

CQP Opérateur(trice) en préparation de commandes

RNCP28805 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	331t, 221s
Formacode(s)	31743, 21577
Code(s) ROME	H2101, N1103, H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3179 — Entreprises de l'industrie et des commerces en gros des viandes
Date d'échéance	05/08/2022

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

OCAPIAT · SIRET : 84475200600016

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) des industries et commerces en gros des viandes (ICGV) - OPCALIM

<http://www.opcalim.org>

Partenaires habilités

18 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 18 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPI LIMOUSIN	77807367600034	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)	42024773600093	Former et organiser l'évaluation
CESI	34270750200106	Former et organiser l'évaluation
CFPPA	19240023200026	Former et organiser l'évaluation
CTRE TECH CONSERVATION PRODUIT AGRICOLE	77569174400053	Former et organiser l'évaluation
FC2A MANTOVANI	53343462700014	Former et organiser l'évaluation
IFRIA BOURGOGNE-FRANCHE COMTE	42412236400039	Former et organiser l'évaluation
IFRIA NORD PAS DE CALAIS - PICARDIE	39876749100010	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 18 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp28805-cqp-operateur-trice-en-preparation-de-commandes/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'opérateur en préparation de commandes du secteur de l'Industrie et des Commerce en Gros de Viande placé sous la responsabilité d'un responsable de secteur ou d'un responsable / animateur d'équipe, selon les organisations, a pour mission d'assurer les opérations de préparation des commandes en vue de l'expédition des produits, en respectant les objectifs de qualité et de productivité, les consignes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Les principales activités de l'opérateur en préparation de commandes du secteur de l'Industrie et des Commerce en Gros de Viande s'articulent autour des 4 activités suivantes :

- Préparation des postes de travail
- Conduite des postes de travail
- Contrôler enregistrement et transmission des informations
- Maintien de son matériel en état de fonctionnement, sécurisation de ses postes de travail

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

Réaliser le processus de préparation de commandes

- Apprécier l'état des produits et des emballages en fonction de la réglementation, des procédures de l'entreprise, des cahiers des charges des clients et des produits finis
- Préparer son produit en respectant les modes opératoires de préparation de commande selon les instructions de l'entreprise et les différents cahiers des charges
- Adapter les modes opératoires de préparation de la commande en fonction de ses caractéristiques (produits à expédier, type d'emballage, qualité, délai, destination, client, DLC / DLUO...)
- Repérer rapidement les produits en fonction de leur code d'emplacement pour optimiser les déplacements dans la zone de stockage et assurer avec efficacité le flux
- Assurer le réapprovisionnement des produits dans les stocks en respectant les consignes de rangement et de rotation (DLUO, DLC...)
- Assurer le cas échéant la gestion des produits impropres à la consommation pour garantir la conformité du produit

Utiliser les outils et les installations au poste de travail

- Utiliser les équipements et les outils conformément aux produits à expédier, aux instructions et aux objectifs de son activité
- Constituer un roll, une palette en favorisant l'équilibre de l'ensemble et l'accès visuel aux informations sur les produits, pour un transport fiable et sécurisé
- Adapter les équipements en fonction des commandes à préparer et à expédier (transpalette, chariot élévateur...)
- Contrôler l'état de fonctionnement des outils et des équipements utilisés pour réaliser son activité efficacement
- Identifier et/ou diagnostiquer les principales causes de dysfonctionnements des matériels et équipements pour faciliter son intervention ou celui d'un tiers.
- Entretenir son matériel dans le respect des processus en vigueur dans l'entreprise pour garantir le fonctionnement de son poste de travail.

Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, de sécurité et de santé au travail, de gestion de l'environnement

- Assurer la préparation de son produit en appliquant les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise
- Exécuter avec rigueur les contrôles sur les produits et les emballages et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité
- Repérer une anomalie dans la commande liée à un non-respect du bordereau de commande et agir en conséquence
- Contrôler la concordance des informations relatives au produit en respectant les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité

- Réaliser son activité en appliquant les règles d'hygiène relatives aux postes de travail pour prévenir tout risque de contamination du produit
- Organiser et nettoyer son poste de travail en respectant les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements
- Conduire le poste de travail en respectant les consignes environnementales en vigueur
- Préparer son activité en tenant compte des consignes de sécurité et de santé au travail
- Tenir le poste de travail en respectant les obligations relatives aux ports des protections individuelles afin de prévenir tout risque d'accident.
- Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres pour prévenir tout risque d'accident.

Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

- S'informer, comprendre et examiner des consignes orales et écrites nécessaires à la réalisation de l'activité.
- Transmettre les informations relatives à son activité aux personnes concernées en utilisant les outils de communication mis à sa disposition
- Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité
- Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté
- Renseigner les différents documents nécessaires au bon déroulement de son activité, dans le respect des procédures en vigueur.
- Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la production et la bonne entente.

Blocs de compétences

RNCP28805BC01 — Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, de sécurité et santé au travail, de gestion de l'environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Assurer la préparation de son produit en appliquant les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise
- Exécuter avec rigueur les contrôles sur les produits et les emballages et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité
- Repérer une anomalie dans la commande liée à un non-respect du bordereau de commande et agir en conséquence
- Contrôler la concordance des informations relatives au produit en respectant les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité
- Réaliser son activité en appliquant les règles d'hygiène relatives aux postes de travail pour prévenir tout risque de contamination du produit
- Organiser et nettoyer son poste de travail en respectant les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements
- Conduire le poste de travail en respectant les consignes environnementales en vigueur
- Préparer son activité en tenant compte des consignes de sécurité et de santé au travail
- Tenir le poste de travail en respectant les obligations relatives aux ports des protections individuelles afin de prévenir tout risque d'accident.
- Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres pour prévenir tout risque d'accident

Modalités d'évaluation :

questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP28805BC02 — Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- S'informer, comprendre et examiner des consignes orales et écrites nécessaires à la réalisation de l'activité.

- Transmettre les informations relatives à son activité aux personnes concernées en utilisant les outils de communication mis à sa disposition
- Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité
- Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté
- Renseigner les différents documents nécessaires au bon déroulement de son activité, dans le respect des procédures en vigueur.
- Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la production et la bonne entente

Modalités d'évaluation :

questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP28805BC03 — Réaliser le process de préparation de commandes

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Apprécier l'état des produits et des emballages en fonction de la réglementation, des procédures de l'entreprise, des cahiers des charges des clients et des produits finis
- Préparer son produit en respectant les modes opératoires de préparation de commande selon les instructions de l'entreprise et les différents cahiers des charges
- Adapter les modes opératoires de préparation de la commande en fonction de ses caractéristiques (produits à expédier, type d'emballage, qualité, délai, destination, client, DLC / DLUO...)
- Repérer rapidement les produits en fonction de leur code d'emplacement pour optimiser les déplacements dans la zone de stockage et assurer avec efficacité le flux
- Assurer le réapprovisionnement des produits dans les stocks en respectant la consignes de rangement et de rotation (DLUO, DLC...)
- Assurer le cas échéant la gestion des produits impropres à la consommation pour garantir la conformité du produit

Modalités d'évaluation :

questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP28805BC04 — Utiliser les outils et les installations au poste de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Utiliser les équipements et les outils conformément aux produits à expédier, aux instructions et aux objectifs de son activité
- Constituer un roll, une palette en favorisant l'équilibre de l'ensemble et l'accès visuel aux informations sur les produits, pour un transport fiable et sécurisé
- Adapter les équipements en fonction des commandes à préparer et à expédier (transpalette, chariot élévateur...)
- Contrôler l'état de fonctionnement des outils et des équipements utilisés pour réaliser son activité efficacement
- Identifier et/ou diagnostiquer les principales causes de dysfonctionnements des matériels et équipements pour faciliter son intervention ou celui d'un tiers.
- Entretenir son matériel dans le respect des processus en vigueur dans l'entreprise pour garantir le fonctionnement de son poste de travail.

Modalités d'évaluation :

questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Industrie et Commerces en Gros des Viandes, Abattoir industriel

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Opérateur en préparation de commandes

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite en Sécurité (CACES) conditionné(s) par une aptitude médicale à renouveler périodiquement peu(ven)t être demandé(s).

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)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 852 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · 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) J0X33 — Magasiniers et préparateurs de commandes peu qualifiés · tension 2/5 (Faible) J0X34 — Magasiniers et préparateurs de commande qualifiés · tension 3/5 (Modérée) J1X80 — Responsable du magasinage et de la logistique (non cadres) · tension 5/5 (Très élevée) J6X92 — Cadres de la logistique · tension 2/5 (Faible) S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	86 696
Jugés difficiles à recruter	39 %
Emplois saisonniers	33 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process J0X33 — Magasiniers et préparateurs de commandes peu qualifiés J0X34 — Magasiniers et préparateurs de commande qualifiés J1X80 — Responsable du magasinage et de la logistique (non cadres) J6X92 — Cadres de la logistique S0X40 — Bouchers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

Jury sur site constitué :

- 1 représentant des employeurs n'appartenant pas à l'entreprise concernée et désigné par l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise.
- 1 représentant des salariés n'appartenant pas à l'entreprise concernée, désigné par le collège « salariés » de la CPNEFP.
- 1 représentant de l'organisation professionnelle de rattachement de l'entreprise concernée.

Base légale

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

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37002

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.cultureviande.fr/>

<http://www.fnicgv.com/>

<http://www.interbev.fr/interbev/organisations-nationales/cntf/>

<http://www.interbev.fr/interbev/organisations-nationales/fneap/>

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

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28805/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	2
Taux d'achèvement	200 %
Période	03/2022 – 05/2022

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3
Montant total engagé	7 179 €
Coût moyen par dossier	2 393 €
Durée moyenne	86 h
Période	12/2021 – 03/2022
France compétences	68 %
OPCO	32 %

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