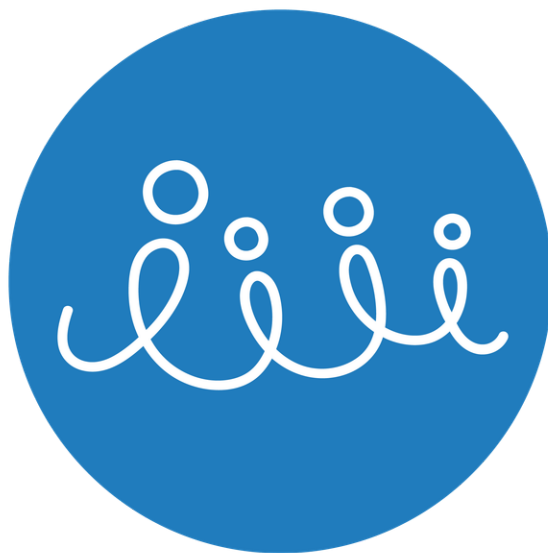


CQP technicien logistique du secteur alimentaire (logistique)

PROGRAMME DE FORMATION





OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ **Piloter la gestion des stocks et des commandes** en garantissant la traçabilité des lots, la conformité des implantations et la sécurité alimentaire.
- ✓ **Optimiser la chaîne logistique** en analysant les indicateurs clés, en anticipant les réapprovisionnements et en appliquant les démarches d'amélioration continue.
- ✓ **Coordonner et animer l'équipe logistique** en répartissant l'activité, en relayant l'information, en régulant les relations et en accompagnant la montée en compétences.
- ✓ **Assurer la maintenance de 1er niveau (Mn1)** des installations par la réalisation de pré-diagnostic, le réglage/entretien des équipements.



DURÉE & CONTENU

203 heures



PUBLIC CIBLE

Toute personne occupant un poste de référent, de chef d'équipe (terrain) ou de coordinateur logistique.



PREREQUIS

- Être en poste dans une entreprise du secteur des industries agroalimentaires.
- Connaissance des pratiques techniques des métiers d'entreposage.
- CACES R489
- 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 42h**SUIVI CERTIFICATION ET TEST D'EVALUATION****14 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 - Gérer les stocks et les commandes

Durée 21h



Objectifs :

- ✓ **Organiser et optimiser** les zones de stockage selon la nature des produits et les méthodes de rotation de lots (FIFO, FEFO, LIFO).
- ✓ **Planifier, ordonnancer** les opérations de réception / préparation / expédition et traiter les non-conformités de livraison.
- ✓ **Réaliser** l'analyse chiffrée des écarts de stock et proposer des actions correctives adaptées.

Gérer une activité logistique

21 heures

- Les documents de la gestion du flux de marchandise (bon de transport, bon de livraison, bon de commande, ordre de commande, de livraison...)
- La gestion des commandes, réception et expédition sur ERP.
- Utiliser différents systèmes de codage (GTIN, GS1-128, SSCC...) afin de suivre une traçabilité de produit.
- Appliquer des procédures de gestion de stock (ABC, Méthode Wilson...)
- Définir les différentes zones de stockages (réserve sèche, zone froide...) et les moyens de stockage (dynamique, transtockeur...).
- Tracer le produit à l'aide de différents systèmes de codage (GTIN, GS1-128, SSCC...).
- Appliquer et faire appliquer des procédures de gestion de stock (ABC, Méthode Wilson...)
- Gérer les non conformités et les mouvements de stocks.

BLOC 2 - Optimiser la gestion de la chaîne logistique

Durée 70h

Objectifs :

- ✓ **Respecter et faire appliquer** les règles d'hygiène, de sécurité (QHSSE) et de sécurité alimentaire (HACCP).
- ✓ **Suivre** les indicateurs clés (ERP, tableaux de bord) et appliquer les démarches d'amélioration continue.
- ✓ **Proposer** et formaliser des actions d'amélioration des process logistiques (méthodes Lean / résolution de problèmes)

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

Les outils et méthodes d'amélioration continue

21 heures

- Les grands principes du lean management
- La valeur ajoutée et les besoins clients
- Les enregistrements sur ERP et la notion d'enregistrement
- 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 par KANBAN
- Méthode A/B/C

Le projet d'amélioration continue

21 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)

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

BLOC 3 - Animer et coordonner les équipes

Durée 49h



Objectifs :

- ✓ **Ajuster** la répartition des équipes selon le planning des activités, les priorités et les compétences individuelles.
- ✓ **Préparer et animer** des moments de communication opérationnels (briefs d'équipe, réunions) pour donner du sens et mobiliser.
- ✓ **Prévenir** les tensions relationnelles, désamorcer les conflits et accompagner le développement des collaborateurs (tutorat, intégration).

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-créant 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...

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 - Entretenir et maintenir les installations (Mn1)

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

- 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

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.



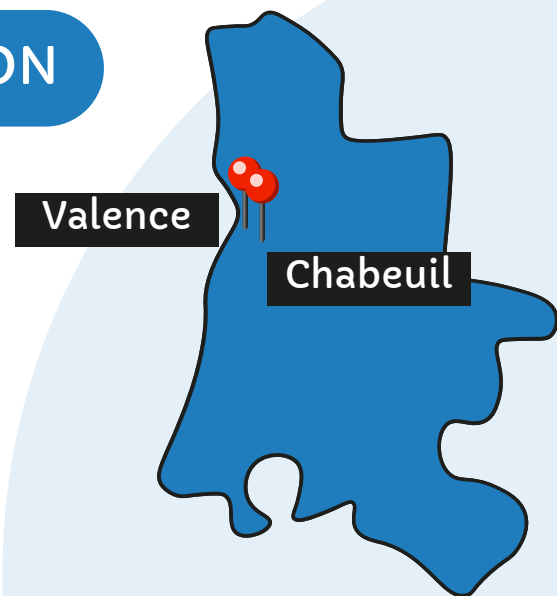
2 LIEUX DE FORMATION

Valence (siège social)

2 rue Jean Bertin
26000 VALENCE

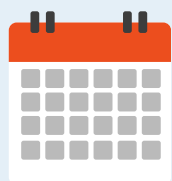
Chabeuil

955 Rte des Fondateurs
26120 Chabeuil



Valence

Chabeuil



DATES DES SESSIONS

Nous contacter



Ideallis

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