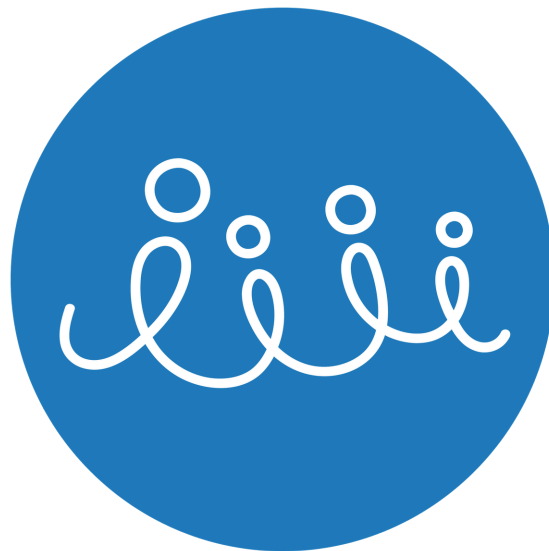


CQP responsable d'équipe
du secteur alimentaire
(production)

PROGRAMME DE FORMATION





OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Être capable de coordonner, réguler et animer l'activité en anticipant et en portant une attention toute particulière au suivi des actions correctives
- ✓ Être capable de piloter les opérateurs(-trices) et conducteurs(-trices) de machines et de ligne tout en garantissant la bonne application des process et consignes HQSE
- ✓ Être capable de manager les équipes opérationnelles pluriculturelles tout en utilisant les méthodes et moyens de communication adaptés.



DURÉE & CONTENU

210 heures



PUBLIC CIBLE

Toute personne désirant exercer la fonction de responsable d'équipe et ayant un intérêt pour le management.



PREREQUIS

- Être en poste dans une entreprise du secteur des industries agroalimentaires.
- Connaître les bases de la communication professionnelle.
- Connaître l'environnement industriel.
- Savoir utiliser les outils bureautiques.



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 & EVALUATIONS

Durée 49h

SUIVI CERTIFICATION ET TEST D'ÉVALUATION

21 heures

- Présentation du parcours CQP
- Tests d'évaluation (mise en place de jurys blancs)
- Suivi et évaluation du parcours

ETUDE DE CAS

14 heures

- Présentation du programme d'étude de cas et des objectifs liés au référentiel
- Mise en situation et études de cas

AFEST (Action de Formation En Situation de Travail)

14 heures

- L'apprentissage par l'action : La formation s'appuie sur des mises en situation professionnelle et la résolution de problématiques concrètes de terrain. Suivre et animer des indicateurs de performance.

BLOC 1 - Planifier et suivre l'activité d'une équipe d'un service/d'une unité d'entreprise du secteur alimentaire

Durée 28h



Objectifs :

- ✓ **Identifier** les dangers microbiologiques et les exigences des normes (ISO, BRC).
- ✓ **Traiter** les non-conformités et mesurer l'impact de l'activité.

La sécurité alimentaire

21 heures

- Acquérir les bases élémentaires de l'hygiène alimentaire :
 - Connaissances de base sur les microorganismes
 - Les facteurs de croissance des microorganismes
 - Prélèvements microbiologiques de surface sur boîtes de pétri et contacts en atelier agroalimentaire
- Comprendre Le développement microbien :
 - Les toxi-infections alimentaires
 - Nettoyage et désinfection
- Appliquer Les bonnes pratiques d'hygiène :
 - Les bonnes pratiques d'hygiène en entreprise sur la base des 5M
 - Mise en pratique des règles d'hygiène et suivi des points de vigilance lors d'une fabrication dans un atelier agro-alimentaire

Faire vivre l'engagement HQSE de son entreprise

7 heures

- Comprendre la démarche HQSE de son entreprise et contribuer à son amélioration :
 - Les principales caractéristiques et exigences des normes (ISO, BRC...).
 - Les bases de la sécurité en entreprise. Les EPC, les EPI, l'ergonomie au poste, les gestes et postures.
 - Le cahier des charges et le respect des engagements
 - Les non-conformités et leur traitement.
 - Apprécier la conformité des documents de traçabilité concernant son secteur
 - L'importance des auto-contrôles.
 - Les enjeux de la politique environnementale pour l'entreprise, les clients, les salariés

BLOC 2 - Animer et coordonner une équipe d'un service / unité d'une entreprise du secteur alimentaire

Durée 28h



Objectifs :

- ✓ **Adapter** sa communication interpersonnelle selon ses divers interlocuteurs.
- ✓ **Conduire** une prise de parole efficace en public.
- ✓ **Structurer** le parcours d'intégration et d'accompagnement d'un apprenant.

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.
- Prendre conscience de la diversité des comportements humains et développer un comportement ouvert aux autres.
- Communiquer, transmettre et faire des retours factuels, sans jugement et avec bienveillance.
- Communiquer en cas de non-conformité, dysfonctionnement, difficultés.
- Savoir préparer et conduire une prise de parole efficace et convaincante en public.
- Apprendre à perfectionner son aisance pour réussir sa prise de parole en contexte difficile.

Exercer la mission tuteur

14 heures

- Accueillir et intégrer un apprenant en co-crédant une dynamique de confiance.
- S'approprier les principales techniques de transmission des savoirs et savoir faire.
- Structurer et dérouler le parcours d'accompagnement pédagogique de l'apprenant.
- Concevoir les outils d'évaluation et d'accompagnement du tuteur.
- Identifier et lever les potentielles difficultés d'intégration.
- Conduire un entretien d'évaluation et de développement en utilisant les techniques adaptées : communication, feedback...

BLOC 3 - Manager les équipes du service/unité de l'entreprise du secteur alimentaire

Durée 35h



Objectifs :

- ✓ **Développer** son leadership grâce aux méthodes de coaching.
- ✓ **Gérer** les situations managériales complexes et les conflits.
- ✓ **Piloter** les entretiens annuels et de recadrage individuels.

Les Essentiels du Management : Réveillez votre Potentiel

21 heures

- Connaître son profil MBTI et ses Talents pour développer la connaissance de soi et ses ressources dans le travail.
- Renforcer la cohésion entre son style de management et les situations managériales rencontrées au quotidien.
- Développer son leadership à l'aide d'outils et de méthodes de coaching professionnel.
- Les bases de la gestion du personnel : abs, congés, respect du RI...

Accompagnement Professionnel Personnalisé

14 heures

- Ce module est un accompagnement sur-mesure visant à ancrer les apprentissages du module précédent « les essentiels du management » dans la réalité professionnelle du manager et à développer sa posture de manager. Il est animé par un coach professionnel externe.
- Le manager travaille avec un coach attiré sur ses problématiques réelles et spécifiques à son périmètre d'activité :
 - Mise en œuvre de son plan d'action.
 - Gestion d'un cas managérial complexe (conflit, baisse de motivation, etc.).
 - Préparation d'un entretien à fort enjeu (recadrage, entretien annuel).
 - Développement de son leadership et de sa posture.

BLOC 4 - Déployer des projets d'amélioration continue au sein du service / unité de l'entreprise du secteur alimentaire

Durée 70h



Objectifs :

- ✓ **Maîtriser** les principes du Lean Management en production.
- ✓ **Piloter** un projet de résolution de problèmes méthodologique.
- ✓ **Diagnostiquer** un dysfonctionnement sur un système automatisé industriel.

Les outils et méthodes d'amélioration continue en production 21 heures

- Les grands principes du lean management
- La valeur ajoutée et les besoins clients
- Les enregistrements sur ERP et la notion d'enregistrement de production
- Les gaspillages (cartographie)
- La qualité, PDCA
- Les outils d'améliorations continues
- Les 5S et le management visuel
- Les étapes de process de fabrication : Les flux poussés / tirés
- La gestion de production par KANBAN
- Le TPM
- L'importance du SMED en production

La maintenance pour le personnel de production

21 heures

- Connaître les différentes technologies utilisées en production
- Les bases de l'électricité industrielle
- La technologie pneumatique
- Les différentes sources d'énergie
- Lecture de schéma, de plan, de dessin industriel
- Appréhender de manière globale un système automatisé afin de pré-diagnostiquer ou de diagnostiquer un dysfonctionnement

Le projet d'amélioration continue

28 heures

- La gestion des projets
- Les bases méthodologiques de la résolution de problèmes appliquées au projet du CQP.
- La formalisation du projet d'amélioration continue (outils bureautiques)

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 et s'appuie sur des méthodes participatives et actives pour favoriser la compréhension de l'ensemble du processus de la formation.

Le formateur remet à chaque participant le support pédagogique reprenant l'ensemble des éléments clés de la formation.

L'accompagnement professionnel individualisé s'appuie sur des entretiens individuels confidentiels et des mises en situation basées sur les cas concrets apportés par le superviseur. La méthode combine des techniques de questionnement, d'écoute active et des outils de coaching pour co-construire des solutions directement applicables par le participant.

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.

Selon les parcours, accompagnement individuel par un expert (présentiel ou distanciel) pour la finalisation des différents blocs du projet.

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

L'apprentissage est validé par la réalisation d'exercices et de mises en situations professionnelles. Des problématiques concrètes sont solutionnées.

Une attestation de formation nominative sera remise à tous les participants reprenant la durée de la formation, l'objectif général, les compétences acquises.

MATÉRIEL ET ENVIRONNEMENT

En salle : Paperboard, vidéoprojecteur, livrets participants, informatique (Word, Excel, Power Point).

Sur plateau technique : Paperboard, vidéoprojecteur, livrets participants, informatique, platines d'exercices, machines automatisées, équipements.



2 LIEUX DE FORMATION

Valence (siège social)

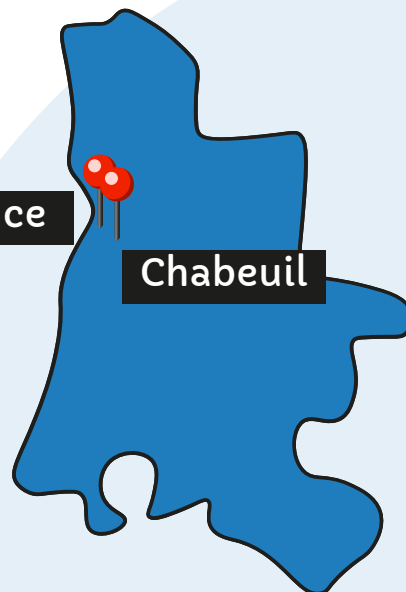
2 rue Jean Bertin
26000 VALENCE

Chabeuil

955 Rte des Fondateurs
26120 Chabeuil

Valence

Chabeuil



DATES DES SESSIONS

Nous contacter



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