



# BTS RNCP31290

## MAINTENANCE DES MATÉRIELS DE CONSTRUCTION ET DE MANUTENTION

V1.5 - 24/01/24



### Admission

#### Qualités requises

- S'intéresser à la maintenance des matériels et les nouvelles technologies associées
- Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet
- Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie

#### Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



### Contenu de la formation

#### Epreuves professionnelles et générales

- U1 : Culture générale et expression
- U2 : Anglais
- U31 : Mathématiques  
U32 : Physique-Chimie
- U4 : Analyse d'un dysfonctionnement
- U51 : Réalisation d'un diagnostic  
U52 : Organisation et réalisation d'un diagnostic
- U6 : Contribution au fonctionnement d'un service



### Missions en entreprise

- Gérer les postes de travail et planifier les opérations
- Sécuriser son poste de travail, appliquer le plan de prévention et les procédures de l'entreprise
- Effectuer un diagnostic, analyser, interpréter les résultats, identifier les composants défectueux
- Réaliser les tests, les mesures en respectant les procédures et en intégrant les règles de sécurité au travail et environnementales
- Etablir et transmettre le devis
- Réaliser les opérations de maintenance préventive et curative
- Exécuter les opérations spécifiques (contrôles réglementaires ou procéduraux, mise en service)
- Communiquer avec le client et les différents services techniques



### Objectifs de la formation

Être capable :

- d'effectuer un diagnostic complet
- de conduire une intervention dans le respect des règles de sécurité et environnementales
- d'assurer la relation clientèle
- de participer à l'organisation des activités du service



### Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme du **Brevet de Technicien Supérieur Maintenance des matériels de construction et de manutention**, de niveau 5.



## Type de contrat et conditions d'admission

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 5.
Suite de parcours et débouchés	Le diplômé peut travailler dans un restaurant ou un hôtel, dans la restauration collective ou chez un traiteur. Par la suite, il peut devenir chef de cuisine ou s'installer à son compte.  <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31290/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31290/</a>
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Être titulaire d'un Bac Pro Maintenance des matériels
Prérequis au contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 ans et avoir terminé la classe de 3ème</li> <li>- 16 à 29 ans révolus</li> <li>- Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise</li> </ul>
Prérequis au contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 16 à 25 ans révolus</li> <li>- A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus</li> <li>o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active)</li> <li>o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)</li> </ul> </li> </ul>
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 18 ans
Tarif	8000 € / an  <b>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</b> <b>Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter</b>

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 13/02/2017

