

PROGRAMME DE LA FORMATION

CQP

**Responsable d'équipe de production du
secteur alimentaire
RNCP(en attente de publication)**



[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 Évaluateur EVALIM par l'OCAPIAT

MODALITES D'ÉVALUATION

- Évaluation continue des savoirs et savoir-faire

EXAMEN

- Questionnaire à visée professionnelle
- Évaluation du tuteur en entreprise
- Dossier professionnel avec soutenance orale



QUELS SONT LES OBJECTIFS ?

- Planifier et suivre l'activité de l'équipe
- Animer et coordonner une équipe
- Manager les équipes selon son périmètre d'activité
- Déployer des projets d'amélioration continue

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

MÉTIER VISÉS

- Responsable d'équipe de production
- Chef d'équipe de production, Coordinateur / Coordinatrice de production
- Chef d'atelier de production

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 NATIONAL (EN ATTENTE DE PUBLICATION FRANCE COMPETENCES)

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

PLANIFIER ET SUIVRE L'ACTIVITE DE L'EQUIPE

- Mettre en œuvre du programme
- Planifier des activités
- Suivre et analyser des indicateurs
- Contrôler les équipements
- Garantir la traçabilité des produits alimentaires
- Produire des rapports d'activité
- Suivre la qualité de la production

ANIMER ET COORDONNER UNE ÉQUIPE

- Répartir les équipes selon les compétences et les priorités
- Relayer les informations utiles aux équipes
- Communiquer via des réunions d'équipe, de service ou d'entreprise
- Gérer les situations interpersonnelles délicates
- Conduire des actions de promotions de la motivation dans l'équipe
- Mettre en œuvre des actions de formation

MANAGER LES ÉQUIPES SELON SON PÉRIMÈTRE D'ACTIVITÉ

- Participer au recrutement
- Intégrer des collaborateurs
- Evaluer des collaborateurs
- Identifier des besoins de formation
- Fidéliser les collaborateurs
- Appliquer les règles liées à la gestion du personnel

DÉPLOYER DES PROJETS D'AMÉLIORATION CONTINUE

- Mettre en place les solutions d'amélioration continue
- Suivre des actions déployées
- Accompagner au changement
- Animer des groupes de travail

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 RNCP28789 : Aucun • Prérequis demandés par l'organisme : Maitrise du français écrit et parlé, algèbre de base; Disposer d'une solide expérience en conduite de ligne du secteur alimentaire
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;">42 €/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>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 style="text-align: center;">Aucune correspondance</p>
IDENTIFICATION FRANCE COMPETENCE	<p style="text-align: center;">RNCP(en attente de publication) Date d'enregistrement de la certification (en attente de publication) Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire – OCAPIAT</p>