

CERTIFICATION « Transporter des denrées alimentaires vrac en citerne »

La certification « Transporter des denrées alimentaires vrac en citerne » est enregistrée au Répertoire Spécifique des Certifications et Habilitations (RS) par CFV, sous le numéro RS7123, par décision du Directeur Général de France Compétences du 28/03/2025 pour une durée de 5 ans (date d'échéance : 27/07/2030) :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7123/>

Public cible

Conducteur routier de transport de marchandises PL/ SPL

1. VOIES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION

- Après un parcours de formation professionnelle
- Par candidature individuelle

2. COMPETENCES VALIDEES

La certification valide les **compétences** suivantes :

Préparer la citerne à son lavage intérieur, en respectant le protocole de la station de lavage, en communiquant à la station de lavage la nature du produit précédemment transporté et le type de lavage requis, en communiquant à l'opérateur de lavage les zones sensibles de la citerne, en mettant également à disposition de la station de lavage tous les accessoires à laver, en rendant accessibles tous les accès pouvant être en contact direct ou indirect avec le produit à transporter, en prenant en compte, le cas échéant, la situation de handicap de l'opérateur de lavage, dans le but de garantir la qualité de la prestation de lavage.

Vérifier la bonne exécution du lavage intérieur de la citerne, en portant une tenue vestimentaire propre et adaptée, en s'assurant que tous les tests de fin de lavage sont réalisés par l'opérateur de lavage, en constatant l'absence du produit précédemment chargé et de solution de lavage, en contrôlant la conformité du certificat de lavage à la commande initiale, en remettant la citerne en état de transport, en prenant en compte, le cas échéant, la situation de handicap de l'opérateur de lavage, afin d'obtenir une citerne propre, sèche, inodore, exempte de toute contamination et apte à transporter le produit alimentaire suivant.

Préparer l'opération de transport de la denrée alimentaire vrac, en vérifiant que la citerne mise à disposition par l'exploitant est appropriée à la marchandise à transporter, en veillant à disposer des accessoires de la citerne adaptés à la nature du produit à transporter et du cahier des charges du client, en contrôlant le plombage du véhicule avant départ, en s'assurant d'être en possession de tous les documents de transport conformes, dans le but de réussir l'opération de chargement.

Charger une denrée alimentaire vrac dans une citerne dédiée à l'alimentaire, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité, en suivant le protocole de chargement du site, en utilisant les équipements de transfert ou en autorisant le chargement avec le matériel du client, en respectant le volume de chargement des compartiments de la citerne, en évitant toute pollution de l'environnement par débordement ou fuite de produit, en sécurisant la citerne à la fin du chargement, en renseignant et/ou vérifiant la lettre de voiture conformément au produit chargé, le cas échéant, en corrigeant les anomalies détectées, en prenant en compte, le cas échéant, les situations de handicap des interlocuteurs présents sur le site, afin de garantir la conformité de la commande.

Conduire une citerne alimentaire, en régulant la vitesse du véhicule selon le potentiel ballant du liquide situé à l'intérieur de la citerne, en respectant les règles de sûreté lors des itinéraires et des stationnements, en surveillant

l'intégrité des plombs pendant le transport, le cas échéant, en appliquant la procédure à suivre en cas de constat d'acte malveillant ou de fuite de la citerne, afin d'éviter un incident qui pourrait impacter la qualité du produit et/ou l'environnement.

Décharger une denrée alimentaire vrac dans une cuve dédiée à l'alimentaire, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité, en suivant le protocole de déchargement du site, en enlevant les plombs qu'après l'accord du client, en utilisant les équipements de transfert de la citerne ou en autorisant l'aspiration du produit par le client, en veillant à vider totalement la citerne, le cas échéant en corrigeant les anomalies détectées, en complétant la lettre de voiture conformément au produit déchargé, en prenant en compte, le cas échéant, les situations de handicap des interlocuteurs présents sur le site, afin de livrer la quantité et la qualité attendues.

3. MODALITÉS D'ÉVALUATION

Prérequis à la validation de la certification

Avoir participé à la totalité du parcours certifiant.

Processus de candidature

Pour accéder à la certification, les candidats doivent être inscrits auprès du responsable de l'organisation des épreuves.

Épreuve 1 - Questionnaire individuel écrit

Le candidat apporte la preuve de ses connaissances en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, à travers des questions à choix multiples et des questions ouvertes.

L'épreuve est réalisée en salle sous la surveillance d'un ou plusieurs membres du jury.

Épreuve 2 - Mise en situation individuelle simulée (inspirée d'une situation professionnelle réelle)

Le candidat prend connaissance d'un ordre de mission transmis par les membres du jury.

Le candidat réalise la mission en utilisant le matériel mis à sa disposition :

1. Il prépare sa citerne au lavage. La citerne est contrôlée par les membres du jury avant de passer à l'étape suivante de l'épreuve.
2. Il vérifie le lavage (fictif) et livre ses conclusions aux membres du jury. Les membres du jury transmettent alors un certificat de lavage au candidat.
3. Il vérifie la conformité du certificat de lavage et livre ses conclusions aux membres du jury.
4. Il décrit les caractéristiques de la citerne qui lui permettront d'acheminer le produit en sécurité.
5. Il liste les accessoires qu'il prévoit utiliser.
6. Il plombe la citerne et renseigne les numéros de plombs sur la lettre de voiture.
7. Il charge ensuite le volume demandé dans l'ordre de mission.
8. Une fois le chargement réalisé, il procède au déchargement.

Durant l'épreuve les membres du jury peuvent interroger le candidat sur les actions qu'il réalise et lui demander de justifier ses actions.

L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise à conditions que le matériel utilisé (citerne et accessoires) soit identique à celui du certificateur et que l'espace soit suffisant pour la réalisation des différentes étapes.

L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise. Une salle dédiée doit être à disposition des membres du jury.

Épreuve 3 - Entretien individuel technique avec le jury

Le candidat répond aux questions des membres du jury.

Les thèmes abordés lors de cet entretien portent sur la prévention des actes de malveillance, les dangers de contamination d'une denrée alimentaire lors de son transport et les points de vigilance lors de la conduite d'une citerne alimentaire.

L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise. Une salle dédiée doit être à disposition des membres du jury.

4. AMÉNAGEMENT DES MODALITÉS D'ÉVALUATION POUR UNE PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

Tout candidat peut saisir le référent Handicap afin d'étudier les possibilités d'aménagement des modalités d'évaluation. Le référent Handicap dispose de contacts et ressources pour analyser les besoins et mettre en œuvre les conditions nécessaires à la réalisation des évaluations. Sur conseil du référent Handicap et dans le respect des spécifications du référentiel de la certification, le format de la modalité pourra être adapté si nécessaire.

5. COMMUNICATION DES RÉSULTATS AUX CANDIDATS ET DÉLIVRANCE DU PARCHEMIN

Toutes les compétences doivent être validées pour obtenir la certification « Transporter des denrées alimentaires vrac en citerne ».

Les résultats sont le fruit de la décision déclarée via le procès-verbal du jury de certification, qui est souverain.

Le responsable de l'organisation des épreuves communique les résultats aux candidats par écrit (par mail ou par courrier) sous 5 jours ouvrés maximum suivant la délibération du jury de certification.

Le Président du jury et le représentant légal de CFV signent les parchemins, qui sont ensuite envoyés par mail ou courrier ou remis en main propre aux candidats dans les 30 jours calendaires maximum qui suivent la notification des résultats.

CFV tient à jour un registre des certifications délivrées.

La validation de la certification « Transporter des denrées alimentaires vrac en citerne » est valable à vie.

6. DATE(S) ET LIEU(X) DES PROCHAINES SESSIONS D'EXAMEN

- 23/01/2026 à TRESSES
- 30/01/2026 à TRESSES
- 13/02/2026 à TRESSES
- 27/02/2026 à TRESSES
- 13/03/2026 à TRESSES
- 27/03/2026 à TRESSES
- 17/04/2026 à TRESSES
- 24/04/2026 à TRESSES
- 22/05/2026 à TRESSES
- 12/06/2026 à TRESSES
- 19/06/2026 à TRESSES
- 26/06/2026 à TRESSES
- 03/07/2026 à TRESSES
- 24/07/2026 à TRESSES
- 07/08/2026 à TRESSES
- 28/08/2026 à TRESSES
- 04/09/2026 à TRESSES
- 11/09/2026 à TRESSES
- 18/09/2026 à TRESSES
- 16/10/2026 à TRESSES
- 30/10/2026 à TRESSES
- 06/11/2026 à TRESSES
- 20/11/2026 à TRESSES

- 04/12/2026 à TRESSES
- 11/12/2026 à TRESSES

7. INDICATEURS DE SUIVI

Nombre de stagiaires ayant suivi le parcours certifiant

- **2023 : 139**
- **2024 : 188**

Nombre de candidats ayant présenté la certification à l'issue du parcours certifiant

- **2023 : 135**
- **2024 : 188**

Taux de présentation aux épreuves

- **2023 : 97%**
- **2024 : 100%**

Nombre de certifiés

- **2023 : 131**
- **2024 : 178**

Taux de réussite

- **2023 : 97%**
- **2024 : 95%**

Pour tout complément d'information, contactez-nous !

- Accueil téléphonique du lundi au vendredi, de 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00, au 05 57 97 47 44
- Mail : contact@cfv-formation.fr