

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28787**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Responsable de secteur / d'atelier du secteur alimentaire

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 :

221p Gestion de production dans les industries agro-alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Sous la responsabilité du responsable de fabrication ou du directeur technique, le responsable de secteur / d'atelier du secteur alimentaire supervise et optimise la production d'une unité dans une étape de fabrication d'un site industriel, selon les consignes de sécurité et les impératifs de production (qualité, délai, quantité...). Il coordonne, régule et anime l'activité de production d'un atelier comprenant plusieurs équipes en organisant l'activité, en développant la démarche qualité et en participant directement à la gestion du personnel.

Ainsi, les principales activités du responsable de secteur / d'atelier du secteur alimentaire sont:

- Management des équipes
- Organisation et planification de l'activité
- Supervision des activités de production
- Impulsion et participation à la démarche qualité
- Relai des flux d'information

Les capacités attestées :

Conduire et améliorer le process de production en mobilisant les ressources adaptées (produits, matériels, machines, ressources humaines)

- Vérifier la conformité des actions d'autres personnes par rapport à des normes dans le cadre du management des équipes (comportements professionnels) et de la supervision des activités de production (application des instructions qualité).
- S'assurer en permanence de la conformité des produits (quantité, qualité) par des contrôles de la qualité de la production.
- S'assurer en permanence de la conformité du déroulement des opérations au moindre coût pour maintenir la qualité des produits finis.
- Prendre des décisions appropriées à partir d'informations diverses (aléas, dysfonctionnements, etc.) pour garantir une planification et une supervision efficaces.
- Solliciter à bon escient l'aide de la maintenance pour limiter les arrêts de ligne (maintenance curative et préventive).
- Appliquer les méthodologies de résolution de problèmes pour optimiser le déroulement des procédés et de l'organisation.
- Formaliser des observations sur le fonctionnement du secteur pour optimiser le déroulement des procédés et de l'organisation.
- Réaliser ou faire réaliser les autocontrôles pour éviter les ruptures d'alimentation et les irrégularités du niveau de qualité.
- Vérifier la conformité des activités des opérateurs selon les procédures en vigueur, les consignes qualité, hygiène, sécurité et les autocontrôles.

Organiser et piloter la production en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène, sécurité des équipes

- Informer son équipe sur des aspects de gestion du personnel pour leur compréhension (information, respect du règlement intérieur, organisation interne).
- Etre le relais du service du personnel et s'appropriier, comprendre et utiliser les règles, les documents et le langage spécifiques pour assurer la qualité de gestion et d'information des équipes.
- Quantifier les besoins techniques, humains et matériels nécessaires aux productions avec une vision quotidienne, hebdomadaire et éventuellement mensuelle.
- Planifier ces besoins sur les outils disponibles (écrits ou informatiques, GPAO, etc.) pour la qualité et la fluidité de la production.
- Procéder aux calculs nécessaires à la gestion de production (rebut, rendement, productivité, etc.) et au contrôle de la qualité des produits finis.
- Rédiger des procédures pour formuler des propositions d'amélioration pertinentes, réalisables et co-élaborées.
- Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production
- Assurer une animation auprès des conducteurs de ligne ou des opérateurs afin de garantir une bonne intégration des objectifs professionnels.
- Conduire une réunion en veillant à adopter les attitudes et les règles de communication favorisant un bon climat social au sein de l'équipe.
- Exprimer ses remarques de façon à favoriser la qualité du climat social et une meilleure communication des informations.
- Former le personnel (transfert de savoir-faire ou formation sur des thèmes plus théoriques) pour la satisfaction et la progression des nouveaux arrivants.
- Identifier, anticiper les aléas et formaliser des observations en s'appuyant sur un diagnostic explicite pour l'amélioration de la

production et du fonctionnement de l'équipe.

- Recueillir, sélectionner, mettre en forme et transmettre des informations de manière ascendante ou descendante (réunions d'informations, rapports sur les risques d'hygiène et sécurité, etc.), nécessaires au bon déroulement de l'activité.
- Mettre à disposition de son interlocuteur des informations dans un langage adapté pour assurer la continuité du service, la qualité des procédés et des échanges.
- Utiliser avec fiabilité les documents (papier ou informatique) nécessaires à la mise en forme de l'information.
- Appréhender le langage utilisé par ses interlocuteurs et recourir à des experts pour une programmation pertinente des opérations.
- Identifier les compétences nécessaires pour chaque poste et opérer les ajustements nécessaires pour le développement / l'amélioration des compétences.
- Identifier les compétences de chaque individu dans le cadre de l'évaluation du personnel et réaliser une analyse d'écart et proposer le cas échéant, un plan d'action pour réduire les écarts (ex : formation).
- Formaliser une appréciation à partir d'observations directes ou transmises issues de l'activité d'une personne (indicateurs de résultats).

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

Industries agro-alimentaires

Responsable de secteur

Responsable d'atelier

Responsable d'îlot de production

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

H2502 : Management et ingénierie de production

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° 28787 - Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'intégrer dans son environnement professionnel • Communiquer à l'écrit • Communiquer à l'oral • Gérer son activité • Animer une formation • Prendre la parole en public • Animer une équipe • Créer des supports de communication • Gérer les compétences d'une équipe • Exercer la mission de tuteur <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) • Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur <p>A l'issue de l'évaluation, l'organisme certificateur délivre au candidat une attestation de réussite du bloc.</p> <p>Articulation entre les blocs de compétences acquis et l'obtention de la totalité de la certification</p> <p>Les candidats disposant des attestations de l'ensemble des blocs sont ensuite évalués pour attester de la maîtrise globale des compétences du CQP visé. Cette évaluation est réalisée, d'un côté par un référent entreprise et, d'un autre côté par un professionnel évaluateur externe à l'entreprise. Enfin, un jury paritaire national délibère sur l'obtention de tout ou partie du CQP.</p>
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 28787 - Conduire et améliorer le process de production en mobilisant les ressources adaptées (produits, matériels, machines, ressources humaines)</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractériser les produits • Caractériser les process de production • Réaliser ou conduire le process • Appréhender les bases en technologies professionnelles • Caractériser les outils et les machines • Gérer les actions de maintenance préventive et corrective • Conduire à un projet d'amélioration <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) • Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur <p>A l'issue de l'évaluation, l'organisme certificateur délivre au candidat une attestation de réussite du bloc.</p> <p>Articulation entre les blocs de compétences acquis et l'obtention de la totalité de la certification</p> <p>Les candidats disposant des attestations de l'ensemble des blocs sont ensuite évalués pour attester de la maîtrise globale des compétences du CQP visé. Cette évaluation est réalisée, d'un côté par un référent entreprise et, d'un autre côté par un professionnel évaluateur externe à l'entreprise. Enfin, un jury paritaire national délibère sur l'obtention de tout ou partie du CQP.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 28787 - Organiser et piloter la production en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène, sécurité des équipes	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Gérer la production •Manager la démarche qualité dans son service •Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service •Manager la sécurité de son service <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) •Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur <p>A l'issue de l'évaluation, l'organisme certificateur délivre au candidat une attestation de réussite du bloc.</p> <p>Articulation entre les blocs de compétences acquis et l'obtention de la totalité de la certification</p> <p>Les candidats disposant des attestations de l'ensemble des blocs sont ensuite évalués pour attester de la maîtrise globale des compétences du CQP visé. Cette évaluation est réalisée, d'un côté par un référent entreprise et, d'un autre côté par un professionnel évaluateur externe à l'entreprise. Enfin, un jury paritaire national délibère sur l'obtention de tout ou partie du CQP.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	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 Responsable de secteur / d'atelier du secteur alimentaire" 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 :**

8 CQP « responsable de secteur / d'atelier » ont été délivrés en 2014.

Ce CQP est délivré en moyenne à 14 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.