

Brochure n° 3294

**Convention collective nationale**

IDCC : 1987. – **PÂTES ALIMENTAIRES SÈCHES  
ET COUSCOUS NON PRÉPARÉ**

---

**AVENANT N° 2008-01 DU 10 JUIN 2008  
RELATIF À L'INTÉGRATION D'UN CQP**

NOR : *ASET0851061M*  
IDCC : *1987*

---

**PRÉAMBULE**

Afin de répondre aux besoins spécifiques de qualifications des personnels de leurs entreprises, les principales branches des industries alimentaires ont chacune créé et développé des certificats de qualification professionnelle dits CQP, sur la base des compétences professionnelles requises dans le métier.

Malgré des variations quant à leurs dénominations, ces différents CQP concernent des métiers similaires et les référentiels descriptifs de ces derniers visent pour l'essentiel des activités et compétences communes.

C'est pourquoi les branches ont décidé de conduire ensemble et paritaire-ment un travail d'identification des éléments transversaux en vue de l'élaboration des référentiels CQP « harmonisés ».

A ce jour, 13 livrets CQP sont harmonisés et font l'objet de l'accord national professionnel étendu du 20 juin 2007 relatif à la reconnaissance des CQP des industries alimentaires concernant diverses branches alimentaires.

En ce qui concerne notre branche, les dispositions de l'article 8 de l'avenant n° 2005-01 du 14 avril 2005 relatif à la création et à la reconnaissance des certificats de qualification professionnelle (CQP) précise que :

« Compte tenu des dispositions de l'accord national du 15 décembre 1992 conclu dans l'industrie des pâtes alimentaires et de ses quatre annexes, intégré dans la convention collective nationale pâtes alimentaires sèches et cous-

cous 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. »

Pour intégrer le CQP harmonisé « Conducteur régleur de machines de conditionnement » au même titre que les diplômes reconnus par l'éducation nationale, il convient d'adapter l'annexe II (anciennement annexe VI) de notre convention collective nationale.

### Article 1<sup>er</sup>

Le deuxième paragraphe de l'annexe II « Système d'évaluation des postes » de la convention collective nationale des pâtes alimentaires sèches et du couscous non préparé intitulé « Connaissances requises ou expérience équivalente » est modifié comme suit :

#### « Connaissances requises ou expérience équivalente

Ce critère évalue les capacités qu'il faut posséder pour tenir normalement le poste ou la fonction. Ces capacités peuvent être sanctionnées par un diplôme, un certificat de qualification professionnelle (CQP) ou par une expérience équivalente à l'un de ceux-ci.

NIVEAU	CONNAISSANCES REQUISES ET FONCTIONS	NOMBRE DE POINTS
I	A : Aucune connaissance requise.	1 point
	B : Formation de base : savoir lire, écrire, compter, complétée, le cas échéant, par une formation adaptée dans l'entreprise.	2 points
	CQP Préparateur.	2 points
	CQP Ouvrier qualifié du nettoyage industriel.	2 points
II	Niveau de connaissances CAP.	4 points
	CQP Conducteur de machines.	4 points
	CQP Conducteur de ligne.	4 points
	CQP Agent logistique.	4 points
III	Niveau de connaissances brevet professionnel (BP). Eventuellement niveau bac d'enseignement général, technologique ou professionnel.	6 points
	CQP Responsable d'équipe.	6 points
	CQP Agent de maintenance.	6 points

NIVEAU	CONNAISSANCES REQUISES ET FONCTIONS	NOMBRE DE POINTS
	CQP Responsable d'équipe logistique. CQP Télévendeur-gestionnaire clients.  CQP Conducteur régleur de machines de conditionnement.	6 points 6 points  6 points
IV	Les connaissances de base mises en œuvre correspondent au niveau bac, complétées par une formation technique approfondie ou une expérience professionnelle équivalente. CQP Responsable de secteur. CQP Technicien de maintenance. CQP Gestionnaire de l'administration du personnel et de la paie.	8 points 8 points 8 points 8 points
V	Met en œuvre des techniques et connaissances correspondant au niveau BTS, DUT, DEUG, bac + 2. CQP Attaché commercial.	10 points 10 points
VI	L'intervention du titulaire requiert de sa part des connaissances approfondies d'un domaine principal et des notions de spécialités connexes pour l'étude, la mise au point ou l'implantation des nouveaux moyens ou procédés. Les connaissances de base mises en œuvre correspondent au niveau BTS, DUT, complétées par une expérience approfondie.	12 points
VII	Les connaissances de base mises en œuvre sont les mêmes que pour le niveau VI, complétées par des formations dans plusieurs spécialités ou domaines de l'entreprise : programmation, gestion du personnel, administration, gestion économique, etc.	14 points
VIII	L'intervention du titulaire de ce niveau requiert : – soit l'acquisition d'un savoir-faire spécialisé, nécessitant un apprentissage dans d'autres domaines de l'entreprise (budget ou coût, gestion du personnel, programmation, etc.) ; – soit les connaissances théoriques d'une discipline (informatique, juridique...) ou une expérience pratique équivalente. Le niveau de formation équivaut à un diplôme d'études supérieures.	16 points

## **Article 2**

Les parties s'engagent à demander, en commun, au ministère du travail, des relations sociales, de la famille et de la solidarité de faire procéder à l'extension du présent avenant.

Fait à Paris, le 10 juin 2008.

Suivent les signatures des organisations ci-après :

### **Organisation patronale :**

Syndicat des industriels fabricants de pâtes alimentaires de France (SIFPAF).

### **Syndicats de salariés :**

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

Fédération nationale agroalimentaire CFE-CGC ;

Fédération générale agroalimentaire (FGA) CFDT ;

Fédération des syndicats commerce, services et force de vente (CSFV) CFTC.