

# FORMEZ-VOUS À LA MODERNITÉ DU PLUS NOBLE DES MÉTIERS



**CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE**  
CONDUITE/MAINTENANCE DES MACHINES D'EMBOUTEILLAGE/CONDITIONNEMENT

CONSEIL NATIONAL  
DES INDUSTRIES ET COMMERCES  
EN GROS DES VINS, CIDRES,  
SPIRITUEUX, SIROPS, JUS DE FRUITS ET  
BOISSONS DIVERSES



# Une qualification ciblée

*Qualifier les salariés pour qu'ils deviennent rapidement autonomes, réactifs, polyvalents, capables de dialoguer notamment avec les services Qualité et Maintenance : tel est l'objectif du CQP Conduite/maintenance des machines d'embouteillage/conditionnement. Il est composé de cinq unités indépendantes :*



## UNITÉ 1

**Définir l'environnement professionnel, les process et les produits**

- Se situer dans son environnement professionnel.
- Caractériser les produits et les process.

## UNITÉ 2

**Préparer, mettre en route et conduire une machine d'embouteillage/conditionnement**

- Préparer son poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication.
- Assurer la mise en route d'une machine en respectant les modes opératoires et les procédures.
- Assurer la conduite d'une machine en mode normal.
- Assurer la conduite d'une machine en mode dégradé.
- S'adapter à différents types de machines.

## UNITÉ 3

**Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau**



## UNITÉ 4

**Assurer la qualité, la traçabilité, l'hygiène et la sécurité sur la ligne d'embouteillage/conditionnement**

- Contribuer à la qualité et à la traçabilité de la production.
- Mettre en pratique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sur la ligne d'embouteillage/conditionnement.
- Mettre en pratique les règles de sécurité sur la ligne d'embouteillage/conditionnement.

## UNITÉ 5

**Accueillir les nouveaux arrivants**

# CQP : mode d'emploi



## > A qui s'adresse t-il ?

Conformément à l'accord étendu du 26 mai 2000, le CQP Conduite/maintenance des machines d'embouteillage/conditionnement est ouvert aux salariés en poste justifiant d'un an d'ancienneté au sein de l'entreprise, ainsi qu'aux jeunes et aux adultes dans le cadre du contrat de professionnalisation.

## > Qui délivre le CQP ?

Le CQP est délivré par un jury composé majoritairement de professionnels.

## > Comment l'obtenir ?

- Soit par la Validation des acquis de l'expérience (VAE) pour les salariés qui peuvent justifier de 5 ans dans l'emploi visé. Il faut alors remplir un dossier de VAE et passer un entretien avec le jury. Le jury attribue, le cas échéant, tout ou partie du CQP.
- Soit par la formation, suivie d'une évaluation des compétences. Cette évaluation est organisée par un prestataire de formation et certifiée par le jury du CQP.

## > A qui s'adresse la formation ?

- Aux personnes qui ont peu ou pas d'acquis dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. La durée de formation en centre est de 560 heures.
- Aux candidats qui n'ont pas obtenu l'ensemble des unités par la Validation des acquis de l'expérience. Dans ce cas, la durée de la formation varie en fonction des besoins.

## > Quelles sont les modalités de financement ?

### Pour la VAE :

- le congé de VAE
- le Congé individuel de formation (CIF)
- le plan de formation
- le Droit individuel à la formation (DIF)

### Pour la formation :

- le plan de formation
- la période de professionnalisation
- le Droit individuel à la formation (DIF)
- le Congé individuel de formation (CIF)
- le contrat de professionnalisation

## > Où s'adresser ?

- Si vous souhaitez inscrire un ou plusieurs de vos salariés au CQP ou proposer un CQP en contrat de professionnalisation, veuillez retourner le bulletin d'inscription ci-contre au secrétariat de la CPNE\* - 7, rue de Madrid - 75008 PARIS.
- Pour de plus amples informations, vous pouvez aussi contacter le CNVS au 01 42 94 19 06, les organisations professionnelles régionales ou votre délégation régionale du FAFSEA (voir coordonnées en dernière page).

\*CPNE Industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses (convention collective nationale des vins et spiritueux du 13.02.1969).

# Bulletin de candidature

## Entreprise

Raison sociale .....

Siret

Adresse.....

.....

Code postal      Ville.....

N° code NAF (Voir liste au dos)

Siège social .....

..... N° du dépt.

Nombre de salariés permanents H ..... F .....

Correspondant(e)

Nom..... Prénom.....

Téléphone

Télécopie

E-mail .....

## Salarié(e)

Nom (Mme, Mlle, M.) .....

Prénom .....

Nom de jeune fille .....

Né(e) le

À ..... N° du dépt.

Adresse .....

.....

Code postal      Ville .....

Téléphone

## Niveau de formation (Entourer le niveau correspondant)

Niveau I BAC + 5 et plus

Niveau II BAC + 3 et 4

Niveau III BAC + 2

Niveau IV (BTA, BAC, Brevet professionnel)

Niveau V (BPA, BEPA, BEP, CAPA, CAP)

Niveau VI Fin de scolarité obligatoire

Diplôme le plus élevé obtenu .....

Date d'entrée dans la vie professionnelle

Date d'entrée dans l'entreprise

## Type de contrat de travail dans l'entreprise :

.....

## Qualification (Entourer le numéro correspondant)

1. Ouvrier

4. Cadre

2. Employé

5. Autres

3. Agent de maîtrise, technicien

# Bulletin de candidature

## **Au CQP Conduite/maintenance des machines d'embouteillage/conditionnement**

A retourner au Conseil National des Vins et Spiritueux de France  
7, rue de Madrid - 75008 PARIS.

Une copie de ce bulletin doit également être envoyée  
à votre délégation régionale du FAFSEA.

### > **Type de financement souhaité**

- Contrat de professionnalisation
- Plan de formation entreprise
- Période de professionnalisation
- Droit individuel à la formation (DIF)
- Congé individuel de formation (CIF)
- Congé pour Validation des acquis de l'expérience (VAE)

### > **Demande de validation d'acquis**

- Oui     Non

Ancienneté dans l'emploi visé.....

### **Date et signature du salarié**

Le chef d'entreprise autorise la participation du salarié nommé  
ci-dessus au dispositif du CQP pendant son temps de travail  
et s'engage à maintenir sa rémunération.

Nom et prénom du signataire .....

.....

Fonction .....

### **Date, cachet et signature**

**Codes NAF :** 15.9F Champagnisation • 15.9G Vinification • 15.9L Production d'autres  
boissons fermentées • 51.3J Commerce de gros de boissons (vins et spiritueux) • 15.9A  
Production d'eaux de vie naturelles (Cognac) • 15.9B Fabrication de spiritueux • 15.9T  
Production de sirops.

# Contacts utiles

## Syndicats régionaux

### **Chambre Syndicale des Industries et Commerces en Gros des Vins Cidres et Spiritueux d'Île de France**

3, place des Vosges  
75004 PARIS  
tél. : 01 42 72 36 75  
fax : 01 42 72 41 03

### **Fédération des Syndicats du Commerce en Gros des Vins et Spiritueux de Bordeaux et de la Gironde**

1, cours du 30 juillet  
33000 BORDEAUX  
tél. : 05 56 00 22 90  
fax : 05 56 81 37 43

### **Union des Maisons du Rhône**

6, rue des Trois Faucons  
84000 AVIGNON  
tél. : 04 90 27 24 01  
fax : 04 90 27 24 02

### **Groupement des Producteurs Négociants du Vignoble Alsacien**

1, place de la Gare  
68000 COLMAR  
tél. : 03 89 20 20 61  
fax : 03 89 23 84 95

### **Fédération des Syndicats de Négociants Eleveurs de Grande Bourgogne**

7, place Carnot  
21200 BEAUNE  
tél. : 03 80 22 19 60  
fax : 03 80 24 03 88

### **Union des Maisons de Champagne**

1, rue Marie Stuart  
51100 REIMS  
tél. : 03 26 47 26 89  
fax : 03 26 47 48 44

## Syndicats de Cognac

### **Union des Syndicats des Négociants en Cognac**

BP 226  
16100 COGNAC  
tél. : 05 45 35 13 83

### **Syndicat des Exportateurs de Cognac Chambre de Commerce de Cognac**

102, avenue Victor Hugo  
16100 COGNAC  
tél. : 05 45 36 32 32

### **Syndicat de Cognac Progrès et Tradition C/° REMY MARTIN**

20, rue de la Société Viticole  
16100 COGNAC  
tél. : 05 45 35 76 00

## Organisations nationales

### **Conseil National des Vins et Spiritueux (CNVS)**

7, rue de Madrid  
75008 PARIS  
tél. : 01 42 94 19 06  
fax : 01 42 94 07 55  
cnvs@cn-vinspi.com

### **FAFSEA**

65, rue de Bercy  
75012 PARIS  
tél. : 01 70 38 38 38  
fax : 01 70 38 38 00  
info@fafsea.com

Les coordonnées des délégations  
régionales du FAFSEA sont  
également disponibles sur  
**[www.fafsea.com](http://www.fafsea.com)**.