

PROGRAMME DE LA FORMATION

CQP CONDUCTEUR DE LIGNE DU SECTEUR ALIMENTAIRE RNCP (en attente publication)



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 Évaluateur EVALIM par l'OCAPIAT

MODALITES D'ÉVALUATION

- Évaluation continue des savoirs et savoir-faire

EXAMEN

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



QUELS SONT LES OBJECTIFS ?

- Préparer les opérations de production dans son champ d'intervention
- Assurer la réalisation des opérations de production sur une ligne
- Assurer le suivi et la surveillance des opérations sur une ligne
- Animer et coordonner les équipes
- Entretenir 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

- Conducteur(trice) de ligne ;
Animateur(trice) de ligne ;
Conducteur(trice) de ligne de production et de conditionnement ;
Conducteur(trice) de ligne de fabrication ; Conducteur(trice) de ligne de conditionnement.

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Entreprises de production alimentaire, de toutes tailles.
- Il travaille sous la responsabilité d'un responsable d'équipe de production.

SUITE DE PARCOURS POSSIBLE

- CQP IAA AGENT DE MAINTENANCE RNCP 37791
- CQP IAA TECHNICIEN DE MAINTENANCE RNCP 28792

TAUX D'INSERTION (EN ATTENTE PUBLICATION)

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

PRÉPARER LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE DANS SON CHAMP D'INTERVENTION

- Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation
- Paramétrer l'installation de production
- Approvisionner l'installation en matières premières
- Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement

ASSURER LA RÉALISATION DES OPÉRATIONS DE PRODUCTION SUR UNE LIGNE

- Mettre en route et arrêter une ligne
- Contrôler la qualité de la production
- Régler la ligne suite à une passation de consignes
- Superviser l'exécution des activités de production

ASSURER LE SUIVI ET LA SURVEILLANCE DES OPÉRATIONS SUR UNE LIGNE

- Surveiller les paramètres de fonctionnement de la ligne
- Renseigner les supports de suivi de production
- Communiquer auprès des personnes impliquées dans le processus de production
- Participer à des démarches d'amélioration continue

ANIMER ET COORDONNER LES ÉQUIPES

- Répartir les équipes selon les compétences et les priorités
- Relayer les informations utiles à l'activité de production
- Communiquer via des réunions sur l'équipe, le service, l'entreprise
- Gérer des situations interpersonnelles délicates
- Conduire des actions de promotion de la motivation au sein de l'équipe
- Mettre en œuvre des actions de formation

ENTREtenir ET MAINTENIR LES INSTALLATIONS (MAINTENANCE 1^{ER} NIVEAU)

- Réaliser les pré-diagnostic
- Entretenir les équipements
- Maintenir en état des pièces, passer en revue les pièces accessibles et sensibles
- Communiquer les dysfonctionnements rencontrés à l'équipe

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 RNCP26293 : 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"> - 357 heures de formation en présentiel en centre - 70h d'accompagnement individuel sur poste de travail <p><i>Environ 10 semaines de formation en présentiel à raison d'une semaine/mois en centre</i></p>
TARIF	<p style="text-align: center;">36 €/h TTC par stagiaire</p> <p style="text-align: center;"><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 style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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 : 89% - Taux de réussite à l'examen : 100%
EQUIVALENCES POSSIBLES	<p style="text-align: center;">Aucune correspondance</p>
IDENTIFICATION FRANCE COMPETENCE	<p style="text-align: center;">Code RNCP (en attente publication)</p> <p style="text-align: center;">Date d'enregistrement de la certification : (en attente publication)</p> <p style="text-align: center;">Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire - OCAPIAT</p>