Le responsable de session prévoit un surveillant d'examen pour le passage du questionnaire professionnel.

Un des membres du jury peut éventuellement jouer le rôle de surveillant, mais durant cette modalité, sa mission se limite à une simple surveillance sans rôle d'évaluation.

Pendant la mise en situation professionnelle, le responsable de session met à disposition du jury un référent technique joignable à tout moment et connaissant le fonctionnement de l'installation de production.

Ce référent technique intervient ponctuellement sur demande du jury en cas de difficulté technique au cours de la mise en situation professionnelle.

Son rôle se limite exclusivement à intervenir sur demande du jury pour résoudre un problème technique.

Ce référent technique peut être un des formateurs ayant encadré la formation.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	18/32

## CCP

### Conduire un équipement agroalimentaire

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Réaliser les opérations de production agroalimentaire et contrôler les paramètres du process Démarrer, régler, arrêter et redémarrer un équipement agroalimentaire Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau d'un équipement agroalimentaire Contrôler les productions issues d'un équipement agroalimentaire	01 h 30 min	Le candidat produit une série de produits sur une installation prête à fonctionner, puis en assure la maintenance de premier niveau. Cette mise en situation professionnelle, composée de deux phases successives, se déroule individuellement en présence du jury.  <b>Phase 1 (durée : 1h 20 min) :</b> à partir des spécifications d'un produit à réaliser, d'un ordre de fabrication et en respectant le guide des bonnes pratiques d'hygiène du plateau technique, le candidat effectue un changement de format, règle la machine, produit la quantité de produits demandés par l'ordre de fabrication et les contrôle selon les fiches qualité. En fin de série, il arrête l'installation de production et renseigne les documents de suivi de production et de suivi qualité. Il réfléchit à une suggestion d'amélioration possible sur l'installation de production ou le poste de travail.  <b>Phase 2 (durée : 10 min) :</b> à partir d'un bon d'intervention fourni, le candidat réalise une opération de maintenance de premier niveau. A la suite de son intervention, il renseigne un document de suivi de maintenance.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entretien technique</li> </ul>	Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire Proposer des améliorations techniques ou organisationnelles dans un secteur de production agroalimentaire	00 h 20 min	Cet entretien technique, composé de deux phases, se déroule individuellement après la mise en situation professionnelle et le questionnaire professionnel en présence du jury.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	19/32

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			<p><b>Phase 1 (durée : 5 min)</b> : le jury questionne le candidat sur ses réponses apportées au questionnaire professionnel</p> <p><b>Phase 2 (durée : 15 min)</b> : le candidat propose et argumente auprès du jury une suggestion portant sur une amélioration de type qualité, productivité, sécurité ou technique concernant la machine de production ou le poste de travail.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Questionnaire professionnel</li> </ul>	Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire	00 h 15 min	Tous les candidats répondent individuellement et simultanément au questionnaire professionnel en présence d'un surveillant. Le questionnaire porte sur les connaissances liées aux compétences prévues pour cette modalité.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Questionnement à partir de production(s)</li> </ul>	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 05 min	

**Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :**

Le process de fabrication est stabilisé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	20/32

## Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Conduire un équipement agroalimentaire

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 50 min

Protocole d'intervention du jury :

Un jury composé de deux membres peut observer et analyser la prestation de deux candidats simultanément si leur sécurité est garantie : visibilité simultanée de ces deux candidats assurée par une proximité suffisante de leurs postes de travail.

Le jury doit obligatoirement en amont de la mise en situation professionnelle prendre connaissance du guide des bonnes pratiques d'hygiène du plateau technique ; ce dernier peut varier en fonction de la fabrication et des spécifications à traiter.

Le jury dispose des mêmes équipements d'hygiène que le candidat ; ces derniers figurent dans le guide des bonnes pratiques d'hygiène du plateau technique.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

## Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Le responsable de session prévoit un surveillant d'examen pour le passage du questionnaire professionnel.

Un des membres du jury peut éventuellement jouer le rôle de surveillant, mais durant cette modalité, sa mission se limite à une simple surveillance sans rôle d'évaluation.

Pendant la mise en situation professionnelle, le responsable de session met à disposition du jury un référent technique joignable à tout moment et connaissant le fonctionnement de l'installation de production.

Ce référent technique intervient ponctuellement sur demande du jury en cas de difficulté technique au cours de la mise en situation professionnelle.

Son rôle se limite exclusivement à intervenir sur demande du jury pour résoudre un problème technique.

Ce référent technique peut être un des formateurs ayant encadré la formation.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	21/32



## Annexe 1

### Plateau technique d'évaluation Conducteur d'équipements agroalimentaires

#### Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	Atelier ou un local industriel d'un rangement et d'une propreté représentative de l'industrie agroalimentaire et d'une surface permettant au candidat de se mouvoir aisément autour de la machine de production.	Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.
Entretien technique	Salle aménagée ou près de l'installation de production.	Sans objet
Questionnaire professionnel	Salle fermée permettant le passage simultané du questionnaire professionnel par l'ensemble des candidats.	Sans objet
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	23/32



### Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Poste de travail, représentatif de l'industrie agroalimentaire avec un espace dédié à l'équipement du candidat, permettant l'application des bonnes pratiques d'hygiène et la production ou le conditionnement en série de produits agroalimentaires avec la réalisation d'un changement de fabrication ou de version et la réalisation d'une opération de maintenance de premier niveau.	1	Sans objet.
Machines	1	Installation de production ou de conditionnement représentative d'un process agroalimentaire. Elle est équipée d'un ou plusieurs automates programmables, et éventuellement complétée d'un robot. Elle peut comprendre plusieurs postes semi-automatiques et manuels. Elle dispose de réglages accessibles au niveau d'un conducteur de machine en toute sécurité sans danger particulier. Elle est conduite selon différents modes de fonctionnement et permet le changement de produit ou de version dans un temps compatible avec la durée de l'épreuve et avec des moyens de manutention adaptés et compatibles avec la mise en situation professionnelle. Les produits fabriqués permettent la réalisation de contrôles de nature agroalimentaire comme par exemple une pesée.  L'installation doit être accessible sans présenter de danger pour les personnes ou les biens.	1	Sans objet.
Outils / Outillages	1	Outillages nécessaires à la production des produits au poste de travail.	1	Les outils et outillages sont présents au poste de travail.  La liste est à référencer dans les spécifications des produits à réaliser.
Équipements	1	Équipements spécifiques à chaque poste de travail et aux produits à fabriquer.  Matériel de contrôle tel que balance spécifique aux produits à réaliser.	1	Les équipements et le matériel de contrôle sont présents au poste de travail.  La liste est à référencer dans les spécifications des produits à réaliser.
Équipements de	1	Équipements de protection individuelle et d'hygiène spécifiques au poste de travail.	1	La liste est à référencer dans les

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	24/32

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
protection individuelle (EPI) ou collective		Au minimum : vêtement de travail.		spécifications des produits à réaliser.
Matières d'œuvre	1	Matière d'œuvre spécifique aux produits à réaliser.	1	La liste est à référencer dans les spécifications des produits à réaliser.
Documentations	1	Spécifications comprenant les documents nécessaires à la fabrication des produits. Guide des bonnes pratiques d'hygiène du plateau technique. Ordre de fabrication.	1	Sans objet.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	25/32



## ANNEXE 2

### CORRESPONDANCES DU TP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	27/32



## Annexe 3

### Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel de certification (RC)

#### Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel de certification.

#### Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

#### Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel de certification. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

#### Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

#### Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

#### Entretien final

Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :

La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;

La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

\*\*\*\*\*

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CEA	RC	TP-01338	01	21/12/2018	17/12/2018	29/32



**Reproduction interdite**

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."



**Afpa** 