

# 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 :**

25 €/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<sup>er</sup> 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