

PROGRAMME DE LA FORMATION

CQP

Agent Logistique du secteur alimentaire
RNCP 36996



Lien vers le site internet



FINANCEMENTS POSSIBLES

- 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 Evalueur EVALIM par l'OCAPIAT

MODALITES D'ÉVALUATION

- Evaluation continue des savoirs et savoir-faire

EXAMEN

- Observation au poste de travail et entretien
- Questionnaire à visée professionnelle
- Mises en situation sur poste



QUELS SONT LES OBJECTIFS ?

- Préparer son activité et les zones de stockage
- Préparer, réceptionner et/ou expédier les produits et marchandises alimentaires
- Gérer les stocks et les flux produits et marchandises alimentaires
- Entretien et maintenir les installations (Maintenance 1^{er} niveau)

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 sur poste de travail
- Process d'évaluation continue sécurisant la progression pédagogique

DEBOUCHES

MÉTIERS VISÉS

- Magasinier
- Cariste
- Opérateur logistique
- Agent de quai
- Opérateur en préparation de commandes
- Gestionnaire de stocks

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Entreprises de production alimentaire, sous la direction du responsable logistique

SUITE DE PARCOURS POSSIBLE

CQP Technicien logistique du secteur alimentaire RNCP (en attente de publication)

TAUX D'INSERTION

NATIONAL (SOURCE FRANCE

COMPÉTENCES :

- Dans le métier visé à 6 mois : 63%
- Dans le métier visé à 2 ans : Non publié
- Global dans l'emploi à 6 mois : 100%

PRÉPARER SON ACTIVITÉ ET LES ZONES DE STOCKAGE

- Prendre en compte les différents documents et outils nécessaires pour organiser son activité
- Effectuer toutes les opérations préalables au démarrage de son activité
- Procéder au rangement et au nettoyage des zones de stockage, rayonnages et matériels (hygiène et sécurité des produits)

PRÉPARER, RÉCEPTIONNER ET/OU EXPÉDIER LES PRODUITS ALIMENTAIRES

- Effectuer le chargement/déchargement des produits alimentaires à l'aide d'appareil de manutention en respectant qualité et traçabilité
- Contrôler les marchandises et détecter les non-conformités
- Préparer les commandes de produits alimentaires en choisissant le conditionnement adapté
- Enregistrer informatiquement les réceptions, mouvements de stock, expéditions en utilisant l'outil numérique

GÉRER LES STOCKS ET LES FLUX DE PRODUITS ET MARCHANDISES ALIMENTAIRES

- Réaliser la mise en stock des produits alimentaires en respectant le plan de stockage et les consignes de rangement
- Effectuer l'inventaire selon les procédures et faire remonter les anomalies
- Effectuer les mouvements informatiques divers
- Réaliser son activité dans le respect de l'environnement

ENTREtenir ET MAINTENIR LES INSTALLATIONS

- Détecter les anomalies de l'installation
- Réaliser des opérations de maintenance de 1^{er} niveau
- Surveiller l'état des pièces apparentes et alerter ou intervenir dans le cadre des consignes
- Rendre compte des anomalies et dysfonctionnement selon les procédures définies pour contribuer à l'amélioration

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 • Prérequis Fiche RNCP36996 : Aucun • Prérequis demandés par l'organisme : Savoirs de base Français et Mathématiques
DUREE ET RYTHME DE FORMATION	<p>Programme générique et individualisé suite au positionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 266 heures de formation en présentiel en centre - 84h d'accompagnement individuel sur poste de travail <p><i>Environ 8 semaines de formation en présentiel à raison d'une semaine/mois en centre</i></p>
TARIF	<p>33 € TTC par heure stagiaire <i>Pour un groupe intra entreprise, nous contacter</i></p>
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>Possibilité de valider un ou plusieurs 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>RNCP36996 Date d'enregistrement : 24-10-2022 / Échéance : 24-10-25 Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire – OCAPIAT</p>