

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28805**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Opérateur(trice) en préparation de commandes

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) des industries et commerces en gros des viandes (ICGV) - OPCALIM	Directeur général

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3179 - Entreprises de l'industrie et des commerces en gros des viandes

#### Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires, 331t Diagnostic, prescription, application des soins

#### Formacode(s) :

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

L'opérateur en préparation de commandes du secteur de l'Industrie et des Commerce en Gros de Viande placé sous la responsabilité d'un responsable de secteur ou d'un responsable / animateur d'équipe, selon les organisations, a pour mission d'assurer les opérations de préparation des commandes en vue de l'expédition des produits, en respectant les objectifs de qualité et de productivité, les consignes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Les principales activités de l'opérateur en préparation de commandes du secteur de l'Industrie et des Commerce en Gros de Viande s'articulent autour des 4 activités suivantes :

- Préparation des postes de travail
- Conduite des postes de travail
- Contrôler enregistrement et transmission des informations
- Maintien de son matériel en état de fonctionnement, sécurisation de ses postes de travail  
Les capacités attestées :  
Réaliser le processus de préparation de commandes
- Apprécier l'état des produits et des emballages en fonction de la réglementation, des procédures de l'entreprise, des cahiers des charges des clients et des produits finis
- Préparer son produit en respectant les modes opératoires de préparation de commande selon les instructions de l'entreprise et les différents cahiers des charges
- Adapter les modes opératoires de préparation de la commande en fonction de ses caractéristiques (produits à expédier, type d'emballage, qualité, délai, destination, client, DLC / DLUO...)
- Repérer rapidement les produits en fonction de leur code d'emplacement pour optimiser les déplacements dans la zone de stockage et assurer avec efficacité le flux
- Assurer le réapprovisionnement des produits dans les stocks en respectant les consignes de rangement et de rotation (DLUO, DLC...)
- Assurer le cas échéant la gestion des produits impropres à la consommation pour garantir la conformité du produit  
Utiliser les outils et les installations au poste de travail
- Utiliser les équipements et les outils conformément aux produits à expédier, aux instructions et aux objectifs de son activité
- Constituer un roll, une palette en favorisant l'équilibre de l'ensemble et l'accès visuel aux informations sur les produits, pour un transport fiable et sécurisé
- Adapter les équipements en fonction des commandes à préparer et à expédier (transpalette, chariot élévateur...)
- Contrôler l'état de fonctionnement des outils et des équipements utilisés pour réaliser son activité efficacement
- Identifier et/ou diagnostiquer les principales causes de dysfonctionnements des matériels et équipements pour faciliter son intervention ou celui d'un tiers.
- Entretenir son matériel dans le respect des processus en vigueur dans l'entreprise pour garantir le fonctionnement de son poste de travail.  
Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, de sécurité et de santé au travail, de gestion de l'environnement
- Assurer la préparation de son produit en appliquant les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise
- Exécuter avec rigueur les contrôles sur les produits et les emballages et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité
- Repérer une anomalie dans la commande liée à un non-respect du bordereau de commande et agir en conséquence
- Contrôler la concordance des informations relatives au produit en respectant les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité
- Réaliser son activité en appliquant les règles d'hygiène relatives aux postes de travail pour prévenir tout risque de contamination du produit
- Organiser et nettoyer son poste de travail en respectant les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements
- Conduire le poste de travail en respectant les consignes environnementales en vigueur
- Préparer son activité en tenant compte des consignes de sécurité et de santé au travail
- Tenir le poste de travail en respectant les obligations relatives aux ports des protections individuelles afin de prévenir tout risque d'accident.
- Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres pour prévenir tout risque d'accident.

Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

- S'informer, comprendre et examiner des consignes orales et écrites nécessaires à la réalisation de l'activité.
- Transmettre les informations relatives à son activité aux personnes concernées en utilisant les outils de communication mis à sa disposition
- Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité
- Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté
- Renseigner les différents documents nécessaires au bon déroulement de son activité, dans le respect des procédures en vigueur.
- Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la production et la bonne entente.

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

Industrie et Commerces en Gros des Viandes, Abattoir industriel

Opérateur en préparation de commandes

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

**H2101** : Abattage et découpe des viandes

**H2102** : Conduite d'équipement de production alimentaire

**N1103** : Magasinage et préparation de commandes

### **Réglementation d'activités :**

Un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite en Sécurité (CACES) conditionné(s) par une aptitude médicale à renouveler périodiquement peu(ven)t être demandé(s).

### **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 à visée professionnelle.
- 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 3 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.
- Une mise en situation professionnelle reconstituée, au cours de laquelle le jury évalue la capacité du candidat à mettre en œuvre ses compétences opérationnelles et observables dans la conduite de son poste de travail.

#### **Bloc de compétence :**

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 28805 - Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, de sécurité et santé au travail, de gestion de l'environnement</p>	<p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Assurer la préparation de son produit en appliquant les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise</li> <li>•Exécuter avec rigueur les contrôles sur les produits et les emballages et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité</li> <li>•Repérer une anomalie dans la commande liée à un non-respect du bordereau de commande et agir en conséquence</li> <li>•Contrôler la concordance des informations relatives au produit en respectant les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité</li> <li>•Réaliser son activité en appliquant les règles d'hygiène relatives aux postes de travail pour prévenir tout risque de contamination du produit</li> <li>•Organiser et nettoyer son poste de travail en respectant les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements</li> <li>•Conduire le poste de travail en respectant les consignes environnementales en vigueur</li> <li>•Préparer son activité en tenant compte des consignes de sécurité et de santé au travail</li> <li>•Tenir le poste de travail en respectant les obligations relatives aux ports des protections individuelles afin de prévenir tout risque d'accident.</li> <li>•Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres pour prévenir tout risque d'accident</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b> 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°2 de la fiche n° 28805 - Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</p>	<p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•S'informer, comprendre et examiner des consignes orales et écrites nécessaires à la réalisation de l'activité.</li> <li>•Transmettre les informations relatives à son activité aux personnes concernées en utilisant les outils de communication mis à sa disposition</li> <li>•Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité</li> <li>•Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté</li> <li>•Renseigner les différents documents nécessaires au bon déroulement de son activité, dans le respect des procédures en vigueur.</li> <li>•Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la production et la bonne entente</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b> 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°3 de la fiche n° 28805 - Réaliser le process de préparation de commandes</p>	<p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Apprécier l'état des produits et des emballages en fonction de la réglementation, des procédures de l'entreprise, des cahiers des charges des clients et des produits finis</li> <li>•Préparer son produit en respectant les modes opératoires de préparation de commande selon les instructions de l'entreprise et les différents cahiers des charges</li> <li>•Adapter les modes opératoires de préparation de la commande en fonction de ses caractéristiques (produits à expédier, type d'emballage, qualité, délai, destination, client, DLC / DLUO...)</li> <li>•Repérer rapidement les produits en fonction de leur code d'emplacement pour optimiser les déplacements dans la zone de stockage et assurer avec efficacité le flux</li> <li>•Assurer le réapprovisionnement des produits dans les stocks en respectant la consignes de rangement et de rotation (DLUO, DLC...)</li> <li>•Assurer le cas échéant la gestion des produits impropres à la consommation pour garantir la conformité du produit</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b> 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° 28805 - Utiliser les outils et les installations au poste de travail</p>	<p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Utiliser les équipements et les outils conformément aux produits à expédier, aux instructions et aux objectifs de son activité</li> <li>•Constituer un roll, une palette en favorisant l'équilibre de l'ensemble et l'accès visuel aux informations sur les produits, pour un transport fiable et sécurisé</li> <li>•Adapter les équipements en fonction des commandes à préparer et à expédier (transpalette, chariot élévateur...)</li> <li>•Contrôler l'état de fonctionnement des outils et des équipements utilisés pour réaliser son activité efficacement</li> <li>•Identifier et/ou diagnostiquer les principales causes de dysfonctionnements des matériels et équipements pour faciliter son intervention ou celui d'un tiers.</li> <li>•Entretien son matériel dans le respect des processus en vigueur dans l'entreprise pour garantir le fonctionnement de son poste de travail.</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b> 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	NOUINON	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 sur site constitué : •1 représentant des employeurs n'appartenant pas à l'entreprise concernée et désigné par l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise. •1 représentant des salariés n'appartenant pas à l'entreprise concernée, désigné par le collège « salariés » de la CPNEFP. •1 représentant de l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise concernée.
En contrat de professionnalisation	X	Jury sur site constitué : •1 représentant des employeurs n'appartenant pas à l'entreprise concernée et désigné par l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise. •1 représentant des salariés n'appartenant pas à l'entreprise concernée, désigné par le collège « salariés » de la CPNEFP. •1 représentant de l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise concernée.
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X	Jury sur site constitué : •1 représentant des employeurs n'appartenant pas à l'entreprise concernée et désigné par l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise. •1 représentant des salariés n'appartenant pas à l'entreprise concernée, désigné par le collège « salariés » de la CPNEFP. •1 représentant de l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise concernée.

	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 Opérateur(trice) en préparation de commandes" 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 :

4 CQP « Opérateur en préparation de commandes » ont été délivrés en 2014.

##### Autres sources d'information :

<http://www.cultureviande.fr/>

<http://www.fnicgv.com/>

<http://www.interbev.fr/interbev/organisations-nationales/cntf/>

<http://www.interbev.fr/interbev/organisations-nationales/fneap/>

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

[Site Internet de l'autorité délivrant la certification](#)

##### Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) des industries et commerces en gros des viandes

(ICGV) - 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 21/03/2012 de la branche de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes portant sur les Certificats de Qualification Professionnelle.

Avenant n°1 à l'accord du 21/03/2012 de la branche de l'Industrie et des Commerce en Gros des Viandes portant sur les Certificats de Qualification Professionnelle, signé le 11/09/2013.

Accord du 30/10/2014 sur la formation professionnelle dans diverses branches de la filière alimentaire.

Accord du 10/02/2015 relatif à la formation professionnelle dans la branche ICGV.

Accord multi branches du 29/05/2015 sur la reconnaissance et l'inscription au RNCP des CQP transversaux du secteur alimentaire.