

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28793**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Agent logistique du secteur alimentaire, option réception ou option expédition

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire - OPCALIM	Directeur Général

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3026 - Sucreries, sucreries-distilleries et raffineries de sucre, 3060 - Meunerie, 3102 - Boulangerie pâtisserie industrielle

Code(s) NSF :

311 Transports, manutention, magasinage

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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.

Ainsi, les principales activités de l'agent logistique du secteur alimentaire s'articulent autour des 3 missions suivantes :

- Préparation du poste de travail
- Conduite du poste de travail : option réception ou option expédition
- Nettoyage et rangement du poste de travail
 - Les capacités attestées :
 - Assurer le flux de produits en respectant les procédures de gestion de stocks
- Utiliser les outils informatiques nécessaires à son activité, à l'efficacité du flux, et à la traçabilité des produits.
- Interpréter les documents qui fixent les conditions du flux (ordre de commande, de transfert, d'expédition) et intervenir le cas échéant (réserve sur les documents de transport), pour un fonctionnement efficace et conforme aux instructions.
- S'orienter dans l'espace pour assurer avec efficacité le flux.
- Repérer les anomalies (palette non identifiée ou introuvable) et les traiter avec méthode pour régulariser la situation.
 - Utiliser les équipements, matériels et outils nécessaires à son activité
- Maintenir les équipements en bon état de fonctionnement pour assurer la propreté et l'accessibilité du poste de travail.
- Maîtriser les transactions informatiques nécessaires à son activité pour assurer traçabilité et suivi des opérations.
- Identifier les dysfonctionnements des équipements et les signaler à l'animateur logistique pour une bonne coordination des opérations.
 - Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité et de santé au travail
- Exécuter son activité dans les délais impartis et dans le respect des procédures de qualité, hygiène et sécurité, pour garantir l'optimisation du flux.
- Assurer la qualité des produits par l'application des mesures préventives concernant les risques de corps étrangers (nettoyage, port de la tenue propre aux standards d'hygiène et sécurité) dans le respect des procédures d'hygiène.
- Exercer son activité dans le respect des procédures d'hygiène et sécurité en adaptant son comportement quels que soient le lieu et la tâche réalisée.
- Exécuter son activité en faisant preuve de rigueur et de vigilance vis-à-vis des risques liés à l'hygiène par le respect des standards, par des contrôles et nettoyages systématiques.
- Exercer son activité en respectant les procédures et consignes de sécurité en vigueur.
- Assurer la sécurité de son activité par l'application des gestes et postures conformes aux normes en vigueur.
- Tenir le poste de travail en respectant les obligations relatives au port des protections individuelles et collectives afin de prévenir tout risque d'accident.
- Utiliser en toute sécurité les matériels spécifiques aux différentes activités (nacelle, chariots grande hauteur) par le respect des règles de circulation et de manutention.
- Opérer les manœuvres de stockage, déstockage, chargement, déchargement, et rangement dans le respect des règles de sécurité.
- Assurer une vigilance dans le respect des consignes de sécurité par l'application des standards pour réaliser toutes les activités: de l'équipement au rangement du matériel, en passant par l'expédition et la réception de commandes.
- Exécuter son activité en fonction des impératifs qualité liés à son poste.
- Exécuter les contrôles définis sur son poste afin de résoudre les anomalies et, ainsi, être en capacité d'assurer la rigueur et la vigilance en termes d'hygiène et de qualité nécessaires à la tenue du poste.
- Repérer les anomalies (palette non identifiée ou introuvable) et les traiter avec méthode pour régulariser la situation.
 - Communiquer avec les différents interlocuteurs liés à son activité
- Transmettre des informations à ses différents interlocuteurs internes et externes de façon claire pour assurer une bonne coordination des activités.

- Accueillir et former un nouvel arrivant en veillant à la compréhension par le candidat de son activité et des interlocuteurs, par des explications claires.
- Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité.
- Alerter les services concernés en cas de non-conformité pour assurer le bon déroulement du plan d'actions correctives et son suivi.
- Garantir le respect des délais et de la qualité des opérations en utilisant les outils de communication mis à sa disposition (comptes rendus, procédures d'alerte etc.).
- Mener à bien la résolution d'un problème ou d'une action d'amélioration avec accompagnement par un diagnostic rigoureux, par un signalement des anomalies dans les délais et par un respect des procédures dans la réalisation d'actions correctives.

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

Industries agro-alimentaires

Gestionnaire de stocks ; préparateur(trice) de commandes ; magasinier(ère) ; opérateur(trice) en préparation de commandes

Codes des fiches ROME les plus proches :

N1103 : Magasinage et préparation de commandes

Réglementation d'activités :

Le CACES (Certificat d'Aptitude à la Conduite d'Engins en Sécurité) est recommandé.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Modalités d'évaluation des compétences / accès par la formation :

La certification s'appuie sur 3 composantes :

- L'évaluation par des formateurs interne et externe habilités, à l'aide d'un questionnaire.
- L'évaluation par le tuteur en entreprise, à l'aide d'une grille d'observation.
- L'évaluation par le jury, sur la base d'une observation sur poste de travail et/ou d'un entretien, à l'aide d'un guide d'évaluation de la maîtrise professionnelle.

Modalités d'évaluation des compétences / accès par la VAE :

La certification s'appuie sur 2 composantes :

- Un livret descriptif d'activité rempli par le candidat, éventuellement accompagné de documents techniques,
- Et une présentation orale, suivie d'un entretien avec les membres du jury.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 28793 - Assurer le flux de produits en respectant les procédures de gestion de stocks</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser les outils informatiques nécessaires à son activité, à l'efficacité du flux, et à la traçabilité des produits. ■ Interpréter les documents qui fixent les conditions du flux (ordre de commande, de transfert, d'expédition) et intervenir le cas échéant (réserve sur les documents de transport), pour un fonctionnement efficace et conforme aux instructions. ■ S'orienter dans l'espace pour assurer avec efficacité le flux. ■ Repérer les anomalies (palette non identifiée ou introuvable) et les traiter avec méthode pour régulariser la situation. <p>Modalités d'évaluation : questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) Et / Ou mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 28793 - Mettre en œuvre les procédures d'hygiène à son poste</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Exécuter son activité dans les délais impartis et dans le respect des procédures de qualité, hygiène et sécurité, pour garantir l'optimisation du flux. ■ Assurer la qualité des produits par l'application des mesures préventives concernant les risques de corps étrangers (nettoyage, port de la tenue propre aux standards d'hygiène et sécurité) dans le respect des procédures d'hygiène. ■ Exercer son activité dans le respect des procédures d'hygiène et sécurité en adaptant son comportement quels que soient le lieu et la tâche réalisée. ■ Exécuter son activité en faisant preuve de rigueur et de vigilance vis-à-vis des risques liés à l'hygiène par le respect des standards, par des contrôles et nettoyages systématiques. <p>Modalités d'évaluation : questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) Et / Ou mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 28793 - Utiliser les équipements, matériels et outils nécessaires à son activité</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Maintenir les équipements en bon état de fonctionnement pour assurer la propreté et l'accessibilité du poste de travail. ■ Maîtriser les transactions informatiques nécessaires à son activité pour assurer traçabilité et suivi des opérations. ■ Identifier les dysfonctionnements des équipements et les signaler à l'animateur logistique pour une bonne coordination des opérations. <p>Modalités d'évaluation : questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) Et / Ou mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 28793 - Mettre en œuvre les procédures qualité liées à son activité</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Exécuter son activité en fonction des impératifs qualité liés à son poste. ■ Exécuter les contrôles définis sur son poste afin de résoudre les anomalies et, ainsi, être en capacité d'assurer la rigueur et la vigilance en termes d'hygiène et de qualité nécessaires à la tenue du poste. ■ Repérer les anomalies (palette non identifiée ou introuvable) et les traiter avec méthode pour régulariser la situation. <p>Modalités d'évaluation : questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) Et / Ou mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 28793 - Mettre en œuvre les procédures de sécurité et santé au travail</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Exercer son activité en respectant les procédures et consignes de sécurité en vigueur. ■ Assurer la sécurité de son activité par l'application des gestes et postures conformes aux normes en vigueur. ■ Tenir le poste de travail en respectant les obligations relatives au port des protections individuelles et collectives afin de prévenir tout risque d'accident. ■ Utiliser en toute sécurité les matériels spécifiques aux différentes activités (nacelle, chariots grande hauteur) par le respect des règles de circulation et de manutention. ■ Opérer les manœuvres de stockage, déstockage, chargement, déchargement, et rangement dans le respect des règles de sécurité. ■ Assurer une vigilance dans le respect des consignes de sécurité par l'application des standards pour réaliser toutes les activités: de l'équipement au rangement du matériel, en passant par l'expédition et la réception de commandes. <p>Modalités d'évaluation : questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) Et / Ou mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 28793 - Communiquer avec les différents interlocuteurs liés à son activité</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Transmettre des informations à ses différents interlocuteurs internes et externes de façon claire pour assurer une bonne coordination des activités. ■ Accueillir et former un nouvel arrivant en veillant à la compréhension par le candidat de son activité et des interlocuteurs, par des explications claires. ■ Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité. ■ Alerter les services concernés en cas de non-conformité pour assurer le bon déroulement du plan d'actions correctives et son suivi. ■ Garantir le respect des délais et de la qualité des opérations en utilisant les outils de communication mis à sa disposition (comptes rendus, procédures d'alerte etc.). ■ Mener à bien la résolution d'un problème ou d'une action d'amélioration avec accompagnement par un diagnostic rigoureux, par un signalement des anomalies dans les délais et par un respect des procédures dans la réalisation d'actions correctives. <p>Modalités d'évaluation : questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) Et / Ou mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	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 constitué : • d'un représentant de l'organisation patronale, • d'un représentant des organisations syndicales de salariés, • d'un représentant de l'OPCA.
En contrat de professionnalisation	X	Jury constitué : • d'un représentant de l'organisation patronale, • d'un représentant des organisations syndicales de salariés, • d'un représentant de l'OPCA.
Par candidature individuelle		X
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X	Jury constitué : • d'un représentant de l'organisation patronale, • d'un représentant des organisations syndicales de salariés, • d'un représentant de l'OPCA.

	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 28 juillet 2017 publié au Journal Officiel du 05 août 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Agent logistique du secteur alimentaire, option réception ou option expédition" avec effet au 05 août 2017, jusqu'au 05 août 2022.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

24 CQP « Agent logistique » ont été délivrés en 2014.
Ce CQP est délivré en moyenne à 33 candidats par an.

Autres sources d'information :

<http://www.opcalim.org/>

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire - OPCALIM : Île-de-France - Paris (75) []

OPCALIM - 20, Place des Vins de France - 75012 PARIS dans l'attente de la mise en place d'un organisme certificateur (art. 6 de l'Accord sur la Formation Professionnelle du 30/10/2014).

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

Au choix des entreprises et des candidats à la VAE

Historique de la certification :

Accord du 20/06/2007 relatif à la reconnaissance des CQP IA dans diverses branches des Industries Alimentaires.
Accord du 21/03/2012 de la branche de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes portant sur la reconnaissance des CQP IA.
Accord du 30/10/2014 sur la formation professionnelle dans diverses branches de la filière alimentaire.
Accord multi branches du 29/05/2015 sur la reconnaissance et l'inscription au RNCP des CQP transversaux du secteur alimentaire.