



CQP

AGENT LOGISTIQUE

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 en logistique (magasinier, cariste, agent de réception, agent d'entrepôt, préparateur de commande, ...).

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

DIPLÔME VISÉ

CQP Agent logistique du secteur alimentaire, option réception ou option expédition.
RNCP 28793.

DURÉE / TARIF

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

Coût de la formation : 1050 / journée (à titre indicatif).
Nous contacter pour un devis personnalisé.

DÉBOUCHÉS

Gestionnaire de stocks
Préparateur(trice) de commandes
Magasinier(e)
Opérateur(trice) en préparation de commandes

INDICATEURS

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

LE MÉTIER

L'agent logistique du secteur alimentaire réalise des activités logistiques dans le respect des standards de sécurité, qualité, hygiène et productivité.

Il doit réaliser de manière autonome l'amont et l'aval de l'activité logistique, à savoir : la réception, le contrôle, l'enregistrement, le stockage et l'expédition des matières premières vers les ateliers de fabrication/conditionnement et des produits finis vers les clients.

Il exerce sa fonction sous la responsabilité d'un agent de maîtrise logistique, d'un animateur logistique ou d'un responsable de secteur / d'atelier.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réceptionner et expédier les produits, charger et décharger les camions.
- Gérer le stockage, l'entreposage, les sorties de stocks, le groupage et le dégroupage des produits.
- Préparer les commandes.
- Réaliser les inventaires.

PROGRAMME - BLOCS DE COMPÉTENCES

Assurer le flux de produits en respectant les procédures de gestion de stocks.

Mettre en œuvre les procédures d'hygiène à son poste.

Utiliser les équipements, matériels et outils nécessaires à son activité.

Mettre en œuvre les procédures qualité liées à son activité.

Mettre en œuvre les procédures de sécurité et santé au travail

Communiquer avec les différents interlocuteurs liés à son activité.

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 sur la base d'une observation au poste de travail.
- 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 : RNCP 28793



www.ifria-ouest.fr

CFA Agro IFRIA Ouest
5 rue Pierre Trémintin
29000 QUIMPER

IFRIA OUEST
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE