

# TITRE PRO Conducteur d'Equipements Agroalimentaire

Production - Performance Industrielle

# P R O M E O

11/05/2026

## 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 alternantes
- 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 d'contrôle, 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

opérateur 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 Grafset / 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 agroalimentaires (01338 - Niv 3)