



Bac pro maintenance des systèmes de production connectés

Greta GPI2D - Greta Paris industrie développement durable — Paris

LIEU GPI2D-Lycée Chennevière-Malézieux · Paris 12e

DURÉE TOTALE 910 heures

FINANCEMENT CPF

CERTIFICATION **Certifiante** RNCP 35698

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

Durée totale ~130 jours*

700 heures

En centre (~100 jours*)

210 heures

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

Exclusivement pour le Contrat d'apprentissage : Financement pris en charge par L'OPCO sans reste à charge pour l'apprenti.e

[Nous contacter pour les solutions de financement](#)

Prochaines sessions

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

[M'informer des prochaines sessions >](#)

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 >](#)