TITRE PRO Conducteur d'Equipements Agroalimentaire

Production - Performance Industrielle

07/11/2026

Public et prérequis

Les personnes en recherche d'emploi majeures, inscrites ou non à France Travail
Les salariés en contrat aidé
Les salariés à temps partiel (durée inférieure à 24 heures par semaine)
Les personnes en Préparation partagée d'éducation de l'enfant (PréParE) à temps plein et privées d'emploi
Les personnels en uniforme en reconversion professionnelle en fin ou à l'issue immédiate de leur contrat, suivis par les centres de reconversion relevant de leurs corps de métier
Les sportifs de la région Hauts-de-France, inscrits sur la liste ministérielle des sportifs de haut niveau, sans contrat de travail

La maîtrise des savoirs de base, les opérations et les unités de mesure sont nécessaires

Les objectifs

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 agroalimentaire
Régler, démarrer et arrêter un équipement agroalimentaire
Réaliser une production agroalimentaire avec des opérations robotisées ou non
Réaliser le contrôle d'une production agroalimentaire
Réaliser la maintenance de premier niveau sur un équipement agroalimentaire
Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire
Participer à l'élaboration des améliorations techniques ou organisationnelles dans le contexte agroalimentaire

Les méthodes pédagogiques et d'encadrement

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE DU PARCOURS :

Évaluation du stagiaire à l'entrée en formation afin d'individualiser le parcours de formation.

Un accès à notre plateforme e-learning permet :
Au candidat d'accéder à son parcours de formation individualisé et digitalisé
De tracer et de suivre la progression du candidat

Alternance d'apports théoriques, de cas pratiques, de mises en situation permettant de :
Développer le savoir être attendu pour l'exercice du métier
D'acquérir les compétences professionnelles attendues et de structurer les savoirs techniques

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE :

La formation est animée par des formateurs experts dans leur domaine de compétences et validés par nos équipes pédagogiques

RÉFÉRENCE
PROD0100

CODE RNCP
38374

CENTRES DE FORMATION
Saint-Quentin

DURÉE DE LA FORMATION
847 heures

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

PARTENAIRE

Région Hauts-de-France — Cofinancé par l'Union européenne

Les + Promeo

• 60 ans d'existence
• Une communauté de 3 100 alternautes
• 24 000 stagiaires formés par an
• 3 500 entreprises qui nous font confiance

• Un accompagnement personnalisé et un contact dédié
• L'expertise professionnelle de tous nos formateurs
• La diversité des diplômes sous accréditation par des partenaires de renom
• Une pédagogie active
• Des infrastructures technologiques et un environnement stimulant

Validation et certification

TP Conducteur d'équipements agroalimentaires - RNCP38374

Outils pédagogiques

Plateforme e-learning EASI
Lignes de production didactiques (SAVONICC, BEMA, POLYPROD, …)
Ilots de Formations Techniques Individualisées
Salle et atelier techniques dédiés

Contenu de la formation

SFER Qualifiant

Intégration (durée 1 jour)
Accueil et intégration
Positionnement pédagogique (durée 1 jour)
Tests de positionnement théorique et/ou pratique
Démarche REV3 (durée 0,5 jour)
Le modèle de développement durable et de décarbonation en Hauts-de-France
Les cinq orientations de la feuille de route REV3
Les différents référentiels rev3
Le référentiel REV3 entreprise
Exemples de projets REV3
Démarche bien être – santé (durée 0,5 jour)
Accès aux soins
Santé globale (audition, vision, hygiène bucco-dentaire, surpoids, obésité, addictions, sommeil…)
Individualisation du parcours (durée 4 jours)
Contenu déterminé en fonction du positionnement pédagogique et des évaluations en cours de formation
Techniques de Recherche d'Emploi (durée 5 jours)
Rédiger une lettre de motivation
Rédiger un CV
Préparer son entretien
Stratégie de recherche d'emploi/stage

Période d'application en entreprise

Tronc commun

Comprendre l'environnement d'une ligne de production (durée 2 jours)
Les différents services d'une entreprise industrielle
Communiquer au sein des équipes (durée 2 jours)
Communication professionnelle
Hygiène Sécurité Santé Environnement (durée 1 jour)
Trier les déchets
Sensibiliser aux risques électriques et à l'utilisation des engins de manutention
Intégrer la sécurité en situation de travail
Conduite à tenir … (durée 1 jour)
Réagir à tout accident ou incident
S'adapter à différents types de situation
Préparer la certification (durée 6 jours)
Bureautique (Word, Excel)
Aide à la rédaction du Dossier Professionnel
Présentation de session d'examen
Évaluations en cours de formation

BC01 - C1 - Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène

Sécurité (durée 2 jours)
Ergonomie et manutention, Sécurité du matériel, Risque machine, risques liés à l'ajout d'un matériel, Risques Chimiques, les zones et le risque ATEX, Le bon comportement, Sécurité interventions machines, Le Change-Control
SMI (durée 3 jours)
Le management de la sécurité et les standards documentaires, Les exigences qualités en conditions de production, Comprendre l'intérêt des procédures

BC01 - C2 - Préparer un équipement agroalimentaire

Microbiologie appliquée (durée 2 jours)
Microbiologie appliquée, Qu'est-ce qu'un microbe ? Définition de contamination, Différentes catégories de microbes, Ou trouve-t-on les microbes ? Pouvoir de prolifération des microbes, Facteurs de développement des microbes, Facteurs de lutte contre la contamination et prolifération microbienne, Origines possibles des contaminations microbiologiques, Maitrise de la microbiologie dans un process alimentaire
Connaissance des denrées alimentaires (durée 2 jours)
Denrées alimentaires, Denrée d'origine végétale, Caractéristiques, Process de transformation, Mélanges, Homogénéisation, Différents traitements des denrées alimentaires, Les différents modes de conservation, Application dans les entreprises agroalimentaires
Hygiène / HACCP (durée 2 jours)
Contexte réglementaire, Qualité hygiénique des denrées alimentaires, Rappels de microbiologie, Causes possibles d'un manque d'hygiène, Conséquences d'un manque d'hygiène, Maitrise de l'hygiène en industrie et sécurité alimentaire
Recyclage des déchets (durée 2 jours)
La législation, La responsabilité élargie des producteurs, La classification des déchets, Les administration et organismes impliqués dans la gestion des déchets, Les filières de traitement et les coûts

BC01 - C3 - Approvisionner un poste de travail dans le cadre d'une production

Approvisionner son poste de travail (Durée 4 Jours)

BC01 - C4 - Régler, démarrer et arrêter un équipement agroalimentaire

Préparation à la conduite d'installations automatisées (durée 4 jours)
Check des paramètres sécurité, Check des paramètres de production, Lecture des dossiers de lots, Préparation matières, composants
Les opérations de pesée (durée 4 jours)
Qualité et sécurité au cours des opérations de pesée, Organisation d'une centrale de pesée, Matériel de pesée
Démarrer et arrêter une installation automatisée (durée 4 jours)
Réglages et mise au point du process, Analyse et réactivité en cas d'écart, Réactivité face à des situations anormales, non gammées et provoquées en appliquant les procédures prévues

BC02 - C5 - Réaliser une production agroalimentaire

Conduite d'installations automatisées (durée 4 jours)
Suivi des documents de production, d'assurance qualité, conduite des équipements, suivi des chronologies, contrôle qualité et enregistrement, étude technique du moyen

BC02 - C6 - Réaliser le contrôle d'une production agroalimentaire

Contrôle de la production (durée 4 jours)
Suivi des documents dcontrôle, d'assurance qualité, contrôle qualité et enregistrement

BC02 - C7 - Réaliser la maintenance de premier niveau

Le savoir mécanique (durée 3 jours)
Interprétation d'une chaine cinématique, Métrologie, Applications à partir de mode

opératoire de réglage, Les opérations de maintenance 1er niveau spécifiques aux équipements mécaniques
Le savoir électricité (durée 2 jours)
La norme NF C 18-510, Les principaux organes électriques, Conduite à tenir en cas d'incident
Le savoir pneumatique / hydraulique (durée 2 jours)
L'air comprimé et l'huile en tant qu'énergie, Traitement d'air, de l'huile, réglages, Les actionneurs, Les pré-actionneurs, principaux types de distributeur
Le savoir automatismes / régulation (durée 3 jours)
Structure d'un SAP, Chaines d'acquisition de données et de commande, Notion sur le Grafcet / PID
Maintenance de niveau 1 (durée 2 jours)
Rôle de la maintenance et les différents niveaux, Les opérations de maintenance sur process, Les actions de maintenance de niveau, La transmission de l'information relative aux défauts constatés, Utilisation et renseignement des différents documents

BC02 - C8 - Ranger, nettoyer et désinfecter un équipement agroalimentaire

Vide ligne (durée 2 jours)
5S (durée 2 jours)

BC02 - C9 - Participer à l'élaboration des améliorations techniques ou orga.

Amélioration continue (durée 2 jours)
Les origines du LEAN, Les indicateurs de production : TRS, leadtime, BPC, suivi des temps opérationnels, productivité, coûts de destruction, Le concept de fabrication en flux tendus, Les outils utilisés dans l'organisation et l'optimisation de la production
Méthodologie de résolution de problème Type 8D (durée 2 jours)
Outils et méthodes, Constitution du groupe de travail, La démarche, Prise de décisions, Mise en œuvre, Intégration du Retour d'Expérience

Modalité d’évaluation

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation au travers des mises en situation et exercices proposés.
Session d'examen du Titre Professionnel Conducteur d'équipements agrolamimentaires (01338 - Niv 3)