

CQP RESPONSABLE EQUIPE DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Les objectifs de ce parcours :

- Conduire et améliorer le process de production en mobilisant les ressources adaptées
- Piloter la production en veillant aux respects des règles et consignes QHSE
- Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production

La formation « Responsable Equipe » proposée fait référence aux 5 missions définies dans le référentiel Emploi :

Mission 1 : Manager les équipes

Mission 2 : Organiser et planifier les équipes

Mission 3 : Superviser les activités de production

Mission 4 : Impulser et participer à la démarche qualité

Mission 5 : Relayer les flux informations

• 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 :

- Conducteur de ligne conduisant une ou plusieurs lignes, une ou plusieurs machines mécanisées, semi-automatisées ou automatisées
- Savoirs de base « lire, écrire, compter... »
- Satisfaire au test de positionnement initial et à un entretien individuel

• DUREE ET MODALITES D'ACCES :

- 245 heures de formation (Présentiel)
- 52,50 heures Entreprise (AFEST: Action Formation en situation de travail)

Démarrage sous 3 mois maximum suivant les résultats du positionnement.

• TARIF :

35 €/h HT (pour 6 personnes)

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



PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

✓ Produit (45 h)

Caractériser les produits

- Décrire les caractéristiques générales des produits

Caractériser le process de fabrication

- Identifier les étapes du process de production et les paramètres qui l'influencent

Réaliser ou conduire le process

- Réaliser la transformation des produits dans le cadre de la conduite des outils de production (machines, lignes, process)

Caractériser les outils et les machines

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

Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

- Réaliser et suivre les interventions de maintenance en adaptant les moyens et les techniques

Conduire un projet d'amélioration

- Mettre en place un projet d'amélioration en utilisant les techniques de résolution de problèmes et de gestion de projet
- Organiser un projet dans le cadre de son activité professionnelle

✓ Gestion (100 h)

Gérer la production

- Suivre, contrôler et ajuster la production

Manager la démarche qualité dans son secteur

- Assurer la mise en place de la démarche qualité et contribuer à l'amélioration de la politique qualité de l'entreprise

Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service

- Mettre en œuvre les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Manager la sécurité de son service

- Participer à l'amélioration des règles de sécurité dans l'entreprise

Appréhender les bases technologique

- Démarrer, conduire, régler et contrôler l'ensemble des machines de la ligne afin d'en assurer un fonctionnement optimal

Réaliser la maintenance 1^{er} niveau

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

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,
- Evaluation continue des savoirs et des savoirs faire
- Suivi en entreprise réalisé conjointement par le tuteur et le formateur dans le cadre de la démarche du CQP.

MODALITES D'EVALUATION

- Présentation d'un projet professionnel d'amélioration continue devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires « Responsable Equipe ».
- Validation totale (voie formation) ou partielle (voie bloc)
- Evaluation continue des savoirs et des savoirs faire

Suite de parcours possible :

- CQP IAA Responsable de secteur

PROGRAMME ET DEROULEMENT FORMATION

✓ Animation (100 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

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

Gérer son activité

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

Animer une formation

- Animer des sessions de formation occasionnelles (formateur interne)

Prendre la parole en public

- Utiliser les bons leviers de communication pour argumenter et convaincre son auditoire / équipe

Animer une équipe

- Adopter une posture d'animateur d'équipe
- Ajuster leurs techniques d'animation pour amener les équipes à atteindre les objectifs de production
- Faire face à des situations relationnelles difficiles

Gérer les compétences d'une équipe

- Accompagner le développement des compétences des collaborateurs (identifier les compétences des postes, des individus, analyser les écarts, développer les compétences)

✓ Evaluations et Jury (24,50 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,
- Evaluation continue des savoirs et des savoirs faire
- Suivi en entreprise réalisé conjointement par le tuteur et le formateur dans le cadre de la démarche du CQP.

MODALITES D'EVALUATION

- Présentation d'un projet professionnel d'amélioration continue devant un jury de professionnels.
- Certificat de Qualification Professionnelle des Industries Agroalimentaires « Responsable Equipe ».
- Validation totale (voie formation) ou partielle (voie bloc)
- Evaluation continue des savoirs et des savoirs faire

Suite de parcours possible :

- CQP IAA Responsable de secteur