

Préparation de pâtes à papier

CATEGORIE : C

Vue d'ensemble

Domaine(s) d'activité professionnel dans lequel(s) est utilisé la certification :

Spécifique : ■ **Industrie - Papier et carton**

Code(s) NAF : **17.29Z**, **17.24Z**, **17.23Z**, **17.22Z**,
17.21C, **17.21B**, **17.21A**, **17.12Z**,
17.11Z

Code(s) NSF : **226u**, **226s**

Code(s) ROME : **I1310**, **H3102**, **H3101**

Formacode : **22884**

Date de création de la certification : **01/01/2015**

Mots clés : **PRODUCTION**, **fabrication**, **INDUSTRIE**,
Certification de compétences

Identification

Identifiant : **2596**

Version du : **29/05/2018**

Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

- [Etude des besoins en formation et recrutement de l'Intersecteur Papier Carton](#)

Non formalisé :

- [Courriers des entreprises](#)

Descriptif

Objectifs de l'habilitation/certification

La Certification de Compétences Professionnelles permet de valider les compétences des salariés des entreprises de l'intersecteur Papier Carton concernant la surveillance et le contrôle des équipements industriels de préparation de pâtes à papier afin de garantir la qualité de la pâte à papier produite.

Il s'agit d'équipements qui permettent la transformation de matières premières (bois et papiers recyclés) en pâte à papier. Cette pâte à papier sera utilisée pour la production de différents types de papier.

La certification permet aussi aux titulaires de mieux appréhender leurs rôles et missions et de proposer des solutions pertinentes en termes de qualité ou de productivité.

Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP

- Cette certification est en lien, au niveau des connaissances concernant les procédés de préparation de pâtes, avec le CQP Opérateur de fabrication de pâtes.

Descriptif général des compétences constituant la certification

Les compétences / capacités attestées par la certification sont :

Contrôler la conformité des Matières Premières utilisés pour la fabrication de pâte

Réaliser la surveillance des paramètres de production

Réaliser les mesures en cours de production et les contrôles des pâtes produites

Modalités générales

Le parcours de certification se déroule selon les modalités suivantes :

Public visé par la certification

Salariés

Un positionnement individuel afin d'identifier le niveau de connaissances et de compétences du candidat à l'aide d'un support élaboré par Unidis Stratégie & Avenir et ainsi d'individualiser le parcours de formation
Un parcours de formation adapté d'une durée de 3 à 10 jours (en fonction des résultats du positionnement)
alternant apports théoriques, exemples concrets de produits et équipements et mise en pratique
Une évaluation des connaissances et des compétences acquises en fin de formation

Liens avec le développement durable

niveau 2 : certifications et métiers pour lesquels des compétences évoluent en intégrant la dimension du développement durable

Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

Pour l'individu

La certification permet aux individus d'attester de leurs compétences de surveillance et de contrôle des différents procédés de préparation des pâtes et les équipements associés. Elle leur permet également de mieux appréhender leurs rôles et missions.

Pour l'entité utilisatrice

La certification permet aux entreprises utilisatrices de rendre ses salariés :

acteurs de la réduction des consommations d'énergie et d'eau et des pertes de matières au cours du procédé de fabrication
garants de la qualité ou de productivité de leur production dans leur champ de responsabilité.

Evaluation / certification

Pré-requis

Aucun

Compétences évaluées

Contrôler la conformité des Matières Premières utilisés pour la fabrication de pâte

Identifier les matières premières utilisées dans la préparation de pâtes
Expliquer leurs propriétés, leurs rôles et leurs risques potentiels pour les personnes

Identifier les différents types de pâtes mises en œuvre dans l'entreprise

Réaliser les contrôles de conformité des MP et des pâtes

Réaliser la surveillance des paramètres de production

Expliquer les différentes étapes mises en œuvre pour la préparation de pâtes, les équipements associés et leur principe de fonctionnement

Identifier les différents équipements

Expliquer le principe de fonctionnement des différents équipements

Lister les paramètres associés à la conduite des différents équipements

Expliquer le rôle et le principe de fonctionnement des boucles de régulation sur le procédé de préparation de pâtes

Expliquer l'influence des paramètres de réglages sur le procédé et le produit

Identifier les dérives les plus courantes et leur impacts sur le procédé et la qualité du produit

Centre(s) de passage/certification

- Les évaluations sont réalisées dans les centres de formation et sites labellisés par Unidis Stratégie et Avenir, au sein d'une entreprise ou à distance.

Réaliser les mesures en cours de production et les contrôles des pâtes produites

Identifier les contrôles et mesures

Réaliser les contrôles

Identifier les écarts et proposer des actions correctives

Niveaux délivrés le cas échéant (hors nomenclature des niveaux de formation de 1969)

Aucun

La validité est Permanente

Possibilité de certification partielle : non

Matérialisation officielle de la certification :

Le candidat obtient un parchemin attestant de la certification professionnelle « Préparation de pâtes à papier »

Plus d'informations

Statistiques

En 2017, 40 personnes ont suivi la formation

Autres sources d'information

www.unidis.fr/strategie-et-avenir