

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 24892**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Encadrant opérationnel laitier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la transformation laitière - Association de la transformation laitière française (ATLA)	Responsable des relations sociales

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3124 - Industrie laitière, 3608 - Coopératives agricoles laitières

#### Code(s) NSF :

221u Conduite d'installations des industries agro-alimentaires et de machines de conditionnement

#### Formacode(s) :

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'encadrant opérationnel laitier assure au quotidien l'animation et la motivation de son équipe (opérateurs, conducteurs de machines ...), en fonction des objectifs définis et des moyens alloués. A cet effet, il doit impérativement maîtriser les produits et process laitiers.

Le titulaire est capable d'assurer au quotidien l'animation et la motivation d'une équipe diversifiée, en fonction des objectifs et des moyens, en maîtrisant les produits et les process laitiers.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Fabrication de lait liquide, de fromages, de yaourts, de poudres de lait, de desserts et d'ingrédients industriels de types et de technologies diversifiés.

Encadrant opérationnel, Chef d'équipe, Adjoint- Responsable d'atelier, Contremaître en transformation laitière

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Après formation, il y a 6 unités de valeur à valider :

- Produits / Process
  - Outils / Installations
  - Qualité
  - Hygiène
  - Sécurité / environnement
  - Communication professionnelle / Management
- Elles sont évaluées par observation au poste

Par la VAE, il y a un dossier de validation à remplir par le candidat, accompagné de preuves de l'activité et un entretien avec la Commission technique d'évaluation.

Les blocs de compétences :

- ENCADREMENT/ANIMATION DE SON EQUIPE \*capacité à définir et expliquer son style de management \*capacité à utiliser un langage technique adapté à ses interlocuteurs \*capacité à connaître chaque membre de son équipe \*capacité à contribuer à la gestion des ressources humaines \*capacité à conduire un entretien de recrutement, d'appréciation ou de recadrage \*capacité à respecter les objectifs et les procédures, de mesurer et valoriser les réalisations de son équipe \*capacité à animer des réunions d'échanges \*capacité à utiliser les outils et méthodes d'analyse, de recherche des causes et solutions d'un problème \*capacité à être force de propositions d'améliorations motivées et à suivre les actions correctives.
- TRANSMISSION DES INFORMATIONS \*capacité à hiérarchiser les informations à transmettre et à les diffuser au bon interlocuteur \*capacité à rédiger une note et à transmettre des synthèses écrites ou orales \*capacité à identifier, choisir, organiser et transmettre les informations utiles à son équipe \*capacité à s'assurer de la compréhension et prise en compte des informations transmises \*capacité à analyser et vérifier les résultats proposés, afin de les valider \*capacité à utiliser les moyens et méthodes pour traiter une information complexe, proposer des résultats et conclusions, dans une situation déterminée.
- COORDINATION DU TRAVAIL A REALISER \*capacité à présenter les données clés concernant l'entreprise, le site, l'atelier ou le service \*capacité à expliquer l'organisation de son secteur et ses objectifs \*capacité à gérer son temps, déléguer et contrôler les résultats de son équipe \*capacité à utiliser les outils informatiques \*capacité à faire respecter les modes opératoires et les instructions \*capacité à rédiger, répartir et suivre un plan d'action.
- TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE ET DES NIVEAUX D'EXIGENCE \*capacité à informer ses collaborateurs sur les objectifs et moyens de la formation et à susciter leur intérêt \*capacité à apprécier les compétences maîtrisées \*capacité à réaliser des apprentissages au poste de travail \*capacité à évaluer les acquis professionnels des membres de son équipe et les adaptations nécessaires \*capacité à assurer un rôle de tuteur et à contribuer à la mise en application des acquis de la formation \*capacité à expliquer un préventif et à préparer une intervention \*capacité à identifier les divers types de matières premières et encours, en apprécier leur état, en fonction des standards \*capacité à identifier les relations entre une action et le produit élaboré \*capacité à expliquer le fonctionnement des machines de son

secteur et les consignes attachées.

- CONTROLE DE LA CONFORMITE DU TRAVAIL REALISE \*capacité à contrôler et interpréter les données au cours d'une séquence de fabrication et/ou de conditionnement, en fonction des standards et intervenir si nécessaire, en fonction des procédures \*capacité à procéder à la mise en route et l'arrêt des machines \*capacité à contrôler l'utilisation conforme des machines \*capacité à gérer les dysfonctionnements \*capacité à s'assurer des activités d'entretien et de maintenance, relevent de sa responsabilité \*capacité à contrôler le nettoyage et le rangement du poste, selon les procédures \*capacité à accompagner son équipe dans la maîtrise des évolutions techniques ou technologiques \*capacité à respecter et faire respecter les procédures qualité \*capacité à contrôler l'effectivité, la conformité et l'enregistrement des contrôles qualité \*capacité à analyser et interpréter les contrôles, afin de repérer toutes variations de qualité et de s'assurer des actions correctives \*capacité à participer à la démarche HACCP \*capacité à faire respecter les procédures d'hygiène, nettoyage et désinfection \*capacité à effectuer des contrôles d'hygiène \*capacité à contrôler la conformité des actions de son équipe aux règles d'hygiène \*capacité à s'assurer de la compréhension par l'ensemble de son équipe de l'utilité de de l'importance du respect de ces dispositions \*capacité à évaluer un risque et à mettre en oeuvre les actions préventives hiérarchisées \*capacité à veiller au respect des procédures et consignes de prévention et d'accident \*capacité à localiser, s'assurer de la présence et à utiliser correctement les moyens de protection \*capacité à présenter, respecter et faire respecter les règles de sécurité \*capacité à appliquer et faire appliquer les gestes et postures conformes \*capacité à faire réaliser le tri sélectif et à faire minimiser les déchets et rejets \*capacité à maîtriser les consommations des ressources \*capacité à repérer un risque pour l'environnement et à intervenir, en fonction de ses responsabilités.

**Validité des composantes acquises : 5 an(s)**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Jury national de 10 membres désignés paritairement par la CPNEFP Transformation laitière, avec alternance de la Présidence
En contrat de professionnalisation	X	Même Jury
Par candidature individuelle	X	Idem
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X	Idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

**LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS**

**ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX**

#### Base légale

**Référence du décret général :**

**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 26 novembre 2015 publié au Journal Officiel du 3 décembre 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Encadrant opérationnel laitier" avec effet au 3 décembre 2015, jusqu'au 3 décembre 2020.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

#### Pour plus d'informations

**Statistiques :**

ATLA est l'organisation professionnelle rassemblant les deux branches de l'Industrie et de la Coopération laitières, soit plus de 380 entreprises, 1200 établissements répartis sur tout le territoire et dans les DOM, employant près de 57000 salariés. Le chiffre d'affaires consolidé est de 23 milliards d'euros, dont 30% à l'export. Ce CQP est désormais délivré à plus de soixante candidats par an.  
<http://www.maison-du-lait.com>

**Autres sources d'information :**

ATLA

**Lieu(x) de certification :**

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la transformation laitière - Association de la transformation laitière française (ATLA) : Île-de-France - Paris ( 75) [75009]

Association de la Transformation Laitière Française

42, rue de Châteaudun 75009 Paris

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

Les six Ecoles Nationales de l'Industrie Laitière (ENIL), établissements publics rattachés au Ministère de l'Agriculture: St Lô Thère (50), Poligny (39), Mamirolle (25), La Roche/Foron (74), Aurillac (15), Surgères (17), ainsi que leur organisme de formation continue l'ANFOPEIL (39801 Poligny), organisme accompagnateur désigné pour les candidats à ce CQP par la VAE.

**Historique de la certification :**

L'élaboration des référentiels a été confiée à un groupe de professionnels représentatif des entreprises de la Transformation laitière. Après avoir été approuvés par les Commissions sociales de la FNIL et de la FNCL, ils ont été adaptés et validés paritairemment, puis ont fait l'objet de l'accord du 8 avril 2010 (étendu par l'arrêté du 23 décembre 2012), renouvelé par l'accord du 19 février 2013 (étendu par l'arrêté du 3 décembre 2013). De plus, la CPNEFP Transformation laitière les a confirmés, le 19 novembre 2014, en validant les unités de valeur des formations certifiantes correspondant à ce CQP.