

# CQP responsable d'équipe du secteur alimentaire

## Cette formation est destinée aux...

- Aux **salariés** : à partir de la date de l'Étude d'Opportunité et de Faisabilité (EOF), entrée en formation environ 1 à 2 semaines après (en fonction du planning du parcours établi).
- Aux **entreprises** : à partir de l'étude du besoin (tripartite entreprise/IFRIA/OPCO), mise en place effective du parcours de formation et planification des étapes sous 2 à 4 mois environ.

## Organisation de la formation

### Informations générales sur la certification visée

- Libellé de la certification : **CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire**
- Code RNCP : 39972
- Nom du certificateur : Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire - OCAPIAT
- Date d'enregistrement : En cours de réhabilitation

### Objectifs et compétences visées

Les compétences visées sont les suivantes :

- Planifier et suivre l'activité d'une équipe d'un service/d'une unité d'entreprise du secteur alimentaire
- Animer et coordonner une équipe d'un service / unité d'une entreprise du secteur alimentaire
- Manager les équipes du service/unité de l'entreprise du secteur alimentaire
- Déployer des projets d'amélioration continue au sein du service / unité de l'entreprise du secteur alimentaire

**Pour accéder au référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation du CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire - Version 2024 (en cours de validation par France Compétences), cliquez [ici](#).**

### Métier(s) préparé(s) / débouchés

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

### Accessibilité public en situation de handicap

- Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap [contacter les référentes handicap](#)
- Pour visualiser les différentes étapes du processus d'accessibilité du public en situation de handicap, cliquez [ici](#)

## Informations pratiques

### Inter-entreprise

**Durée** : sur une durée de 12 mois

**Tarif** : À partir de 5 500 €

**Modalité** : Présentiel

### Intra-entreprise

**Modalité** : inter

## En bref

**Public** : Responsables d'équipe en poste ou en devenir Savoirs de base (lire, écrire, compter)

**Modalités d'admission** : Exercices pratiques, mises en situation, test de positionnement, tests de connaissances

**Code RNCP** :

**39972**

## Financement

## Une question ?

Contactez-nous

**04 99 74 28 00**

## Nombre de participants par session

---

8 personnes minimum et 12 personnes maximum pour le parcours de formation

## Modalités et délais d'accès à la formation

---

- Pour les salariés : à partir de la date de l'Étude d'Opportunité et de Faisabilité (EOF), entrée en formation environ 1 à 2 semaines après (en fonction du planning du parcours établi).
- Pour les entreprises : à partir de l'étude du besoin (tripartite entreprise/IFRIA/OPCO), mise en place effective du parcours de formation et planification des étapes sous 2 à 4 mois environ.
- Retrouvez les étapes clés de la formation sur notre [plaquette](#)

## Contenu de la formation

---

### **Bloc de compétences 1 : Planifier et suivre l'activité d'une équipe d'un service/d'une unité d'entreprise du secteur alimentaire**

- Module « Produit/Process »
- Module « Conduite de process/gestion de production »

### **Bloc de compétences 2 : Animer et coordonner une équipe d'un service / unité d'une entreprise du secteur alimentaire**

- Module « Communication professionnelle »
- Module « Animation de ligne »

### **Bloc de compétences 3 : Manager les équipes du service/unité de l'entreprise du secteur alimentaire**

- Module « Communication professionnelle »
- Module « Management des équipes »

### **Bloc de compétences 4 : Déployer des projets d'amélioration continue au sein du service / unité de l'entreprise du secteur alimentaire**

- Module « Outils/Installations »
- Module « Amélioration continue/outils de performance »
- Module « Outils de gestion de projet »

### **Modules de formation transversaux**

- Module « Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement »
- Module « Sécurité/Gestes & Postures »

### **Aide à la formalisation et appropriation (ou renforcement) de l'utilisation de Word et Power Point (Pack Office)**

**Suivi des projets et conseil sur la méthodologie sur la rédaction des dossiers professionnels (A - action d'amélioration continue dans la planification et le suivi de l'activité, B - action d'amélioration continue en lien avec une action de management d'équipe, C - projet d'amélioration technique -QHSSE, process, sécurité alimentaire, RSE, logistique...-) et de la note de synthèse pour l'étude de cas**

### **Préparation au jury :**

- Soutenances blanches pour les 3 dossiers professionnels d'amélioration continue
- Soutenance blanche pour l'étude de cas sur la coordination et l'animation de ligne

**Total : 26 jours répartis sur 12 mois environ**

## Lieu(x) de la formation

---

Défini(s) en fonction de(s) entreprise(s) participante(s) et du parcours de formation

## Méthodes mobilisées

---

Pour chaque thème, les points suivants sont abordés :

- Visite des différentes entreprises partenaires
- Les points abordés dans les différents modules font référence au contexte des participants : mise à plat des attentes des stagiaires, repérage des points forts et des points à améliorer
- Formation/Action : Présentation par les participants de différents points du programme (répartition des items la 1<sup>ère</sup> journée)
- Mises en situation ou jeux de rôles au cours des modules

## Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs et de l'examen

---

### Pour un parcours en formation

- Engagements de progrès de la part de chaque participant – un feedback des succès (ou des échecs) est réalisé au cours de la séance suivante
- Exercices pratiques – Mises en situation
- Test de positionnement
- Tests de connaissances

Les modalités d'évaluation ont été conçues pour valider l'acquisition des compétences visées pour :

- chacun des blocs de la certification (de façon autonome),
- l'ensemble des blocs de compétences de la certification.

Les épreuves qui permettent au jury de statuer sur la possibilité de délivrance du CQP sont de différente nature :

- Évaluation formateur : Questionnaire informatique à visée professionnelle (30% de la note finale)
- Évaluation tuteur : Observation sur poste réalisée à l'aide d'un guide d'évaluation de la maîtrise professionnelle (20% de la note finale)
- évaluation par un jury composé de deux professionnels (50% de la note finale) :
  - Mise en situation de travail réelle ou reconstituée et entretien avec le candidat (tous les blocs)
  - 2 dossiers professionnels (soutenus à l'oral) : mise en œuvre de projets d'amélioration continue + déployer des solutions de maintenance conditionnelle et prévisionnelle.

Pour chacune de ces épreuves, le niveau de performance sera exprimé en pourcentage.

Les modalités d'évaluation s'appuient sur la plateforme informatique Ev'Alim (Évaluation des Compétences dans le Secteur Alimentaire) dans le respect des procédures de branches pour proposer la délivrance à terme d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP).

### Validation de la certification par blocs de compétences

- Le CQP est décliné en 5 blocs de compétences
- Les 5 blocs de compétences devront être validés indépendamment les uns des autres pour valider CQP TM.
- Un bloc de compétences est validé si le candidat obtient une note de 50% et plus à chaque compétence et une note de 70% et plus à chaque bloc.

## Formalisation à l'issue de la formation

---

- L'acquisition de tous les blocs de compétences donne lieu à la délivrance d'un Certificat de Qualification Professionnelle délivré par la Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire – OCAPIAT
- L'acquisition d'un bloc de compétences et des compétences qui le composent donne lieu à une délivrance d'attestation du ou des blocs de compétences obtenus. Cette attestation est valable sans limitation de durée.

## Tarifs

---

Pour un parcours d'une vingtaine de jours :

- Coût entreprise : entre 5 500€ et 7 000€ net de TVA / par salarié.
- Coût stagiaire : nous contacter pour connaître les modalités de financement possible (Compte Personnel de Formation – financement employeur etc).

*Ces tarifs sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer en fonction du nombre de jours de formation et du nombre de participants. Nous contacter pour une étude complète de votre projet ou vous rapprocher de votre OPCO.*

## Et après...

---

- Débouchés métiers : Chef de poste, Responsable d'équipe, Chef d'équipe
- Suites de parcours possibles : CQP Responsable d'unité de production du secteur alimentaire – Existence de correspondance de blocs

Nous contacter pour une étude personnalisée des suites de parcours en fonction de votre profil.

## Contacts

**Laura LEGIDOS**

???? Réserver un appel/visio