

CQP AGENT LOGISTIQUE DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Les objectifs de ce parcours :

- Assurer le flux de produits en respectant les procédures de gestion de stocks
- Utiliser les équipements, matériels et outils nécessaires à son activité
- Mettre en œuvre les procédures qualités liées à son activité
- Mettre en œuvre les procédures d'Hygiène à son poste
- Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail
- Communiquer avec les différents interlocuteurs liés à son activité

La formation « conducteur de machine » proposée fait référence aux 3 missions définies dans le référentiel Emploi :

Mission 1 : Préparer le poste de travail

Mission 2 : Conduire Le poste de travail (Option Réception / Expédition)

Mission 3 : Nettoyer et ranger le poste de travail

• **PUBLIC CONCERNE :**

- Tout salarié présentant des besoins de développement des compétences
- Demandeur d'emploi : entreprise d'accueil et accompagnement possible via le GEIQ INTERPRO 2S

• **PREREQUIS :**

- Savoirs de base « lire, écrire, compter... »
- Satisfaire au test de positionnement initial et à un entretien individuel

• **DUREE ET DELAIS D'ACCES :**

- 175 heures de formation (Présentiel)
- 42 heures habilitation (Electriques / CACES)
- 49 heures Entreprise (AFEST: Action Formation en situation de travail)

Démarrage sous 3 mois maximum suivant les résultats du positionnement.

• **TARIF :**

28 €/h HT (pour un groupe de 6 stagiaires)

Financements possibles : Compte CPF, contrat de professionnalisation, par l'OPCO ou les GEIQ

PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

✓ Outils / Equipements / Installations (77 h)

Caractériser les outils et les machines

- Identifier et caractériser les outils, les matériels, les machines et les équipements (rôle, composantes et fonctionnement)

Conduire les machines

- Conduire l'installation selon différentes situations, en effectuant les réglages et ajustement possibles ou nécessaires pour obtenir une qualité de produit adapté.

Utiliser l'outil informatique

- Utiliser l'outil informatique et les logiciels associés, identifier les centres de ressources et rechercher des informations utiles à la fonction

Réaliser la maintenance 1^{er} niveau

- Assurer une maintenance de niveau 1 des machines, outils et matériels relevant de son poste

✓ Qualité, hygiène, sécurité, environnement (70 h)

Appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire

- Comprendre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire liées aux produits

Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements

- Respecter et appliquer les procédures qualité au poste de travail (contrôles qualité)

Mettre en œuvre la démarche qualité

- Identifier et comprendre les enjeux de la démarche qualité, contribuer et veiller à la mise en œuvre

Appliquer les règles de sécurité et les consignes de gestes et postures

- Comprendre et appliquer les règles de sécurité dans l'entreprise, liées à l'utilisation de matériels, d'équipements et de produits ou aux déplacements

Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

- Comprendre et appliquer les règles de sécurité dans l'entreprise, liées à l'utilisation de matériels, d'équipements et de produits ou aux déplacements

LIEU(X) DE LA FORMATION

En centre de formation et en entreprise

MODALITÉS et DELAIS D'ACCES

Démarrage en fonction des besoins des entreprises et après étude d'opportunité.

Groupe de 6 à 10 pers. max
La durée de la formation est adaptée en fonction des acquis antérieurs des stagiaires.

Personne en situation de handicap, nous contacter.

METHODE

- Positionnement initial et évaluation finale des savoirs avec tests adaptés au métier,
- Contrôle continu des connaissances durant la formation,
- Suivi en entreprise réalisé conjointement par le tuteur et le formateur dans le cadre de la démarche du CQP.

MODALITES D'EVALUATION

- Mise en situation devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires.
- Validation totale (voie formation) ou partielle (voie bloc)

Suite de parcours possible :

- CQP Responsable d'équipe logistique

PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

✓ Produit / Process (49 h)

Caractériser les produits

- Décrire les caractéristiques générales des produits
- Identifier les matières premières, les produits finis, les consommables
- Déterminer les modes de conditionnement et de conservation

Gérer les stocks

- Appliquer les règles de gestion des stocks de produits et de matières premières

✓ Organisation et communication professionnelle (49 h)

S'intégrer dans son environnement professionnel

- Situer l'entreprise dans son environnement
- Situer son activité et le rôle des différents acteurs dans la chaîne de production / fabrication
- Intégrer dans son activité les règles de fonctionnement de l'entreprise et des notions de réglementation en matière sociale

Gérer son activité

- Organiser son activité en fonction de sa charge de travail pour gagner en efficacité et en réactivité

Communiqué à l'écrit et oral

- Lire, comprendre et renseigner les documents professionnels liés à son activité professionnelle
- Comprendre des instructions et transmettre des informations sur son activité à l'oral

✓ Evaluations et Jury (21 h)

LIEU(X) DE LA FORMATION

En centre de formation et en entreprise

MODALITÉS et DELAIS D'ACCES

Démarrage en fonction des besoins des entreprises et après étude d'opportunité.

Groupe de 6 à 10 pers. max
La durée de la formation est adaptée en fonction des acquis antérieurs des stagiaires.

Personne en situation de handicap, nous contacter.

METHODE

- Positionnement initial et évaluation finale des savoirs avec tests adaptés au métier,
- Contrôle continu des connaissances durant la formation,
- Suivi en entreprise réalisé conjointement par le tuteur et le formateur dans le cadre de la démarche du CQP.

MODALITES D'EVALUATION

- Mise en situation devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires.
- Validation totale (voie formation) ou partielle (voie bloc)

Suite de parcours possible :

- CQP Responsable d'équipe logistique