

PROGRAMME DE LA FORMATION

CQP

**Agent Logistique du secteur alimentaire
RNCP36996**



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'EVALUATION

- 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 :

- 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 ACTIVITE 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 à individualiser 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</p> <p><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	Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences
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	Aucune correspondance
IDENTIFICATION FRANCE COMPETENCE	<p>RNCP36996</p> <p>Date d'enregistrement : 24-10-2022 / Échéance : 24-10-25</p> <p>Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire – OCAPIAT</p>