

1. Intitulé du certificat
« Réaliser la conduite d'un processus de fabrication alimentaire »(OPEPRODAL1) associé au métier d'opérateur de production alimentaire
⁽¹⁾ dans la langue d'origine
2. Traduction de l'intitulé du certificat
"Een voedselproductieproces besturen" (OPEPRODAL1) verbonden aan de functie van medewerker in de voedselproductie
„Führen eines Prozesses der Nahrungsmittelproduktion“ (OPEPRODAL1), der Tätigkeit des Mitarbeiters in der Nahrungsmittelproduktion zugeordnet
"Controlling a food manufacturing process" (OPEPRODAL1) associated with the job of food production operator
⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.
3. Éléments de compétences acquis
<p>Le titulaire de l'attestation de compétences est capable de :</p> <p>Préparer son poste de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Prendre connaissance de la fiche de production (fabrication et/ou conditionnement) ○ Prendre connaissance des directives de son supérieur hiérarchique ○ Donner des consignes et superviser le travail de l'assistant ○ S'assurer de l'acheminement des matières premières et/ou des emballages ○ Contrôler la qualité des matières premières et/ou des emballages <ul style="list-style-type: none"> ● Assurer la conduite d'un procédé de fabrication <ul style="list-style-type: none"> ○ Régler les paramètres des appareils et des installations ○ Alimenter en matières premières les appareils et les installations ○ Procéder aux opérations de démarrage des appareils et des installations ○ Contrôler la conformité du produit aux normes prescrites. Surveiller les paramètres de fabrication ○ Réguler les paramètres de fabrication ○ Repérer les anomalies liées à la fabrication ○ Remédier aux anomalies ○ Transmettre les informations au responsable hiérarchique ○ Rédiger un rapport de production (données, quantité, anomalies constatées, interventions, etc.) ○ Procéder aux opérations d'arrêt des appareils et des installations ● Assurer les opérations de maintenance de 1er niveau des outils et du matériel <ul style="list-style-type: none"> ● Effectuer les réglages simples d'organes accessibles ● Effectuer les contrôles simples (niveau d'huile, pression, t°, etc.) ● Nettoyer les outils et le matériel
4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat
<p>L'opérateur de production des industries alimentaires, en autonomie et en collaboration avec l'assistant opérateur des industries alimentaires, intervient aussi bien au niveau des activités de fabrication que des activités de conditionnement. Dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement, il assure la surveillance, la conduite et la maintenance d'une ou plusieurs machines ou lignes (dans un même espace) qui transforment ou traitent des matières premières alimentaires et qui conditionnent les produits alimentaires semi-finis ou finis, par des procédés mécaniques, physiques, chimiques et/ou biotechnologiques.</p>
⁽¹⁾ Rubrique facultative
^(*) Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs. Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int> © Communautés européennes 2002

Version Octobre 2010

5. Base officielle du certificat		
<p>Nom et statut de l'organisme certificateur</p> <p>Consortium de la validation des compétences, service public Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Tel. 00.32.2. 371.74.40 www.validationdescompetences.be</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat</p> <p>Les gouvernements de la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale</p>	
<p>Niveau (national ou international) du certificat</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi</p> <p>Evaluation binaire : OK / NOK</p>	
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</p> <p>§4 Le Titre de compétence donne droit à l'accès aux formations organisées au sein des établissements de l'Enseignement de Promotion Sociale ainsi que des centres de formation des Entités, du Forem et de « Bruxelles Formation », lorsque les compétences visées par le Titre constituent une condition d'accès à ces formations, conformément aux règles en vigueur au sein de ces institutions.</p> <p>Le Titre de compétence donne lieu à la prise en compte automatique des compétences validées pour l'accès aux épreuves sanctionnées par les certificats scolaires délivrés par les Communauté française conformément aux dispositions du décret du Conseil de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, et sous réserve des conditions de durée de validité prévues, dans le cadre du cursus scolaire, pour certaines compétences.</p>	<p>Accords internationaux</p> <p>Néant</p>	
<p>Base légale</p> <p>Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (24 juillet 2003)</p>		
6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnus		
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation		
Apprentissage en contexte professionnel		
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)	100 %	Durée de l'épreuve de validation : 4 h 00
<p>Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat</p>		
<p>Niveau d'entrée requis</p>		
<p>Information complémentaire</p> <p>www.validationdescompetences.be</p>		

