

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28789**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Responsable d'équipe de production 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 :

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

Le responsable d'équipe production a pour rôle de coordonner, réguler et animer l'activité d'une équipe en anticipant et en portant une attention toute particulière au suivi des actions correctives. Au quotidien, il organise et met en œuvre le programme de production en assurant la gestion des moyens humains, des matières, des techniques de l'unité de production. Il occupe donc le premier échelon hiérarchique de l'encadrement de proximité des équipes de production (conducteurs de ligne, opérateurs).

Ainsi, les principales activités du responsable d'équipe production s'articulent autour des 5 missions suivantes :

- Management des équipes
- Organisation et planification de l'activité
- Supervision des activités de production
- Implusion 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 du personnel par rapport à des normes pour assurer le niveau de production visé de l'activité.
 - Utiliser les documents (papier ou informatique), liés aux approvisionnements et aux retours pour éviter les ruptures d'approvisionnement.
 - Vérifier la conformité des produits (quantitatifs, qualitatifs) pour assurer la fluidité et la qualité de la production.
 - S'assurer en permanence de la conformité du déroulement des opérations et agir en conséquence pour le maintien de la qualité sans rupture de production.
 - Prendre des décisions appropriées à partir d'informations diverses : aléas, dysfonctionnements afin d'optimiser le déroulement du process.
 - Veiller au maintien de la qualité sans rupture de production par l'application des méthodologies de résolution de problèmes.
 - Effectuer des opérations de dépannage et/ou solliciter à bon escient l'aide de la maintenance pour une résolution rapide du dysfonctionnement.
 - Veiller au respect du niveau de qualité des produits finis en s'assurant en permanence de leur conformité (quantité, qualité).
 - Identifier et anticiper les aléas et formaliser les observations pour contrôler et assurer le suivi de la sécurité et de l'hygiène.
- Piloter la production en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène, sécurité des équipes
- Assurer la continuité et la qualité de la production en élaborant un planning d'affectation du personnel qui tient compte de plusieurs paramètres (affectation du personnel, délais, etc.).
 - Quantifier les moyens humains nécessaires à l'activité pour élaborer un planning en adéquation avec les besoins/ressources pour la continuité du cycle de production.
 - Identifier les compétences nécessaires aux différents postes de travail de l'équipe pour leur adéquation avec les besoins.
 - Transposer un planning de production en planning d'affectation en tenant compte des compétences pour garantir la continuité dans la production.
 - Quantifier les besoins nécessaires aux productions avec une vision quotidienne.
 - Calculer les consommations quotidiennes afin d'anticiper toute rupture d'alimentation en moyens et ressources de production.
 - Vérifier la conformité des activités des opérateurs conformément aux procédures et aux consignes (qualité, sécurité et hygiène).
 - Réaliser ou faire réaliser les autocontrôles (non-conformités) inhérents à la démarche qualité sur son secteur.
 - Expliquer aux opérateurs le contenu et l'importance des procédures pour garantir leur contribution à la démarche qualité.
 - Effectuer les calculs nécessaires aux contrôles pour détecter les produits non-conformes.

Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production

- Assurer une animation auprès d'opérateurs pour un processus de formation adapté et une équipe opérationnelle.
- Réguler le travail d'une équipe (informer, expliquer) pour que les comportements soient conformes aux contraintes professionnelles et que l'équipe soit opérationnelle.
- Rendre compte auprès de son responsable hiérarchique pour un suivi clair des résultats/des carrières/de l'activité.
- Réaliser des synthèses orales et écrites auprès des fonctionnels pour assurer l'opérationnalité de l'activité et des équipes.
- Formaliser une appréciation sur les compétences au poste de travail d'opérateurs dans le cadre de ses missions de manager des équipes (évaluation, détection de potentiels, etc.).

- Utiliser avec fiabilité les documents (papier ou informatique) nécessaires à la mise en forme de l'information pour la communication interne et la démarche qualité.
- Veiller à la qualité de l'information descendante ou/et ascendante pour prévenir des interruptions de production liées à des informations erronées.
- Appréhender le langage (technique) utilisé par d'autres pour favoriser la qualité et l'efficacité des échanges et la transmission des informations.
- Analyser la pertinence des informations reçues pour prévenir toute interruption de ligne liée à des informations erronées.

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

Industries agro-alimentaires

Responsable d'équipe de production, Chef d'équipe de production, Coordinateur / Coordinatrice de production, Chef d'atelier de production

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

H3301 : Conduite d'équipement de conditionnement

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° 28789 - 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 • 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
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 28789 - Piloter la production en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène, sécurité des équipes</p>	<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>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 28789 - 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 <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	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 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 14 janvier 2010 publié au Journal Officiel du 22 janvier 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle Responsable d'équipe - production de boissons avec effet au 22 janvier 2010, jusqu'au 22 janvier 2015.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

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 d'équipe production du secteur alimentaire" avec effet au 22 janvier 2015, jusqu'au 05 août 2022.

Pour plus d'informations

Statistiques :

77 CQP « Responsable d'équipe production » ont été délivrés en 2014.
Ce CQP est délivré en moyenne à 53 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 30/10/2014 sur la formation professionnelle dans diverses branches de la filière alimentaire.

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.

Changement de libellé du CQP :

- Ancien libellé : Responsable d'équipe - production de boissons
 - Nouveau libellé : Responsable d'équipe production du secteur alimentaire
- Changement de certificateur :

•Ancien certificateur : CPNEF de la branche professionnelle des activités de production d'eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes sans alcool et bières c/o CSEM - 37 rue des Mathurins - 75008 PARIS

•Nouveau certificateur : 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).

Certification précédente : Responsable d'équipe - production de boissons