

PROGRAMME DE LA FORMATION

CQP

**Responsable d'équipe logistique du secteur
alimentaire
RNCP28794**



[Lien vers le site internet](#)



FINANCEMENTS POSSIBLES

- Eligible au compte CPF
- Financement entreprise OPCO
- Eligible au contrat de professionnalisation

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- 4 formateurs permanents, titulaires du Titre Professionnel 'Formateurs Professionnels d'Adultes'
- Une équipe administrative dédiée
- Centre habilité Organisme Evaluator EVALIM par l'OCAPIAT

MODALITES D'ÉVALUATION

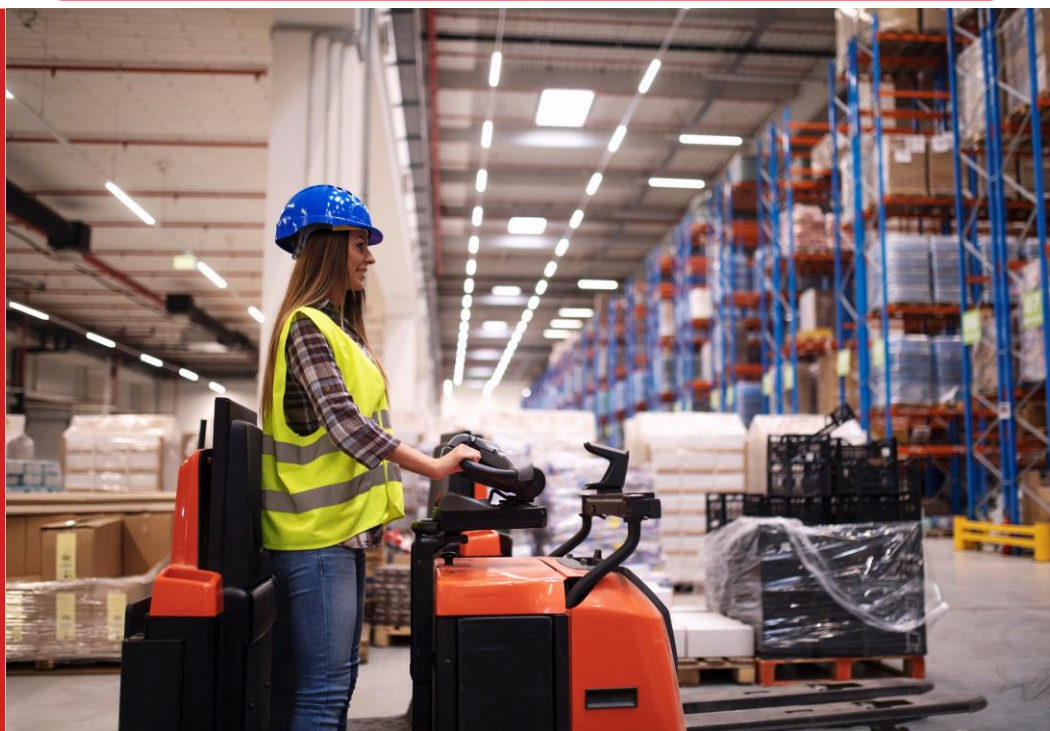
- Evaluation continue des savoirs et savoir-faire

EXAMEN :

Questionnaire à visée professionnelle

Evaluation du tuteur en entreprise

Rédaction d'un dossier professionnel avec soutenance orale



QUELS SONT LES OBJECTIFS ?

- Piloter le service logistique en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène et sécurité des équipes
- Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production
- Organiser et améliorer l'activité du service logistique en appliquant les règles et procédures de l'entreprise

QUELLES SONT LES MÉTHODES MOBILISÉES ?

- Formation théorique en salle favorisant les méthodes actives et la co-construction des savoirs
- Formation sur poste de travail avec appui d'un tutorat en entreprise
- Accompagnement individuel tout au long du parcours basé sur les attendus à l'examen final
- Process d'évaluation continue sécurisant la progression pédagogique

DEBOUCHES

MÉTIERS VISÉS

- Animateur d'équipe logistique / responsable des stocks / responsable d'exploitation / superviseur logistique

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Entreprises de production alimentaire, de toutes tailles.

SUITE DE PARCOURS POSSIBLE

CQP Responsable de secteur/d'atelier du secteur alimentaire RNCP28787

TAUX D'INSERTION (EN ATTENTE DE PUBLICATION)

- Dans le métier visé à 6 mois :
- Dans le métier visé à 2 ans :
- Global dans l'emploi à 6 mois :

PILOTER LE SERVICE LOGISTIQUE EN VEILLANT AUX RESPECTS DES RÈGLES ET CONSIGNES DE QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ÉQUIPES

- Utiliser les indicateurs économiques et sociaux facilitant le diagnostic et l'amélioration du management de l'équipe, de la qualité, des process.
- Analyser les dysfonctionnements dans les différentes activités pour leur bon déroulement et leur amélioration.
- Anticiper et gérer des situations de crise pour favoriser une dynamique d'équipe productive et une organisation de son secteur opérationnelle.
- Calculer les productivités, les effectifs, etc., pour une bonne gestion du personnel et des contrôles qualité de son secteur.
- Utiliser l'informatique pour suivre et gérer l'activité.
- Mettre en œuvre la procédure d'inventaire pour la fiabilité des contrôles permettant le suivi d'activité.

ORGANISER ET AMÉLIORER L'ACTIVITÉ DU SERVICE LOGISTIQUE EN APPLIQUANT LES RÈGLES ET PROCÉDURES DE L'ENTREPRISE

- Gérer les priorités afin d'assurer une adéquation besoin/ressources (effectifs, moyens matériels) permettant la continuité du cycle d'activité.
- S'approprier un projet en mettant en œuvre toutes les mesures conduisant à son bon déroulement.
- Suivre l'activité pour expliquer les résultats
- Concevoir un tableau de bord (volumes, productivité, suivi du matériel) afin de faciliter l'organisation et le contrôle de l'activité de son secteur.
- Vérifier la fiabilité des données transmises pour la pertinence des contrôles réalisés et pour la qualité de la communication.
- Utiliser et exploiter les documents de travail pour un contrôle et un relai d'information pertinents et pour optimiser la qualité et la productivité des procédés.

DEBOUCHES

MÉTIERS VISÉS

- Animateur d'équipe logistique / responsable des stocks / responsable d'exploitation / superviseur logistique

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Entreprises de production alimentaire, de toutes tailles.

SUITE DE PARCOURS POSSIBLE

CQP Responsable de secteur/d'atelier du secteur alimentaire RNCP28787

TAUX D'INSERTION (EN ATTENTE DE PUBLICATION)

- Dans le métier visé à 6 mois :
- Dans le métier visé à 2 ans :
- Global dans l'emploi à 6 mois :

ANIMER, COORDONNER ET SUIVRE LE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉQUIPE DE PRODUCTION

- Assurer une animation auprès d'agents pour la formation, le management des équipes et l'application des procédures de contrôle Qualité, Hygiène, Sécurité.
- Réguler le travail d'une équipe (informer, expliquer) pour l'intégration des nouveaux arrivants et la planification de l'activité.
- Rendre compte auprès de son responsable hiérarchique pour le suivi des résultats de son secteur (compétences, absences, sécurité, hygiène).
- Anticiper les besoins humains de son équipe par rapport aux volumes.
- Évaluer les compétences de son équipe afin d'identifier les écarts entre les besoins et ressources disponibles et opérer des ajustements.
- Mener les entretiens individuels (recrutement, formation, évaluation, recadrage) pour évaluer les compétences du personnel, organiser les besoins en formation, assurer la satisfaction des agents et définir les futurs objectifs.
- Animer une réunion pour assurer l'information des opérateurs sur les consignes propres à leur poste, assurer l'information des responsables hiérarchiques quant aux aléas de fonctionnement puis le relai de ces informations de façon ascendante (objectifs, comptes rendus).
- Réaliser des synthèses orales et écrites auprès de fonctionnels pour le suivi des opérations et la coordination des équipes (bilans, compte rendu d'avancement de projets, livrables de projet).
- Rédiger un compte-rendu, une note d'information, une procédure pour assurer la communication, la coordination et l'amélioration continue.
- Gérer de l'information ascendante et/ou descendante pour une communication opérationnelle.
- Transmettre un savoir-faire, une information nécessaire à la réalisation d'une mission du collaborateur.

DETAILS DU PARCOURS

PUBLIC ET PREREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> • Public cible : Public en reconversion via un contrat de professionnalisation ; salarié permanent d'une entreprise alimentaire • Prérequis Fiche RNCP RNCP37791 : Aucun • Prérequis demandés par l'organisme : Maitrise du français écrit et parlé, algèbre de base; Disposer d'une solide expérience d'Agent logistique en industrie
DUREE ET RYTHME DE FORMATION	
TARIF	
MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS	<ul style="list-style-type: none"> • Prise de contact avec le service administratif OCTARIS (salariés en poste) ou via le GEIQ Interpro des deux Savoie (demandeurs d'emploi) • Evaluation de positionnement – Validation des prérequis <p>Pour connaître les prochaines dates de sessions, voir site Internet https://www.octaris-formation.fr/</p>
POLITIQUE D'ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien de faisabilité avec le Directeur Général • Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite • Possibilité d'adaptation des parcours en partenariat avec l'AGEFHIP • Possibilité d'adaptation des sessions d'examen • Référente handicap • <u>Pour connaître la politique d'accessibilité complète, nous contacter</u>
VALIDATION PAR BLOCS	<p>Chaque bloc de compétences peut faire l'objet d'une acquisition individuelle. Pour obtenir le CQP, le candidat doit valider les 4 blocs de compétences.</p>
INDICATEURS DE RESULTATS	<ul style="list-style-type: none"> - Taux de satisfaction : 100% - Taux de présentation à l'examen : 100% - Taux de réussite à l'examen : 100 %
EQUIVALENCES POSSIBLES	<p>Aucune correspondance</p>
IDENTIFICATION FRANCE COMPETENCE	<p>RNCP28794 Date d'enregistrement : 05-08-2017 / date d'échéance : 05-08-2022 Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire - OCAPIAT</p>