

CQP Responsable de secteur / d'atelier du secteur alimentaire

RNCP28787 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221p
Formacode(s)	21554, 32130
Code(s) ROME	H2504, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	05/08/2022

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) des branches du secteur alimentaire - OPCALIM
<http://www.opcalim.org>

OCAPIAT · SIRET : 84475200600016

Partenaires habilités

62 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 62 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPI LIMOUSIN	77807367600034	Former et organiser l'évaluation
AFPI PAYS DE LA LOIRE	78835426400046	Former et organiser l'évaluation
AFPMA FORMATION	51490360800016	Former et organiser l'évaluation
AGRO ALIMENTAIRE FORMATION CONSEIL	44045444500022	Former et organiser l'évaluation
ALLIANCE FORMATION POUR L'INDUSTRIE	44535705600040	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600051	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600085	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600093	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PERFECT INDUSTR SUCRIERES	78467283400016	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PROF INDUSTRIE ISERE	48414887900014	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 62 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp28787-cqp-responsable-de-secteur-d->

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Sous la responsabilité du responsable de fabrication ou du directeur technique, le responsable de secteur / d'atelier du secteur alimentaire supervise et optimise la production d'une unité dans une étape de fabrication d'un site industriel, selon les consignes de sécurité et les impératifs de production (qualité, délai, quantité...). Il coordonne, régule et anime l'activité de production d'un atelier comprenant plusieurs équipes en organisant l'activité, en développant la démarche qualité et en participant directement à la gestion du personnel.

Ainsi, les principales activités du responsable de secteur / d'atelier du secteur alimentaire sont:

- Management des équipes
- Organisation et planification de l'activité
- Supervision des activités de production
- Impulsion et participation à la démarche qualité
- Relai des flux d'information

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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 d'autres personnes par rapport à des normes dans le cadre du management des équipes (comportements professionnels) et de la supervision des activités de production (application des instructions qualité).
- S'assurer en permanence de la conformité des produits (quantité, qualité) par des contrôles de la qualité de la production.
- S'assurer en permanence de la conformité du déroulement des opérations au moindre coût pour maintenir la qualité des produits finis.
- Prendre des décisions appropriées à partir d'informations diverses (aléas, dysfonctionnements, etc.) pour garantir une planification et une supervision efficaces.
- Solliciter à bon escient l'aide de la maintenance pour limiter les arrêts de ligne (maintenance curative et préventive).
- Appliquer les méthodologies de résolution de problèmes pour optimiser le déroulement des procédés et de l'organisation.
- Formaliser des observations sur le fonctionnement du secteur pour optimiser le déroulement des procédés et de l'organisation.
- Réaliser ou faire réaliser les autocontrôles pour éviter les ruptures d'alimentation et les irrégularités du niveau de qualité.
- Vérifier la conformité des activités des opérateurs selon les procédures en vigueur, les consignes qualité, hygiène, sécurité et les autocontrôles.

Organiser et piloter la production en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène, sécurité des équipes

- Informer son équipe sur des aspects de gestion du personnel pour leur compréhension (information, respect du règlement intérieur, organisation interne).
 - Être le relais du service du personnel et s'appropriier, comprendre et utiliser les règles, les documents et le langage spécifiques pour assurer la qualité de gestion et d'information des équipes.
 - Quantifier les besoins techniques, humains et matériels nécessaires aux productions avec une vision quotidienne, hebdomadaire et éventuellement mensuelle.
 - Planifier ces besoins sur les outils disponibles (écrits ou informatiques, GPAO, etc.) pour la qualité et la fluidité de la production.
 - Procéder aux calculs nécessaires à la gestion de production (rebut, rendement, productivité, etc.) et au contrôle de la qualité des produits finis.
 - Rédiger des procédures pour formuler des propositions d'amélioration pertinentes, réalisables et co-élaborées.
- Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production

- Assurer une animation auprès des conducteurs de ligne ou des opérateurs afin de garantir une bonne intégration des objectifs professionnels.
- Conduire une réunion en veillant à adopter les attitudes et les règles de communication favorisant un bon climat social au sein de l'équipe.
- Exprimer ses remarques de façon à favoriser la qualité du climat social et une meilleure communication des informations.
- Former le personnel (transfert de savoir-faire ou formation sur des thèmes plus théoriques) pour la satisfaction et la progression des nouveaux arrivants.
- Identifier, anticiper les aléas et formaliser des observations en s'appuyant sur un diagnostic explicite pour l'amélioration de la production et du fonctionnement de l'équipe.
- Recueillir, sélectionner, mettre en forme et transmettre des informations de manière ascendante ou descendante (réunions d'informations, rapports sur les risques d'hygiène et sécurité, etc.), nécessaires au bon déroulement de l'activité.
- Mettre à disposition de son interlocuteur des informations dans un langage adapté pour assurer la continuité du service, la qualité des procédés et des échanges.
- Utiliser avec fiabilité les documents (papier ou informatique) nécessaires à la mise en forme de l'information.
- Appréhender le langage utilisé par ses interlocuteurs et recourir à des experts pour une programmation pertinente des opérations.
- Identifier les compétences nécessaires pour chaque poste et opérer les ajustements nécessaires pour le développement / l'amélioration des compétences.
- Identifier les compétences de chaque individu dans le cadre de l'évaluation du personnel et réaliser une analyse d'écart et proposer le cas échéant, un plan d'action pour réduire les écarts (ex : formation).
- Formaliser une appréciation à partir d'observations directes ou transmises issues de l'activité d'une personne (indicateurs de résultats).

Blocs de compétences

RNCP28787BC01 — Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- 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
- Exercer la mission de tuteur

Modalités d'évaluation :

- 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

A l'issue de l'évaluation, l'organisme certificateur délivre au candidat une attestation de réussite du bloc.

Articulation entre les blocs de compétences acquis et l'obtention de la totalité de la certification

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.

RNCP28787BC02 — Conduire et améliorer le process de production en mobilisant les ressources adaptées (produits, matériels, machines, ressources humaines)

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Caractériser les produits
- Caractériser les process de production
- Réaliser ou conduire le process
- Appréhender les bases en technologies professionnelles
- Caractériser les outils et les machines
- Gérer les actions de maintenance préventive et corrective
- Conduire à un projet d'amélioration

Modalités d'évaluation :

- 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

A l'issue de l'évaluation, l'organisme certificateur délivre au candidat une attestation de réussite du bloc.

Articulation entre les blocs de compétences acquis et l'obtention de la totalité de la certification

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.

RNCP28787BC03 — Organiser et piloter la production en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène, sécurité des équipes

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- 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

Modalités d'évaluation :

- 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

A l'issue de l'évaluation, l'organisme certificateur délivre au candidat une attestation de réussite du bloc.

Articulation entre les blocs de compétences acquis et l'obtention de la totalité de la certification

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.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Industries agro-alimentaires

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Responsable de secteur

Responsable d'atelier

Responsable d'îlot de production

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 701 €
Familles professionnelles (FAP)	E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	16 411
Jugés difficiles à recruter	37 %
Emplois saisonniers	9 %
Familles professionnelles (FAP)	E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Jury constitué :

- d'un représentant de l'organisation patronale,
- d'un représentant des organisations syndicales de salariés,
- d'un représentant de l'OPCA.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	05/08/2022
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.ocapiat.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28787/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	11
Parcours menés à terme	11
Taux d'achèvement	100 %
Période	04/2022 – 11/2022

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	33
Montant total engagé	46 785 €
Coût moyen par dossier	1 418 €
Durée moyenne	44 h
Période	03/2021 – 03/2022
France compétences	100 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.