Liste des unités de compétences Secteur Alimentaire * rangés par grandes thématiques

** Unités spécifiques filières ou métiers*

Organisation et communication professionnelle

- S'intégrer dans son environnement professionnel
- Gérer son activité
- Conduire à un projet d'amélioration
- Communiquer à l'écrit
- Créer des supports de communication
- Communiquer à l'oral
- Prendre la parole en public

Produit / process

- Caractériser les produits
- Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles
- Caractériser le process de production
- Réaliser ou Conduire le process
- Gérer la production
- Gérer les stocks
- Optimiser la gestion des stocks

Outils / équipements / installations

- Caractériser les outils et les machines
- Conduire les machines
- Piloter la ligne de production
- Appréhender les bases en technologie professionnelle
- Maîtriser les différentes technologies professionnelles
- Utiliser l'outil informatique
- Réaliser une maintenance de 1er niveau
- Gérer les actions de maintenance préventive et corrective
- Organiser et suivre les actions de maintenance

Management

- Exercer la mission de tuteur
- Animer une équipe
- Animer une formation
- Gérer les compétences d'une équipe

Commercial

- Réaliser une vente
- Mener une activité commerciale et de conseil
- Appliquer les principes du merchandising
- Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente
- Réaliser les achats
- Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise
- Construire une stratégie commerciale pour l'entreprise

*Réaliser le service à table **

Gestion de l'entreprise

- Assurer les activités de comptabilité et de gestion
- Gérer l'administration du personnel
- Gérer la couverture et les avantages sociaux des salariés
- Réaliser et contrôler la paie et l'après-paie

*Réaliser les actes techniques d'insémination **

*Réaliser les actes techniques de suivi de la reproduction **

*Participer à la diffusion du progrès génétique **

Qualité, hygiène, sécurité, environnement

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail
- Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements
- Mettre en œuvre la démarche qualité
- Manager la démarche qualité dans son activité
- Appliquer les règles de sécurité
- Appliquer les consignes de gestes et postures
- Appliquer les consignes de gestion de l'environnement
- Manager la sécurité de son service
- Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service