

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 29443**

Intitulé

Responsable qualité des entreprises viti-vinicoles

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Maison familiale rurale de Vayres	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221r Contrôle de qualité alimentaire

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le responsable QHSE manage l'entreprise ou l'organisme afin d'augmenter la satisfaction des clients et autres parties intéressés et ce en tenant compte des contextes interne et externe et en s'appuyant sur une analyse des risques et opportunités.

- Mise en place / entretien de démarches certificatives produit ou système,
- Coordination :
 - o de la mise en conformité réglementaire QHSE,
 - o de l'écoute client et de l'intégration de leurs exigences en entreprise,
 - o de la prise en compte des attentes et exigences des autres partis prenants pertinents,
 - o d'analyse de risques et opportunités,
- Propositions d'éléments stratégiques auprès de la direction en phase avec sa politique qualité,
- Aide au déploiement de la politique qualité de l'entreprise,
- Initiation des collaborateurs à des méthodes de résolution de problème.

Le (la) titulaire est capable de :

1. D'organiser l'écoute des clients et la prise en charge de leurs exigences
2. De réaliser un diagnostic d'entreprise et d'accompagner la direction dans la validation de ses choix stratégiques,
3. De conduire un projet QHSE d'entreprise viti-vinicole en lien avec la stratégie de l'entreprise
4. De mobiliser tous les acteurs de l'entreprise viti-vinicole pour l'amélioration continue de tous ces processus.

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

- Production : cave coopérative, cave particulière, négoce,
- Fournisseurs : de matières sèches, laboratoire de contrôle, produits œnologiques...
- Organismes de certification, de contrôle, d'inspection, de défense et de gestion...
- Cabinet de consultant QHSE...
 - Responsable QHSE,
- Responsable Qualité
- Responsable du Management de la Qualité,
- Animateur Qualité,
- Coordinateur Qualité,
- Assistant Qualité,
- Consultant / auditeur QHSE...

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H1302 : Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Contrôles en cours de formation (CCF)

- Gestion de la qualité
 - o Evaluation des rapports d'activités (rapports de synthèse d'environ 15 pages + oral de présentation de 15 mn suivi de questions pour mesurer la capacité à argumenter et à réaliser une analyse critique des actions menées et de leurs retombées),
 - o Le candidat réalise une synthèse d'articles professionnels ou interprète un article de fond portant sur un thème tel qu'indicateurs, analyse de risque, qualité fonctionnelle, évolution d'une norme... et il fait le lien avec son expérience en entreprise. Epreuve écrite de synthèse de 4 heures à partir d'un cas d'école,
- Management et communication, mise en situation professionnelle par groupe, épreuve orale de 1h 30.
- Maîtrise des sciences et techniques en viticulture-œnologie. Le candidat est interrogé sur les techniques de viticulture et œnologiques et leur motivation. Epreuve écrite de 2 heures,
- Méthodes statistiques des procédés de transformation du vin (exercice pratique écrit de 2 heures).
- Droit des affaires, droit social et droit de la consommation
 - o Epreuve écrite de 2 heures permettant de restituer les bases juridiques au travers de cas pratique et d'exploitation de documents.

Epreuves Terminales:

- Qualité (oral de 25 mn devant un jury composé du responsable de formation et d'un professionnel, tirage au sort et restitution d'un sujet pratique relatif aux normes, méthodes ou outils QHSE),
- Projets tuteurés : commande d'entreprise de la filière traitée par un groupe d'étudiants sur une période de 3 à 4 mois. Restitution écrite (5 à 10 pages) + oral de projets tuteurés (30 minutes),
- Environnement commercial et contexte de filière :
 - o Epreuve orale 20 minutes, le groupe de projet de 3 à 5 étudiants présente la démarche marketing d'un développement produit (vins ou autre boisson alcoolisée ou dérivés),
 - o Epreuve orale 20 minutes, le candidat peut être interrogé par exemple sur l'INAO, France Agrimer, l'OCM vin, les Interprofessions, les ODG...
- Restitution d'une activité significative dans un rapport écrit final de 30 pages soutenu oralement devant un jury de professionnels. L'obtention du titre nécessite une moyenne globale de 10/20 et une note supérieure ou égale à 10 au rapport final (écrit + soutenance).

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 29443 - Conduire un projet (QHSE) d'entreprise vitivinicole en lien avec la stratégie d'entreprise</p>	<p>Capacités attestées : Maîtriser les concepts de base de la qualité ou les référentiels couramment utilisés dans la filière vitivinicole.</p> <p>1. Epreuve terminale-oral qualité Sujet tiré au sort, par exemple : -Exposer quelques démarches de résolution de problème, -Exposer et développer l'approche processus, -Exposer l'intérêt à mettre en place l'ISO22000, établir les différences avec l'IFS et le BRC, - Pourquoi mettre en place des indicateurs qualité ? Expliquez les différentes fonctions des indicateurs ? Quelles doivent être les qualités des indicateurs ? A chaque fois, répondre en faisant le lien avec l'expérience en entreprise</p> <p>2. Epreuve terminale - mission significative •Rapport final basé sur une mission QHSE significative confiée au candidat par la direction de l'entreprise. •Ecrit + soutenance orale</p> <p>Capacité attestée : Mener l'intégralité d'une mission QHSE en s'appuyant sur des méthodes adaptées et en y associant les collaborateurs pertinents relativement à la mission.</p> <p>3. Epreuve terminale orale « Environnement commercial et filière » •Par groupe de 2 à 4 étudiants, création d'un produit puis présentation par groupe de la démarche marketing d'une création produit. •Contexte de filière : Sujet tiré au sort, 10 min de présentation + 10 min de questions-réponses. Le candidat peut être interrogé par exemple sur l'INAO, France Agrimer, l'OCM vin, les Interprofessions, les ODG.</p> <p>Capacités attestées : Prendre en compte le contexte d'entreprise lors de l'exercice d'une mission qualité : •En connaissant l'organisation de la filière et le rôle de ces différents organismes, •En recueillant les attentes et exigences du client, du marché, •En établissant les caractéristiques du produit en conséquence.</p> <p>4. Contrôles en cours de formation « Maitrise de sciences et techniques viti-oen » • Devoir sur table : 2 heures. •Le candidat est interrogé sur les techniques de viticulture et œnologiques et leurs motivations.</p> <p>Capacités attestées : •Mener une mission QHSE en connaissance des principes de base des techniques vitivinicoles.</p> <p>5. Contrôles en cours de formation Droit : • Devoir sur table : 2 heures •L'apprenti est évalué sur la base de l'appréciation d'une situation juridique donnée. Il doit pouvoir l'expliquer, l'argumenter.</p> <p>Capacités attestées : Exercer en tant que responsable QHSE et salarié en cohérence avec le contexte juridique de l'entreprise (droit du travail, commercial, de la consommation).</p> <p>6. Contrôles en cours de formation - sujet de synthèse QHSE •Devoir sur table : 4 heures, •Le candidat réalise une synthèse d'articles professionnels ou interprète un article de fond portant sur un thème tel que indicateurs, analyse de risque, évolution normative et il fait le lien avec son expérience en entreprise.</p> <p>Capacités attestées : Rédiger un compte rendu à partir de documents professionnels •En manifestant une bonne qualité rédactionnelle et de synthèse, •En produisant une interprétation correcte, •En évaluant les conséquences de ces données dans l'entreprise.</p> <p>7. Contrôles en cours de formation sur la maîtrise statistique des procédés (MSP) •Devoir sur table 2 heures. •A partir de la présentation concrète d'une situation, le candidat est évalué sur le choix d'un plan de contrôle, sur son utilisation ou sur l'aptitude du procédé présenté</p> <p>Capacités attestées : En cohérence avec les règles statistiques •Etablir un échantillonnage, •Etablir l'aptitude d'un procédé, notamment de dosage.</p> <p>8. Epreuve terminale -projet tuteuré Descriptif et modalités d'évaluation : réaliser à plusieurs une commande d'entreprise, •Présenter la réalisation de la commande à l'oral et à l'écrit.</p> <p>Capacités attestées : •Comprendre et respecter le cahier des charges d'une commande d'entreprise, •Gérer un projet, •Travailler en groupe.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 29443 - Participer au processus client	<p>Capacités attestées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre le processus d'écoute client, • Le cas échéant, organiser son optimisation, • S'exprimer en anglais sur la démarche QHSE en utilisant le vocabulaire spécifique <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sous forme de rapport écrit basé sur son expérience en entreprise. Le candidat prend toutes dispositions pour recueillir dans son entreprise les informations nécessaires à la compréhension de l'écoute client. Si nécessaire, il propose des améliorations à son entreprise et réalise une/des action(s) d'amélioration en accord avec sa direction. - Soutenance orale en anglais : <ul style="list-style-type: none"> • présenter aux clients étrangers l'entreprise, • échanger sur des problématiques QHSE <p>Remarque : l'établissement organise la possibilité de se présenter au TOEIC</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 29443 - Réaliser un diagnostic d'entreprise et accompagner la direction dans la validation de ses choix stratégiques	<p>Capacités attestées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en oeuvre une méthodologie de diagnostic adaptée à l'entreprise, • Exploiter le diagnostic en mettant en évidence les points forts, les points faibles et en suggérant pour ces derniers des axes d'amélioration. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sous forme de rapport basé sur son expérience en entreprise. Le candidat réalise un diagnostic Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement de son entreprise. Il l'interprète et suggère des axes d'amélioration. • Ecrit + soutenance orale
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 29443 - Mobiliser tous les acteurs de l'entreprise vitivinicole pour l'amélioration continue de ses processus	<p>Capacités attestées :</p> <p>Manager une mission QHSE en cohérence avec les valeurs d'entreprise, sa politique et le contexte humain.</p> <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Contrôles en cours de formation sous la forme d'un exercice pratique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descriptif et modalités d'évaluation : à partir d'une vidéo ou d'un document relatant une situation problématique (stress au travail, plan social, stratégie non visible, management autocratique...), un groupe d'étudiants doit analyser la situation, concevoir des actions d'amélioration. • Restitution orale.

Validité des composantes acquises : illimitée

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	<p>Tous les membres du jury sont des professionnels extérieurs à la Maison Familiale Rurale de Vayres.</p> <p>La présidence du jury de validation finale est assurée par un représentant de la Chambre Régionale d'Agriculture d'Aquitaine ou Chambre départementale de Gironde</p> <p>Les membres du jury sont des professionnels ayant qualité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • responsable Qualité/QHSE de la filière, • Ou consultant qualité ou qualicien. <p>Sont exclus les entreprises ou organismes ayant accueilli un stagiaire dans l'année afin d'éviter toute influence lors de la délibération.</p>
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem

Par expérience dispositif VAE prévu en 2004	X	La présidence du jury de validation finale est assurée par un représentant de la Chambre Régionale d'Agriculture d'Aquitaine ou Chambre départementale de Gironde 2 représentants qualifiés des professions, + le responsable pédagogique si non accompagnateur VAE + éventuellement un autre formateur
---	---	--

	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 23 février 2007 publié au Journal Officiel du 03 mars 2007 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 03 mars 2007, jusqu'au 03 mars 2012.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 8 décembre 2017 publié au Journal Officiel du 21 décembre 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau II, sous l'intitulé "Responsable qualité des entreprises viti-vinicoles" avec effet au 07 août 2017, jusqu'au 21 décembre 2020.

Arrêté du 2 juillet 2012 publié au Journal Officiel du 7 août 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau II, sous l'intitulé "Responsable qualité hygiène sécurité environnement des entreprises viti-vinicoles" avec effet au 03 mars 2012 jusqu'au 07 août 2017.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2006.

Arrêté du 26 novembre 2002 publié au Journal Officiel du 15 décembre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Observations : Homologation jusqu'au 18 janvier 2005.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Taux de réussite à la certification : 95 % en moyenne sur les 5 dernières années
<http://www.mfr-vayres.fr/>

Autres sources d'information :

Maison Familiale de Vayres
B.P.4, Lieu-dit Lagron
RN89, sortie 8
33870 VAYRES
[MFR de Vayres](#)

Lieu(x) de certification :

Maison familiale rurale de Vayres : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Gironde (33) [Vayres]
Maison Familiale de Vayres
B.P.4, Lieu-dit Lagron
RN89, sortie 8
33870 VAYRES

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

Maison Familiale de Vayres - B.P.4, Lieu-dit Lagron - RN89, sortie 8 - 33870 Vayres

Historique de la certification :

Titre enregistré depuis le 15/12/2002 sous le nom de "Responsable Qualité des entreprises vivinicoles" et désormais enregistré sous le nom de Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement des entreprises vivinicoles" pour tenir compte de l'avis des professionnels considérant la fonction de plus en plus globale (depuis le 07/08/2012).

Certification précédente : [Responsable qualité hygiène sécurité environnement des entreprises viti-vinicoles](#)