

Brochure n° 3294

Convention collective nationale

IDCC : 1987. – **PÂTES ALIMENTAIRES**
SÈCHES ET COUSCOUS
NON PRÉPARÉ
(2^e édition. – Juin 2005)

AVENANT N° 2005-01 DU 14 AVRIL 2005
RELATIF À LA CRÉATION
ET À LA RECOMMANDATION DES CQP

NOR : *ASET0550809M*
IDCC : 1987

PRÉAMBULE

Cet accord fixe, conformément à la réglementation en vigueur et aux dispositions de l'accord national du 21 décembre 1993 relatif à la formation professionnelle dans diverses branches des industries agroalimentaires (chapitre III, point 4), les conditions de mise en œuvre des certificats de qualification professionnelle (CQP) dans le secteur d'activité des pâtes alimentaires sèches et du couscous non préparé.

Le présent accord se situe dans le prolongement du contrat d'études prévisionnelles réalisé dans les industries agroalimentaires qui souligne la nécessité pour les entreprises de valoriser des parcours de formation qualifiants spécifiques à chaque branche d'activité.

Sont concernés les salariés des entreprises relevant de la convention collective des pâtes alimentaires sèches et du couscous non préparé signée le 3 juillet 1997 et étendue par l'arrêté du 3 mars 1998.

Entre :

Le syndicat des industriels fabricants de pâtes alimentaires de France (SIF-PAF),

D'une part, et

La fédération générale des travailleurs de l'agriculture, de l'alimentation, des tabacs et allumettes, des services annexes (FGTA) FO ;

La fédération nationale agroalimentaire CFE-CGC ;

La fédération générale agroalimentaire (FGA) CFDT ;

La fédération des syndicats CFTC commerce, services et force de vente (CSFV),

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

I. – ORIENTATIONS RELATIVES AU DÉVELOPPEMENT DES CERTIFICATS DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Article 1^{er}

Conscients des enjeux de la formation professionnelle dans la profession, les parties signataires affirment leur volonté de promouvoir et de développer des formations débouchant sur des qualifications sanctionnées par des certificats de qualification professionnelle (CQP). Ils reconnaissent le rôle particulièrement important joué par les CQP mis en place dans la branche suivant le dispositif conventionnel ci-après retenu.

Les CQP créés sont proposés à toutes les entreprises et à tous les salariés de la profession, notamment les jeunes nouvellement recrutés. Ils ont pour objet de dynamiser la gestion des emplois, des compétences et des classifications.

Article 2

Les CQP reconnaissent un ensemble de savoir-faire et d'aptitudes professionnelles nécessaires à l'exercice d'un emploi. Leur préparation nécessite un accompagnement pédagogique approprié. Parallèlement, ces parcours CQP permettent de répondre aux besoins des entreprises et aux attentes des salariés puisqu'ils contribuent à apporter une qualification professionnelle aux salariés et à valoriser leur savoir-faire.

II. – MODALITÉS DE CRÉATION DES CERTIFICATS DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Article 3

Les entreprises, après information de leur comité d'entreprise, ou les organisations syndicales peuvent proposer à la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche « Pâtes alimentaires sèches et couscous non préparé » l'étude d'un référentiel CQP.

Toute décision relative à l'étude d'un parcours de formation débouchant sur un CQP, la création et la modification d'un CQP, est prise par ladite commission après vérification auprès de l'association nationale des industries alimentaires (ANIA) de l'existence éventuelle de CQP transversaux.

Le travail d'élaboration des référentiels CQP (référentiel emploi, référentiel compétences, dispositif de validation, ...) ainsi que l'organisation de la procédure d'examen et les modalités de délivrance aux salariés des CQP

peuvent être confiés par les partenaires sociaux à l'OPCA qui gère les fonds de la formation, actuellement l'AGEFAFORIA. L'OPCA peut se faire assister en tant que de besoin par un expert « formation ».

Article 4

La décision de valider un CQP, sur proposition de la CPNEFP est prise par la commission nationale paritaire de la branche « Pâtes alimentaires sèches et couscous non préparé », après élaboration d'un cahier des charges par les services de l'OPCA et avis donné par le groupe de travail technique paritaire mis en place par la branche.

Ce cahier des charges doit comporter notamment :

- le titre et la référence à l'emploi qualifié ;
- le référentiel emploi et compétences ;
- Les conditions de mise en œuvre du CQP ;
- le dispositif de validation des CQP.

La liste des CQP validés est mise à jour régulièrement. L'OPCA est tenue informée de la validation des CQP.

Les CQP feront l'objet d'une demande d'inscription au répertoire national des certifications professionnelles.

III. – PUBLICS VISÉS ET ORGANISATION DE LA PRÉPARATION DES CQP

Article 5

La préparation d'un CQP, sur la base d'un volontariat, peut être proposée à tous les salariés des entreprises de la profession, sans aucune condition d'ancienneté pour développer leurs compétences en vue d'une qualification ou pour acquérir de nouvelles compétences. Elle peut être demandée aussi par le salarié.

Article 6

Toute demande d'inscription est faite sur décision et à l'initiative de l'entreprise, auprès de l'OPCA.

La préparation des CQP est organisée par l'OPCA dans les conditions prévues par le cahier des charges visé à l'article 4 ci-dessus.

Article 7

Un CQP ne peut être délivré qu'aux salariés qui ont satisfait aux épreuves d'évaluation des connaissances et des aptitudes professionnelles dans les conditions prévues par le cahier des charges précité.

Pour la passation de ces épreuves, un jury est constitué de 3 à 5 personnes comprenant :

- un représentant de l'entreprise concernée qui, de préférence, ne sera pas le hiérarchique du stagiaire (intervenant à titre consultatif dans le cadre d'une validation des acquis de l'expérience VAE) ;

- un formateur (intervenant à titre consultatif dans le cadre d'un VAE) ;
- un professionnel désigné par le syndicat des industriels fabricants de pâtes alimentaires de France (SIFPAF) par l'intermédiaire de l'OPCA, qui assure la présidence du jury ;
- un professionnel désigné par les organisations syndicales représentatives des salariés de la branche professionnelle par l'intermédiaire de l'OPCA ;
- un conseiller de l'OPCA.

Les personnes désignées, soit par le SIFPAF, soit par les organisations syndicales, pourront être refusées par l'entreprise organisatrice de l'épreuve pour des raisons de confidentialité et/ou d'efficacité. Dans ce cas, l'OPCA se chargera de proposer à l'entreprise d'autres personnes.

Les missions du jury sont de participer au déroulement des épreuves, d'en valider les résultats et de prendre une décision sur l'attribution du CQP. La CPNEFP délivre le certificat de qualification professionnelle destiné au salarié.

En cas de validation partielle, le bénéfice des épreuves réussies reste acquis au candidat pour une durée de 5 ans. Dans ce cas, le procès-verbal du jury indiquera le domaines de compétences qui sont acquis.

Représentant la branche professionnelle à ce titre, la commission de section financière des industries alimentaires diverses de l'OPCA, actuellement l'AGEFAFORIA, délivre les certificats qui sont imprimés à son en-tête et sous sa responsabilité exclusive.

IV. – RECONNAISSANCE DES CERTIFICATS DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE DANS LES CLASSIFICATIONS

Article 8

Compte tenu des dispositions de l'accord national du 15 décembre 1992 conclu dans l'industrie des pâtes alimentaires et de ses 4 annexes, intégré dans les annexes IV, V, VI, VII et VIII de la convention collective nationale « Pâtes alimentaires sèches et couscous non préparé », les parties rappellent que les salariés sont classés en se fondant sur les caractéristiques et les exigences requises par les postes de travail qu'ils occupent effectivement et non en fonction de leur niveau personnel de qualification.

Après l'acquisition du CQP, l'entreprise veillera à ce que les compétences professionnelles acquises soient mises en œuvre et reconnues dans le cadre de l'évolution professionnelle de l'intéressé.

V. – DISPOSITIONS FINALES

Article 9

Les parties s'engagent à demander, en commun, au ministère de l'emploi, du travail et de la cohésion sociale de faire procéder à l'extension du présent avenant.

Fait à Paris, le 14 avril 2005.

(Suivent les signatures.)