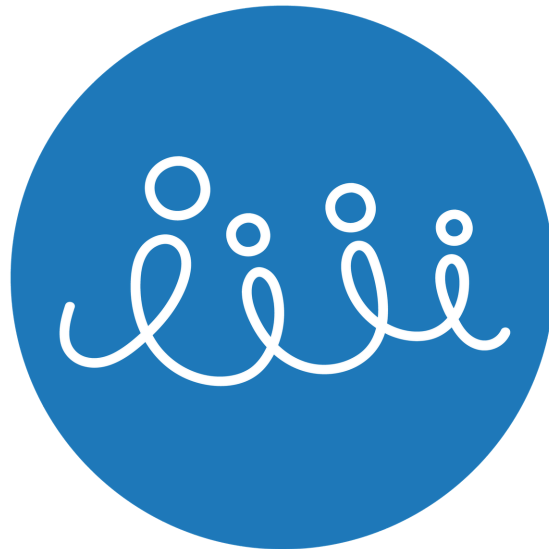


# CQP Conducteur de ligne du secteur alimentaire

## PROGRAMME DE FORMATION





## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Être capable de coordonner, réguler 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 lignes tout en garantissant la bonne application des process, les consignes HQSE et la démarche globale du plan HACCP
- ✓ Être capable de conduire les projets d'améliorations continues définis tout en intégrant les équipes dans une démarche de progression et de changement durable



## DURÉE & CONTENU

**189 heures**



### LES + IDEALLIS

Il est possible d'**enrichir votre parcours** de formation grâce à des **options complémentaires** :

- SST (14 heures)
- CACES 3 (21 heures)
- Habilitation électrique BE/BS (14 heures)



## PUBLIC CIBLE

Toute personne désirant exercer la fonction de conducteur de ligne



## PREREQUIS

Savoir lire, écrire et compter  
 Exercer une activité en lien avec le CQP visé  
 Avoir un intérêt pour l'animation d'équipe



## 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 21h**

### SUIVI CERTIFICATION ET TEST D'ÉVALUATION

7 heures

- Connaître le parcours CQP Conduite de ligne
- Être capable de se préparer à l'évaluation finale du CQP Conduite de ligne
- Présentation du parcours CQP
- Tests d'évaluation (mise en place de jurys blancs)
- Suivi et évaluation du parcours

### ETUDE DE CAS : ANIMER ET COORDONNER UNE ÉQUIPE

14 heures

- Présentation du programme d'étude de cas et des objectifs liés au référentiel
- Mise en situation et études de cas :
- Motivation et renforcement de l'équipe
- Planification et organisation (exercice sur tableur)
- Communication interne et externe
- Évaluation et feedback

# BLOC 1 Préparer les opérations de production agroalimentaire sur une ligne

**Durée 35h**



## Objectifs :

- ✓ Contrôler l'état de fonctionnement de l'installation et/ou l'équipement de production
- ✓ Respecter les règles HQSE
- ✓ Définir les opérations de nettoyage et de rangements

### Faire vivre l'engagement HQSE de son entreprise

14 heures

- Comprendre la démarche HQSE de son entreprise et contribuer à son amélioration
- L'organisation de la production en tenant compte des impératifs de qualité, hygiène sécurité et environnement
- 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

### Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire : Méthode HACCP La sécurité alimentaire

21 heures

- Connaître les microorganismes (les différents type, leurs modes de développement, leurs effets)
- Comment lutter contre les microorganismes (les sources de contamination et les outils de prévention)
- Connaître et appliquer les principes de la méthode HACCP
- Assurer le nettoyage et rangement de son poste de travail
- Appliquer les actions conformes aux règles d'hygiène
- Suivre et respecter le plan HACCP de son entreprise

## BLOC 2 Assurer la réalisation des opérations de production agroalimentaire sur une ligne

**Durée 42h**



### Objectifs :

- ✓ Connaître les notions élémentaires associées au fonctionnement des machines, afin d'optimiser la conduite des équipements
- ✓ Comprendre la gestion de production

#### Piloter une ligne et caractériser les machines (robotisées) 28 heures

- Mise en évidence des énergies et consommables nécessaires au fonctionnement de la machine :
  - Les différents organes de sécurité de la machine : fonction et leur localisation
  - Les outils, les matériels et accessoires utilisés à son poste de travail : les différents outils, leur principe d'utilisation et les différents accessoires
- Généralité de la conduite de ligne/machine
- Démarrage et arrêt machine
- L'environnement cobotique

#### Gestion de la production 14 heures

- Compréhension des Fondamentaux de la Gestion de Production
  - Historique sur les grandes étapes de la mise en place des principes industriels
  - Définition de la gestion de production
- Planification et Ordonnancement de la Production
  - Planification à court terme, à moyen terme et à long terme
  - Flux poussé, Flux tiré
  - Méthodes d'ordonnancement : FIFO, LIFO, ordonnancement par lot, etc.
- Suivi et contrôle de la production
  - Mise en place d'un système de suivi et de contrôle de la production
  - Techniques de mesure de la performance : taux de rendement synthétique, etc.
  - Analyse des écarts et des dérives par rapport aux objectifs de production
- Mise en situation sur la ligne pédagogique « Polyprod »
  - Création et gestion des ordres de fabrication
  - Planification et allocation des ressources (machines, personnel, matières)
  - Suivi de la production via des tableaux de bord
  - Analyse des arrêts, des temps de production et du TRS

# BLOC 3 Assurer le suivi et la surveillance des opérations de production agroalimentaire sur une ligne

**Durée 35h**



## Objectifs :

- ✓ Assurer le suivi de sa ligne
- ✓ Participer aux démarches d'amélioration continue

### Les outils et méthodes d'amélioration continue en production

21 heures

- Les grands principes du Lean management
- La valeur ajoutée et les besoins client
- 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

### 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.

## BLOC 4 Animer et coordonner l'activité d'une équipe sur une ligne de production agroalimentaire

**Durée 35h**



### Objectifs :

- ✓ Animer et coordonner des équipes
- ✓ Participer à la montée en compétences des équipes

#### 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...

#### 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.
- Animer une séance de formation dans son activité de tuteur
- 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 5 Entretien et maintenir en état de fonctionnement une ligne de production agroalimentaire (Maintenance 1er niveau)

**Durée 21h**



### Objectifs :

- ✓ 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 pour le personnel de production

21 heures

- Connaitre 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

## 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 clé de la formation.

## 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.



*Ligne de conditionnement didactique*



*Kit pédagogique cobotique*



## 2 LIEUX DE FORMATION

### Valence (siège social)

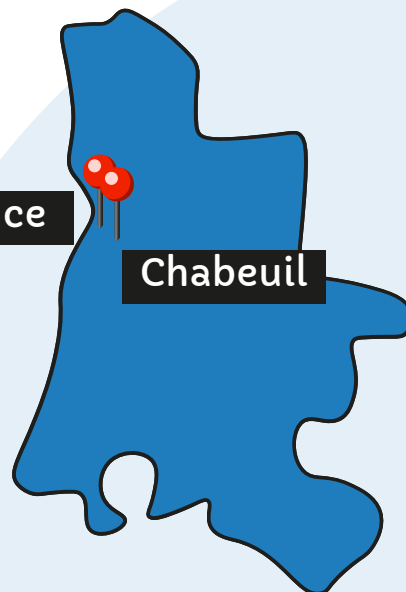
2 rue Jean Bertin  
26000 VALENCE

### 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](mailto:contact@ideallis.com) - [www.ideallis.com](http://www.ideallis.com)

RCS Romans B 527 833 057 - Code APE 7022Z

Siège social : 2 rue Jean Bertin 26000 VALENCE