RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta PARIS INDUSTRIE DÉVELOPPEMENT DURABLE
ACADÉMIE DE PARIS

Fiche téléchargée le 1 novembre 2026



Bac pro maintenance des systèmes de production connectés

Greta GPI2D - Greta Paris industrie développement durable — Paris

LIEU : Lycée Chennevière Malézieux, Paris 12 - Nous contacter pour les dates de session	**DURÉE TOTALE :** 910 heures
FINANCEMENT : CPF	**CERTIFICATION :** Certifiante RNCP 42118

Objectifs de la formation

Le Bac Pro Maintenance des Systèmes de Production Connectés (MSPC, anciennement Bac Pro MEI : Maintenance des Équipements Industriels) vise à former des technicien(ne)s spécialisé(e)s dans les équipements industriels (mécanique, électrique, pneumatique, hydraulique…) du secteur de l'agroalimentaire.

Ces agent(e)s de maintenance assurent la maintenance corrective et préventive (surveillance, réparations), participent à l'amélioration et à la modification des équipements, ou installent et mettent en place de nouveaux matériels lorsque cela est nécessaire.

Très utile en entreprise, le/la technicien(ne) de maintenance veille à ce que les machines soient toujours en état de fonctionnement optimal !

Ce Bac Pro MSPC a pour objectif de former les futur(e)s technicien(ne)s de maintenance de la filière agroalimentaire et de leur permettre, en fin de formation, de détenir les compétences suivantes :

- Réparer et dépanner dans les domaines de la mécanique, de l'électricité, du pneumatique et de l'hydraulique.
- Analyser le fonctionnement du bien industriel.
- Utiliser les technologies d'aide au diagnostic et les technologies d'intervention.
- Réaliser des opérations de surveillance et des opérations planifiées.
- Alerter en cas d'anomalie constatée.
- Communiquer avec les utilisateurs des biens sur lesquels il/elle intervient ainsi qu'avec les membres de son service.
- Organiser efficacement son activité.

Public & Conditions d'admission

Prérequis

Maths et français niveau 3ème

Reconnaissance des acquis

Bac pro maintenance des systèmes de production connectés

Contenu de la formation

Matières professionnelles :

- Préparation d’une intervention de maintenance.
- Maintenance préventive d’un système.
- Maintenance corrective d’un système pluritechnologique.
- Participation à un projet d’amélioration continue sur un système pluritechnologique et son environnement (travaux de maintenance améliorative, modifications et modernisation sur un système et son environnement).
- Maîtrise de la sécurité alimentaire / Méthode HACCP.

Matières générales :

- Économie-gestion.
- Prévention, santé, environnement.
- Mathématiques.
- Sciences physiques et chimiques.
- Anglais.
- Français.
- Histoire-Géographie.
- Enseignement Moral et Civique (EMC).
- Arts appliqués et cultures artistiques.

Matières complémentaires :

- Sauveteur Secouriste du Travail.
- Les bases du développement durable.
- Compétences numériques.
- Communication et savoir-être.
- Accompagnement vers l’emploi.

Durée de la formation

910 heures	700 heures	210 heures
Durée totale ~130 jours*	En centre (~100 jours*)	En entreprise (~30 jours*)

** Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.*

Tarifs & Financement

Tarif : 15 € TTC | Tarif horaire

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

✓ Éligible CPF

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 janvier 2026	18 décembre 2026	Lycée Chennevière Malézieux, Paris 12 - Nous contacter pour les dates de session	Lycée Chennevière Malézieux, 33 avenue Ledru-Rollin, 75012 Paris

Accessibilité – Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contacter notre référent pour en savoir plus et connaitre la disposition des locaux.

Contacter le référent handicap

Organisme formateur

Greta GPI2D - Greta Paris industrie développement durable
Lycée technologique Diderot
75019 Paris

Scannez pour accéder à la fiche complète

Voir cette formation en ligne ›

PARIS FORMATIONS & COMPÉTENCES