



CQP

RESPONSABLE DE SECTEUR

PRÉ-REQUIS

Pour la formation : Savoir lire, écrire et compter (4 opérations de bases). Ce CQP s'adresse particulièrement aux personnes qui occupent un poste d'encadrement.

Pour passer la certification : Une année d'expérience minimum en agroalimentaire au poste, à confirmer selon la branche d'activité.

DIPLÔME VISÉ

CQP Responsable de secteur / d'atelier du secteur alimentaire.
RNCP 28787.

DURÉE / TARIF

Durée : Le parcours de formation dure de 6 à 12 mois en moyenne. Les parcours sont individualisés.

Coût de la formation : 1015€ / journée (à titre indicatif).
Nous contacter pour un devis personnalisé.

DÉBOUCHÉS

Responsable de secteur
Responsable d'atelier
Responsable d'îlot de production

INDICATEURS

Taux de réussite : 100%
Taux de satisfaction : 97%
7 candidats formés depuis 2020.

LE MÉTIER

Sous la responsabilité du responsable de fabrication ou du directeur technique, le responsable de secteur / d'atelier du secteur alimentaire supervise et optimise la production d'une unité dans une étape de fabrication d'un site industriel, selon les consignes de sécurité et les impératifs de production (qualité, délai, quantité...).

Il coordonne, régule et anime l'activité de production d'un atelier comprenant plusieurs équipes en organisant les tâches, en développant la démarche qualité et en participant directement à la gestion du personnel.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Manager les équipes.
- Organiser et planifier l'activité.
- Superviser les activités de production.
- Impulser et participer à la démarche qualité.
- Relayer les flux d'informations.

PROGRAMME - BLOCS DE COMPÉTENCES

Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production.

Conduire et améliorer le process de production en mobilisant les ressources adaptées (produits, matériels, machines, ressources humaines).

Organiser et piloter la production en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène, sécurité des équipes.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation-Action : les apports techniques et théoriques seront appuyés de travaux connectés à la réalité des participants :

- Utilisation de documents et de situations internes réels,
- Simulation de situations opérationnelles,
- Diaporamas,
- Vidéos,
- Photocopies,
- Exercices et visites d'ateliers pour observations,
- Quizz, jeux.



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Démarche globale

- Évaluation des savoirs.
- Évaluation des compétences par un jury professionnel par la présentation d'un projet élaboré durant le parcours de formation (remise d'un dossier papier et présentation orale).
- Validation par la commission paritaire de la branche professionnelle de l'entreprise.
- Délivrance du CQP.

Démarche par bloc de compétences

- Évaluation des savoirs.
- Délivrance d'une attestation valable sans limitation de durée.
- L'acquisition de l'ensemble des blocs du même CQP permet l'accès aux évaluations de la démarche globale du CQP correspondant.

CONDITIONS & DÉLAI D'ACCÈS

Être salarié d'une entreprise alimentaire et exercer une activité en rapport avec le CQP visé.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap.

Infos et contact sur www.ifria-ouest.fr

Action Inter-entreprise : Jusqu'à une semaine avant le démarrage de l'action de formation

Action intra-entreprise : 2 mois (étude d'opportunité et de faisabilité)

LE CQP

Le **Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)** est une certification, qui atteste de l'acquisition d'une qualification et d'une reconnaissance Nationale dans un emploi propre à une branche professionnelle ou à un secteur.

Le CQP est un outil pour qualifier et fidéliser vos collaborateurs dans le cadre de parcours individualisés.

- Organiser l'évolution professionnelle de vos collaborateurs.
- Les valoriser et développer leur employabilité.

IFRIA OUEST EST LABELLISÉ ECSA PAR L'OCAPIAT

Cette reconnaissance lui permet notamment de mobiliser les outils ECSA CQP tout au long de la démarche de certification.

L'IFRIA Ouest est reconnu par le CNADEV et la FIA pour la mise en œuvre des CQPI (interbranches).



Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 5, RNCP 28787



www.ifria-ouest.fr

CFA Agro IFRIA Ouest
5 rue Pierre Trémintin
29000 QUIMPER

IFRIA OUEST
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE