

## Préparation de pâtes à papier

Cette 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.

DÉVELOPPER,  
OPTIMISER ET VALIDER  
LES COMPÉTENCES  
PROFESSIONNELLES

OBTENIR UNE  
CERTIFICATION POUR  
L'EMPLOYABILITÉ  
ET LA MOBILITÉ  
PROFESSIONNELLE

- Positionnement individuel du candidat.
- Parcours de formation adapté entre **3 et 10 jours** en fonction du positionnement.
- Evaluation des connaissances et des compétences acquises en fin de formation.

### Référentiel d'activités

Contrôler la conformité des Matières Premières utilisées pour la fabrication de pâtes.

Réaliser la surveillance des paramètres de production.

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

### Bénéficiaires

Salariés des entreprises de l'intersecteur papier carton travaillant en préparation de pâtes ou sur machine à papier.

### Contacts



**UNIDIS**  
STRATÉGIE & AVENIR

- [contact.formation@unidis.fr](mailto:contact.formation@unidis.fr)
- 01 53 89 24 70

## Référentiel de compétences

### 1 Contrôler la conformité des matières premières utilisées pour la fabrication de pâtes.

- 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.

### 2 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 leurs impacts sur le procédé et la qualité du produit.

### 3 Réaliser les contrôles et mesures en cours de production et les contrôles de pâtes produites.

- Identifier les contrôles et mesures.
- Réaliser les contrôles.
- Identifier les écarts et proposer des actions correctives.

## Critères d'évaluation

- Les différentes matières premières utilisées (adjuvants) dans l'entreprise sont citées.
- Leurs propriétés, leurs rôles et leurs risques sont expliqués.
- Les différents types de pâtes sont cités.
- Les propriétés des différentes pâtes sont expliquées.
- Leurs utilisations sont expliquées.
- Les contrôles sont réalisés selon les procédures avec les équipements adaptés.

- Les différentes étapes des procédés et leurs rôles sont identifiés dans l'ordre chronologique.
- Le principe de chaque étape est expliqué.
- Les différents équipements sont cités.
- Le fonctionnement de chaque équipement est expliqué.
- Les différents paramètres de conduite sont cités.
- La structure des boucles de régulation (capteurs, régulateurs, actionneurs) est expliquée.
- Le fonctionnement est expliqué.
- L'impact des paramètres de réglage sur les caractéristiques du produit est expliqué.
- Des exemples de dérives rencontrées sont cités et leur impact sur le procédé et la qualité du produit est expliqué.

- Les contrôles et mesures sont expliqués pour chaque étape.
- Les contrôles et mesures sont réalisés selon les procédures en vigueur.
- Tout écart est identifié.
- Les actions correctives proposées sont pertinentes.