

## Présentation de la certification « Laveur de citernes alimentaires »

La certification « Laveur de citernes alimentaires » du CFV est enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP), sous le numéro RNCP42081, par décision du Directeur Général de France Compétences du 01/04/2026, pour une durée de 3 ans, au niveau 3 et référencée sous les code(s) NSF 343, 344r (date d'échéance : 01/04/2029) : [lien Fiche RNCP \(site France Compétences\)](#).

### 1. PUBLIC CIBLE

- Tout public.

### 2. VOIES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION

- En contrat d'apprentissage
- Après un parcours de formation continue
- En contrat de professionnalisation
- Par candidature individuelle
- Par expérience

### 3. BLOCS DE COMPÉTENCES COMPOSANT LA CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

#### BLOC 1 - Préparer la prestation de lavage intérieur d'une citerne alimentaire

##### **Contrôler visuellement la station de lavage,**

en constatant la présence ou l'absence de fuites,  
en relevant l'absence de corps étrangers sur la piste et aux abords,  
en vérifiant l'absence de tout animal dans la zone de travail,  
en s'assurant de l'intégrité des détergents,  
en repérant les anomalies, en particulier les éventuels actes de malveillance,  
en vue de respecter la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage.

##### **Réaliser l'ensemble des vérifications sur les équipements,**

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,  
en contrôlant la pression et la température de l'eau du réseau,  
en vérifiant la présence et la quantité de savon utilisée,  
en surveillant le non-dépassement des seuils de conformité,  
le cas échéant, en signalant tout dépassement de seuil à son responsable et en mettant en attente le lavage,  
en s'assurant de l'absence de tout rejet de déchets dans l'environnement,  
afin de déterminer si le lavage est réalisable.

##### **Accueillir le conducteur**

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,  
en se présentant,  
en l'informant des consignes de sécurité à suivre,

en prenant en compte, le cas échéant, sa situation de handicap,  
en vérifiant la réservation de la prestation sur l'agenda de la station de lavage et son ordre de passage,  
le cas échéant, en enregistrant la prestation de lavage dans l'agenda si cette dernière n'est pas programmée,  
pour transmettre une image professionnelle et positive de la station de lavage.

### **Recueillir la demande de prestation de lavage du conducteur**

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,  
en prenant connaissance de la lettre de voiture apportée par le conducteur, notamment du produit précédemment transporté,  
en vérifiant l'immatriculation de l'ensemble routier,  
en contrôlant visuellement l'adéquation entre le résidu de produit dans la citerne et la nature du produit mentionné dans la lettre de voiture,  
en sélectionnant la procédure de lavage adaptée,  
en enregistrant le lavage sur le logiciel,  
dans le but de préparer le lavage conformément aux exigences du client.

## **BLOC 2 - Nettoyer l'intérieur d'une citerne alimentaire et ses accessoires**

### **Préparer la citerne alimentaire à son lavage intérieur,**

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,  
en communiquant au conducteur la procédure de préparation de la citerne,  
en lui expliquant les éléments de la citerne à démonter,  
en vérifiant l'adéquation des éléments à laver avec l'enregistrement initial,  
en contrôlant le démontage de l'ensemble des éléments par le conducteur,  
afin de rendre tous les accès de la citerne, destinés à être en contact direct ou indirect avec le produit, accessibles.

### **Contrôler l'état de la citerne et ses accessoires avant son nettoyage intérieur,**

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,  
en vérifiant l'absence de gaz dans la citerne,  
en ouvrant les trous dômes de la citerne,  
en vérifiant visuellement l'état des cuves, des joints, l'absence de corps étrangers,  
en dévissant les bouchons de tous les orifices existants,  
en identifiant le nombre de compartiments à laver,  
pour garantir l'efficacité de la prestation de lavage.

### **Nettoyer tous les accessoires,**

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,  
en utilisant la lance haute pression et/ou un furet,  
en activant toutes les pompes,  
en commençant le lavage des accessoires par le haut de la citerne et en finissant par ceux du bas,  
en rationalisant la consommation d'eau,  
dans le but d'obtenir des accessoires inodores et aptes à transporter un nouveau produit dans le respect des règles de sécurité alimentaire.

**Nettoyer l'intérieur de la citerne,**

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,  
en plaçant les têtes de lavage dans tous les compartiments,  
en branchant les flexibles à la citerne,  
en sélectionnant le cycle de lavage adapté,  
en activant les pompes,  
en lançant les différentes phases du lavage jusqu'au rinçage,  
en respectant les temps de pose du détergeant,  
dans le but d'obtenir une citerne propre, inodore et apte à transporter un nouveau produit dans le respect des règles de sécurité alimentaire.

**BLOC 3 - Contrôler la bonne exécution du lavage intérieur de la citerne alimentaire et de ses accessoires****Contrôler la conformité du nettoyage intérieur de la citerne,**

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,  
en réalisant le test PH,  
en réalisant le test TRACE protéine,  
en réalisant le test TRACE allergène,  
en contrôlant visuellement et olfactivement l'absence de corps étrangers dans la citerne,  
pour éliminer les dangers allergènes, chimiques, biologiques et physiques au sein de la citerne.

**Contrôler la conformité du nettoyage des accessoires,**

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,  
en remplaçant les joints si nécessaire après le lavage,  
en contrôlant visuellement et olfactivement la propreté des accessoires, en présence du conducteur,  
en s'assurant de l'absence de tout rejet de déchets dans l'environnement,  
en vérifiant la quantité d'eau utilisée,  
pour éliminer les dangers allergènes, chimiques, biologiques et physiques sur les accessoires.

**Réaliser les opérations techniques de fin de lavage,**

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,  
en enlevant les têtes de lavage,  
en fermant les capots,  
en vérifiant que les accessoires de la citerne sont en place et fermés,  
en plombant tous les accès de la citerne,  
afin de mettre la citerne en état de transport d'un nouveau produit.

**Éditer un certificat de lavage,**

en respectant les normes en vigueur et les exigences client,  
en utilisant le logiciel de la station de lavage,  
en enregistrant à minima le nom du laveur, la dénomination de la station de lavage, les date et heure du lavage, l'immatriculation de la citerne, le nom du conducteur, le(s) produit(s) précédemment transporté(s), la référence du lavage, les résultats du contrôle,  
en reportant tous les numéros de plomb sur le certificat de lavage,  
en vue d'assurer la traçabilité de l'opération de lavage.

## 4. MODALITÉS D'ÉVALUATION

### Prérequis à l'entrée en formation

Pour accéder à la formation, les candidats doivent avoir validé des compétences en travail en hauteur (la preuve sera apportée par une attestation de formation ou un certificat de réalisation, ainsi que le contenu de l'action de formation suivie).

### Prérequis à la validation de la certification

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

Pour présenter le Bloc 2, les candidats doivent avoir validé des compétences en travail en hauteur (la preuve sera apportée par une attestation de formation ou un certificat de réalisation, ainsi que le contenu de l'action de formation suivie).

### Processus de candidature

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

### Modalités d'évaluation du BLOC 1

#### Mise en situation individuelle simulée ou réelle

Le candidat prend connaissance d'une commande de prestation de lavage de citerne alimentaire, transmise par les membres du jury, et réalise la mission en utilisant la station de lavage et la citerne mises à sa disposition.

1. Le candidat contrôle les équipements de la station de lavage et livre ses conclusions aux membres du jury, qui vérifient leur justesse.
2. Il réalise l'ensemble des vérifications des équipements et livre ses conclusions aux membres du jury (lavage réalisable ou non). *Dans le cas où le lavage n'est pas réalisable (par ex. dureté de l'eau, dosage du savon...), la mise en situation se poursuit néanmoins pour le Bloc 1.*  
*Un membre du jury joue le rôle du conducteur routier et se présente devant le candidat pour laver sa citerne alimentaire.*
3. Le candidat accueille le conducteur routier. *Le membre du jury, jouant le rôle du conducteur, énonce son besoin.*
4. Il recueille la demande de prestation de lavage du conducteur routier. *Le membre du jury, jouant le rôle du conducteur, met à disposition du candidat la lettre de voiture.*

Durant l'épreuve, les membres du jury peuvent interroger le candidat sur les actions qu'il réalise et lui demander de justifier certaines d'entre elles.

L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise du candidat (sous réserve de respecter le cahier des charges logistique défini par le certificateur).

### Modalités d'évaluation du BLOC 2

#### Mise en situation individuelle simulée ou réelle

Le candidat prend connaissance d'une commande de prestation de lavage de citerne alimentaire, transmise par les membres du jury, et réalise la mission en utilisant la station de lavage et la citerne mises à sa disposition.

1. Le candidat communique aux membres du jury la procédure de préparation de la citerne au lavage.

2. Il réalise les vérifications nécessaires pour préparer la citerne alimentaire à son lavage intérieur. *Les membres du jury jouent le rôle du conducteur routier et démontent les éléments à laver.*
3. Il contrôle le démontage de l'ensemble des éléments équipements de la station de lavage et livre ses conclusions aux membres du jury.
4. Il nettoie les accessoires à l'aide de la lance haute-pression.
5. Il place les têtes de lavage dans les compartiments et raccorde les flexibles.
6. Il sélectionne le programme. *Les membres du jury vérifient que le programme est adapté avant de passer à l'étape suivante.*
7. Il lance la phase de prélavage.
8. Il lance la phase de lavage.
9. Il lance la phase de rinçage.

#### **Entretien individuel technique avec le jury**

L'épreuve est réalisée en salle ou à la station de lavage, une fois le lavage terminé.

Les membres du jury commentent a posteriori la mise en situation réalisée par le candidat et peuvent lui demander de justifier certaines actions.

Le candidat apporte en outre la preuve de ses connaissances relatives :

- à l'hygiène et la sécurité alimentaire,
- à la responsabilité environnementale,
- aux différentes étapes du lavage,

en répondant aux questions des membres du jury.

L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise du candidat (sous réserve de respecter le cahier des charges matériel défini par le certificateur).

### **Modalités d'évaluation du BLOC 3**

#### **Mise en situation individuelle simulée ou réelle**

Le candidat prend connaissance d'une commande de prestation de lavage de citerne alimentaire, transmise par les membres du jury, et réalise la mission en utilisant la station de lavage et la citerne mises à sa disposition.

Le lavage de la citerne alimentaire étant terminé, le candidat contrôle la prestation :

1. Il réalise les tests libératoires.
2. Il remplace les joints si nécessaire.
3. Il contrôle l'intérieur de la citerne.
4. Il contrôle l'évacuation des déchets.
5. Il réalise les opérations techniques de fin de lavage.
6. Il édite un certificat de lavage.

#### **Entretien individuel technique avec le jury**

L'épreuve est réalisée en salle ou à la station de lavage une fois les contrôles terminés.

Les membres du jury commentent a posteriori la mise en situation réalisée par le candidat et peuvent lui demander de justifier certaines actions.

Le candidat apporte la preuve de ses connaissances relatives :

- à l'hygiène et la sécurité alimentaire,
- aux tests libératoires,
- à la traçabilité du lavage,
- au certificat de lavage,

en répondant aux questions des membres du jury.

L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise du candidat (sous réserve de respecter le cahier des charges matériel défini par le certificateur).

## **5. 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.

## 6. COMMUNICATION DES RÉSULTATS AUX CANDIDATS ET DÉLIVRANCE DU PARCHEMIN

Les compétences visées par la certification « LAVEUR DE CITERNES ALIMENTAIRES » sont évaluées à l'aide des critères détaillés dans le référentiel d'évaluation. Pour obtenir un BLOC DE COMPETENCES, le candidat doit valider l'ensemble des compétences du bloc, quel que soit le bloc.

**Pour obtenir la certification professionnelle, le candidat doit valider les 3 blocs de compétences constituant la certification.**

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

**La validation d'un BLOC DE COMPETENCES est valable à vie, de même que la validation de la certification.**

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

- 26/01/2026 à TRESSES
- 07/04/2026 à TRESSES
- 07/09/2026 à TRESSES
- 07/12/2026 à TRESSES

## 8. INDICATEURS DE SUIVI

Nombre de stagiaires ayant suivi le parcours certifiant

- **2024 : 15**

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

- **2024 : 15**

Taux de présentation aux épreuves

- **2024 : 100%**

Nombre de certifiés

- **2024 : 15**

Taux de réussite

- **2024 : 100%**

**Pour tout complément d'information, contactez-nous !**

- Accueil téléphonique du lundi au vendredi, de 8h30 à 17h30, au 05.57.97.47.44



- Mail : [contact@cfv-formation.fr](mailto:contact@cfv-formation.fr)