

# 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

<b>PUBLIC ET PREREQUIS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Public cible</b> : Public en reconversion via un contrat de professionnalisation ; salarié permanent d'une entreprise alimentaire</li> <li>• <b>Prérequis Fiche RNCP RNCP28789</b> : Aucun</li> <li>• <b>Prérequis demandés par l'organisme</b> : Maitrise du français écrit et parlé, algèbre de base; Disposer d'une solide expérience en conduite de ligne du secteur alimentaire</li> </ul>
<b>DUREE ET RYTHME DE FORMATION</b>	<p><b>Programme générique et individualisé suite au positionnement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 357 heures de formation en présentiel en centre</li> <li>- 70h d'accompagnement individuel sur poste de travail</li> </ul> <p><i>Environ 10 semaines de formation en présentiel à raison d'une semaine/mois en centre</i></p>
<b>TARIF</b>	<p style="text-align: center;"><b>42 €/h TTC par stagiaire</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Pour un groupe intra entreprise, nous contacter</i></p>
<b>MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise de contact avec le service administratif OCTARIS (salariés en poste) ou via le GEIQ Interpro des deux Savoie (demandeurs d'emploi)</li> <li>• Evaluation de positionnement – Validation des prérequis</li> </ul> <p style="text-align: center;">Pour connaître les prochaines dates de sessions, voir site Internet  <a href="https://www.octaris-formation.fr/">https://www.octaris-formation.fr/</a></p>
<b>POLITIQUE D'ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien de faisabilité avec le Directeur Général</li> <li>• Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite</li> <li>• Possibilité d'adaptation des parcours en partenariat avec l'AGEFHIP</li> <li>• Possibilité d'adaptation des sessions d'examen</li> <li>• Référente handicap</li> <li>• <b><u>Pour connaître la politique d'accessibilité complète, nous contacter</u></b></li> </ul>
<b>VALIDATION PAR BLOCS</b>	<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>
<b>INDICATEURS DE RESULTATS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taux de satisfaction : 100%</li> <li>- Taux de présentation à l'examen : 100%</li> <li>- Taux de réussite à l'examen : 100%</li> </ul>
<b>EQUIVALENCES POSSIBLES</b>	<p style="text-align: center;">Aucune correspondance</p>
<b>IDENTIFICATION FRANCE COMPETENCE</b>	<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>