

Répertoire national des certifications professionnelles
BP - Industries alimentaires
Active

N° de fiche

RNCP14923

Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 4

Code(s) NSF :

- 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Date d'échéance de l'enregistrement : 01-01-2024

CERTIFICATEUR(S)

Nom légal	Nom commercial	Site internet
Ministère chargé de l'agriculture	-	http://www.agriculture.gouv.fr (http://www.agriculture.gouv.fr)

RÉSUMÉ DE LA CERTIFICATION

Activités visées :

Le titulaire de ce diplôme conduit une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire. Il assure la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...) et s'assure de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention. Pour cela, il applique les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement. Il travaille souvent en équipe et peut être amené à assurer la coordination entre opérateurs d'une même ligne.

Compétences attestées :

Capacités générales

C1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information

C2 : Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire

Capacités professionnelles

C3 : Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire

C4 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir

d'éléments socioéconomiques et organisationnels

C5 : Communiquer dans une situation professionnelle

C6 : Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité

C7 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire

C8 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité

C9 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires

C10 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

C11 et C12 : UCARE

Modalités d'évaluation :

BLOCS DE COMPÉTENCES

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
RNCP14923BC01 UCG1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information	Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Ce bloc vise à : <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer dans les situations de la vie professionnelle et sociale - Utiliser les mathématiques dans des situations professionnelles - Utiliser les technologies de l'information et de la communication 	

<p>RNCP14923BC02</p> <p>UCG2 : Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les caractéristiques principales de l'alimentation - Situer les enjeux du secteur alimentaire dans une perspective de durabilité 	
<p>RNCP14923BC03</p> <p>UCP3 : Élaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présenter un projet d'emploi - Se situer dans un cadre social et réglementaire 	
<p>RNCP14923BC04</p> <p>UCP4 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques et organisationnels</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à</p>	

	<p>un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présenter l'entreprise dans son environnement - Analyser le fonctionnement d'un segment d'activité 	
<p>RNCP14923BC05</p> <p>UCP5 : Communiquer dans une situation professionnelle</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transmettre des informations dans un cadre professionnel - Rendre compte de son activité 	
<p>RNCP14923BC06</p> <p>UCP6 : Élaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser des connaissances relatives au fonctionnement des machines et installations utilisées - Décrire les matériels et équipements et leur fonctionnement - Participer à la maintenance de premier niveau 	

<p>RNCP14923BC07</p> <p>UCP7 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à la qualité sanitaire des produits - Présenter les mesures de maîtrise sanitaire d'une production 	
<p>RNCP14923BC08</p> <p>UCP8 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etablir un plan d'intervention - Analyser les résultats d'un segment d'activité 	
<p>RNCP14923BC09</p> <p>UCP9 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à</p>	

	<p>un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser le travail - Réaliser les opérations nécessaires à la production - Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation 	
<p>RNCP14923BC10</p> <p>UCP10 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caractériser les matières premières et les processus biochimiques de transformation - Décrire un processus technologique de transformation - Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation 	
<p>RNCP14923BC11</p> <p>UCARE1 : Unité capitalisable d'adaptation régionale ou à l'emploi</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>L'UCARE correspond à des capacités professionnelles supplémentaires, relatives à un savoir faire particulier, permettant l'adaptation</p>	

	régionale ou l'adaptation à l'emploi.	
RNCP14923BC12 UCARE2 : Unité capitalisable d'adaptation régionale ou à l'emploi	Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 12 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. L'UCARE correspond à des capacités professionnelles supplémentaires, relatives à un savoir faire particulier, permettant l'adaptation régionale ou l'adaptation à l'emploi.	

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence :

SECTEUR D'ACTIVITÉ ET TYPE D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité au sein des entreprises agroalimentaires (industries des viandes, laitière, des fruits et légumes, du poisson, fabrication industrielle du pain, pâtisserie, sucre, confiserie, pâtes alimentaires, soupes, conserves...) et des exploitations agricoles qui transforment directement leurs produits (plats cuisinés, conserves de fruits, confiture, boissons...).

Type d'emplois accessibles :

Conducteur/conductrice d'installation des industries agroalimentaires, conducteur/conductrice de ligne automatisée/ligne de fabrication/conditionnement/emballage, opérateur/opératrice de fabrication alimentaire, pilotes d'installation des industries agroalimentaires.

Code(s) ROME :

- H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire
- H3301 - Conduite d'équipement de conditionnement
- H3302 - Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage

Références juridiques des réglementations d'activité :

VOIES D'ACCÈS

Le cas échéant, prérequis à la validation des compétences :

Validité des composantes acquises :

Voie d'accès à la certification	Oui	Non	Composition des jurys
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A du ministère de l'agriculture, est composé paritairement : – de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ; – de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du brevet professionnel, à parité employeurs ou responsables d'exploitation et salariés.
En contrat d'apprentissage	X		Idem
Après un parcours de formation continue	X		Idem
En contrat de professionnalisation	X		Idem
Par candidature individuelle	X		Idem
Par expérience	X		Idem

	Oui	Non
Inscrite au cadre de la Nouvelle Calédonie	X	
Inscrite au cadre de la Polynésie française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

PROFESSIONNELLES, CERTIFICATIONS OU HABILITATIONS

Lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : Non

BASE LÉGALE

Référence au(x) texte(s) réglementaire(s) instaurant la certification :

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
-	Code rural et de la pêche maritime, art. D811-165

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
-	Arrêté du 28 mai 2009 relatif à la création du brevet professionnel option " industries alimentaires " selon la modalité des unités capitalisables

Référence autres (passerelles...) :

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
-	Décret n° 2002-615 du 26 avril 2002 pris pour application de l'article 900-1 du code du travail et des articles L. 335-5 et L. 335.6 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience pour la délivrance d'une certification professionnelle (JO du 28 avril 2002)

Date du premier Journal Officiel ou Bulletin Officiel :

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Statistiques :

Lien internet vers le descriptif de la certification :

Certifications antérieures :

N° de la fiche	Intitulé de la certification remplacée
----------------	--

[RNCP1929 \(/recherche/rncp/1929\)](#)

RNCP1929 - BP - option Industries agroalimentaires (IAA)

Fiche au format antérieur au 01/01/2019
(<https://certifpro.francecompetences.fr/webapp/services/enregistrementDroit/downloadAncFormat/14399>)