CQP Agent logistique du secteur alimentaire

PROGRAMME DE FORMATION

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Préparer son activité et organiser les zones de stockage en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité.
- Réceptionner, préparer et expédier les produits et marchandises alimentaires en assurant leur traçabilité.
- Gérer les stocks et les flux de marchandises à l'aide d'outils informatiques dédiés
- Entretenir et maintenir les installations (maintenance de 1er niveau).

DURÉE & CONTENU

105 H

PUBLIC CIBLE

- Toute personne désirant exercer la fonction d'agent logistique dans l'industrie alimentaire
- Demandeurs d'emploi, salariés en reconversion professionnelle ou en évolution de poste.

PREREQUIS

- Être en poste dans une entreprise du secteur des industries agroalimentaires
- Lire et comprendre la langue française

Test de positionnement

Un test de positionnement est réalisé. Le volume d'heures de la formation est ajustable selon les résultats du test.

DÉTAIL DU PROGRAMME

POSITIONNEMENT & ÉVALUATIONS

Durée 14h

Objectifs :

- Connaître le parcours CQP Agent logistique des industries agroalimentaires
- Être capable de se préparer à l'évaluation finale du CQP

SUIVI CERTIFICATION ET TEST D'EVALUATION — 14 heures

- Présentation du parcours CQP
- Tests d'évaluation (*mise en place de jurys blancs*)
- Suivi pédagogiques
- 1 évaluation intermédiaire

Bloc 1 : Préparer son activité logistique et les zones de stockage

Durée 35h

Objectif :

- Connaitre les contenus et les circuits des flux ainsi que l'utilisation des outils et documents permettant d'organiser son activité.
- Respecter les différentes consignes d'hygiène, sécurité, qualité et environnement liées à son activité.

Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire — 14 heures

- Connaitre la réglementation en matière d'hygiène.
- Connaitre les microorganismes (*les différents types, leurs modes de développement, leurs effets*).
- Mettre en œuvre le nettoyage et la désinfection des installations et de la zone de travail.
- Appliquer des autocontrôles et interpréter les résultats.

Améliorer sa communication interpersonnelle — 14 heures

- Adapter son style de communication aux différents interlocuteurs pour mieux communiquer et travailler avec les autres.
- Utiliser des techniques de communication favorisant le relationnel et permettant de prévenir des situations conflictuelles.
- Communiquer, transmettre et faire des retours factuels, sans jugement et avec bienveillance.
- Communiquer en cas de non-conformité, dysfonctionnement, difficultés.

Comprendre des activités logistiques — 7 heures

- Les différents outils de planification et de gestion de l'activité logistique (ERP, GPAO).
- Connaître les caractéristiques des matières premières, des consommables, des produits intermédiaires et des produits finis.
- La réglementation sur le transport et la livraison des marchandises.

Bloc 2 : Préparer, réceptionner et/ou expédier les produits et marchandises alimentaires

Durée 14h

Objectif :

- Connaître les notions élémentaires de fonctionnement des équipements nécessaires pour conduire son activité de façon optimale.

Outil informatique pour la gestion de flux/stock — 7heures

- Notion d'outils bureautiques (*traitement de texte, courriel, tableur…*).
- Utiliser l'outil informatique et les logiciels associés.
- La gestion des flux et des stocks par l'informatique.
- Les différents états du produit et la différence entre stock théorique et physique.
- La gestion des commandes, réception et expédition sur ERP.
- Utiliser un terminal de saisie portatif.

Réaliser des activités logistiques — 7 heures

- La démarche et les procédures de réception ou d'expédition des marchandises (*planning, accueil chauffeurs, étapes du contrôle qualité*).
- Les documents de la gestion du flux de marchandise (*bon de transport, de livraison, de commande*).
- La préparation des commandes (*approvisionnement lignes de production et commandes clients*).

Bloc 3 : Gérer les stocks et les flux de produits et marchandises alimentaires

Durée 21h

Objectif :

- Gérer un stock afin d'optimiser les flux produits dans une entreprise agroalimentaire.

Gérer une activité logistique — 7 heures

- Les procédures et règlementation sur le stockage.
- Connaitre les différents types de produits stockés.
- Les différentes zones de stockage (réserve sèche, zone froide) et les moyens de stockage (*dynamique transtockeur…*).
- La traçabilité (*code GTIN13, GTIN14, GS-128…*).
- Gérer les non conformités et les mouvements de stocks.

Faire vivre l'engagement Qualité de son entreprise — 14 heures

- L'organisation d'une activité logistique (réception / préparation / stock / expédition) en tenant compte des impératifs de qualité, hygiène sécurité et environnement.
- Les principales caractéristiques et exigences des normes (ISO, OHSAS, INCO…).
- Le cahier des charges et le respect des engagements
- Les non-conformités et leur traitement.
- Les règles de qualité à respecter dans son activité
- Comprendre et communiquer des indicateurs de qualité

Bloc 4 : Entretenir et maintenir les outils et équipements logistiques (maintenance de 1er niveau)

Durée 21h

Objectif :

- Comprendre le principe de fonctionnement d'un équipement industriel
- Appliquer une maintenance de premier niveau afin de maintenir ses équipements en bon état de fonctionnement

La maintenance de 1er niveau pour le personnel de production et de logistique — 21 heures

- Connaitre les différentes technologies utilisées.
- Les bases de l'électricité industrielle.
- La technologie pneumatique.
- Les différentes sources d'énergie.
- Lecture de schéma, de plan, de dessin industriel.

Moyens et méthodes pédagogiques : formation en groupe et sous-groupe

Le formateur, à partir de son expertise technique et de la dynamique d'apprentissage qu'il met en œuvre pour chaque apprenant, contribue à l'ancrage des connaissances transmises.

Il s'appuie sur des méthodes participatives, actives et expérimentales pour favoriser la compréhension et l'ancrage de la formation.

Le formateur remet à chaque participant un support récapitulatif et détaillé des contenus, méthodes, techniques, outils et exercices abordés en formation.

Description du dispositif de suivi et d'évaluation de la formation

L'apprentissage est suivi et validé par le formateur tout au long des journées de formation dans le cadre d'une dynamique pédagogique collaborative et participative.

La mise en pratique d'exercices d'expérimentation permet aux participants de travailler sur l'appropriation des techniques avec des cas concrets d'entreprise et vise la définition de plans d'actions individuels.

Des tests sous forme de QCM sont proposés aux participants afin d'évaluer leur niveau d'acquisition et de faciliter la mise en œuvre des engagements personnels. Une attestation de formation est remise à chaque participant ayant suivi l'intégralité de la formation.

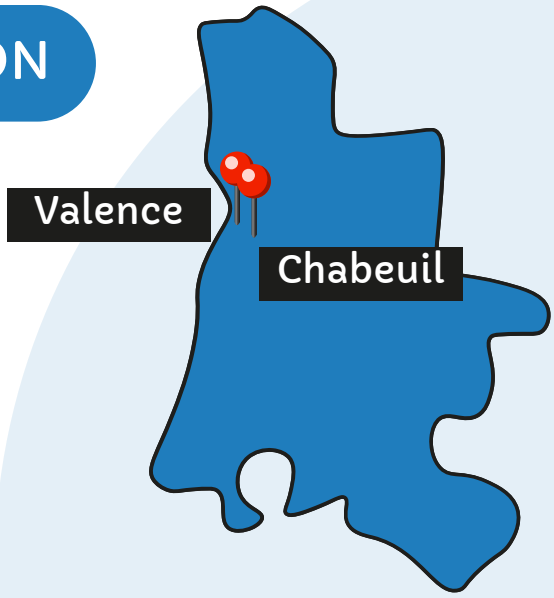
A l'issue de ce parcours chaque candidat est présenté à l'épreuve finale du **CQP Agent logistique du secteur alimentaire** (*RNCP n°41682*).

Matériel et environnement

Paperboard, vidéoprojecteur, supports papier, vidéos et caméra si besoin. Zones dédiées aux exercices en groupe, sous-groupe et face à face, zones dédiées aux simulations et à l'expérimentation.

Notre formation intègre une part de Formation Ouverte et à Distance (FOAD) qui s'appuiera sur une plateforme d'apprentissage en ligne accessible à tout moment (360 learning), proposant des modules interactifs, des ressources téléchargeables et des activités d'auto-évaluation. Un tutorat à distance sera assuré par nos formateurs pour accompagner votre progression et répondre à vos questions via des forums dédiés et/ou des sessions de visioconférence ponctuelles.

2 LIEUX DE FORMATION



Valence (siège social)
2 rue Jean Bertin
26000 VALENCE

Chabeuil
955 Rte des Fondeurs
26120 Chabeuil

DATES DES SESSIONS

Nous contacter

Idéallis

ÉCOLE DE COACHING CONSEIL RH FORMATION RECRUTEMENT

IDEALLIS SAS au capital de 50 000 €
Tél : 04 75 75 98 75 - E-mail : contact@ideallis.com - www.ideallis.com
RCS Romans B 527 833 057 - Code APE 7022Z
Siège social : 2 rue Jean Bertin 26000 VALENCE