

CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire

RNCP39972 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221p
Formacode(s)	32154, 21554
Code(s) ROME	H2504, H2502, H1401
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	18/12/2024
Date d'échéance	18/12/2029

Certificateur(s)

OCAPIAT · SIRET : 84475200600024

CPNEFP interbranche du secteur alimentaire (CPNEFPI-SA)

Partenaires habilités

52 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 52 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPI LIMOUSIN	77807367600034	Former et organiser l'évaluation
AFPI PAYS DE LA LOIRE	78835426400095	Former et organiser l'évaluation
AGRICAMPUS LAVAL	19530081900016	Former et organiser l'évaluation
ALLIANCE 7 SERVICES	48109071000023	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600101	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600127	Former et organiser l'évaluation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600135	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PERFECT INDUSTR SUCRIERES	78467283400032	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMATION PROF INDUSTRIE SUD OUEST	78184307300029	Former et organiser l'évaluation
ASS FORM PROF INDUSTRIE DE L'ADOUR	41441296500017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 52 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp39972-cqp-responsable-d-equipe-du-secteur-alimentaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Responsable d'équipe dans le secteur alimentaire intervient comme un chef d'orchestre auprès de son équipe en assurant la planification des flux de matières premières et de produits alimentaires, en supervisant le pilotage des opérations (incluant la traçabilité, le respect des normes d'hygiène, de qualité et environnementales, ainsi que les délais), et en coordonnant les activités des équipes (en priorisant les tâches et en assurant la communication des informations essentielles).

Il est autonome sur l'animation de son équipe, qu'il fédère et accompagne sur divers aspects tels que l'intégration, la formation, la gestion des absences et les entretiens annuels. De plus, il déploie tous les moyens requis au suivi des solutions d'amélioration continue, en assurant leur mise en œuvre et en accompagnant son équipe pour faciliter les transformations.

ACTIVITÉS VISÉES

Planification et mise en œuvre du programme d'activités de l'équipe du secteur alimentaire.

Contrôle des équipements et des installations, traçabilité des produits alimentaires

Suivi de la qualité des activités de l'équipe du secteur alimentaire

Accompagnement des équipes du secteur alimentaire

Prévention des litiges et arbitrage au sein de l'équipe du secteur alimentaire

Participation au recrutement et à l'intégration de l'équipe du Développement de la performance de l'équipe du secteur alimentaire

Mise en œuvre des bonnes pratiques collaboratives et managériales

Mise en place et suivi des solutions d'amélioration continue

Management des projets d'amélioration continue

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Mettre en œuvre le programme d'activités de l'équipe en analysant le plan de charge, les ressources et les délais pour répondre aux objectifs de son service/unité.

Ajuster la planification des activités de l'équipe en identifiant les caractéristiques des commandes et des contraintes (flux de matières premières et/ou de produits alimentaires, approvisionnement, aléas, stockage, plan de maintenance ...) pour assurer la tenue des délais.

Suivre les indicateurs relatifs au pilotage de l'activité (qualité, délai ...) en s'appuyant sur les données de mesure et de contrôle pour identifier les écarts et réaliser des ajustements le cas échéant.

S'assurer du bon fonctionnement des matériels, équipements, installations en effectuant des contrôles pour éviter les ruptures de service et optimiser l'activité.

Enregistrer les informations liées à l'activité du service ou de l'unité à l'aide de supports papier ou de systèmes informatisés pour assurer la traçabilité des actions et des produits alimentaires.

Assurer la responsabilité de la qualité de l'activité de son service / unité en mettant en place divers contrôles et audits internes afin de veiller au respect de la norme HACCP et aux autres règles d'hygiène, de qualité et de protection de l'environnement.

Établir des rapports d'activités oraux et/ou écrits à destination de sa hiérarchie et/ou de ses homologues afin d'assurer un suivi des produits alimentaires et/ou des actions liés à l'activité et d'anticiper les incidents qualité, sécurité de l'activité.

Répartir les équipes en prenant en compte les compétences et les priorités pour permettre l'atteinte des objectifs du service ou de l'unité.

Relayer des informations au fil de l'eau aux équipes utilisant le vocabulaire approprié pour permettre le bon déroulement de l'activité et renforcer la cohésion.

Communiquer des informations ascendantes et descendantes sur l'équipe, le service et/ou de l'entreprise (objectifs, enjeux, orientations, indicateurs, bilans, besoins, attentes) en conduisant des réunions d'équipe pour donner du sens et mobiliser les collaborateurs.

Mettre en œuvre des actions de formation au poste de travail en prenant en compte les personnes en situation de handicap le cas échéant pour accompagner les équipes dans leur montée en compétences.

Veiller aux relations interpersonnelles en identifiant les situations délicates pour alerter et/ou mettre en place des actions de résolutions de conflits, de médiation et de prévention.

Mettre en œuvre des actions visant à entretenir et/ou renforcer la motivation des équipes, en prenant en compte notamment les situations de handicap pour favoriser l'engagement dans l'activité et permettre à chacun de trouver sa

place.

Participer au recrutement des collaborateurs de son équipe en collaboration avec sa hiérarchie et des services des ressources humaines à partir des besoins identifiés en production, logistique, maintenance, qualité etc... pour permettre de répondre aux objectifs du service concerné.

Intégrer les nouveaux collaborateurs selon les procédures en vigueur dans l'entreprise et selon la nature de leur handicap - le cas échéant, en assurant un suivi de leur progression pour les accompagner dans leur prise de fonction. Évaluer l'atteinte des objectifs, la progression et les souhaits des collaborateurs dans le cadre des entretiens annuels individuels (d'évaluation et professionnels) afin d'effectuer un bilan et de proposer des actions individualisées, le cas échéant.

Identifier les besoins en compétences individuels et collectifs des collaborateurs en fonction des objectifs de performance et de qualité du service ou de l'unité pour les faire remonter au service des ressources humaines.

Contribuer à la mise en place d'actions de fidélisation des collaborateurs en lien avec sa hiérarchie et le service des ressources humaines pour renforcer le sentiment d'appartenance à l'entreprise.

Veiller à l'application et la bonne compréhension de la réglementation en matière de gestion du personnel (congés, heures supplémentaires, règlement intérieur...) afin de garantir le respect du cadre légal.

Mettre en place des solutions d'amélioration continue (QHSSE, process, sécurité alimentaire, RSE, logistique...) en déployant le plan d'actions défini pour améliorer la performance de l'activité.

Suivre le déploiement des actions en utilisant des indicateurs présélectionnés pour vérifier l'impact des mesures mises en œuvre et inscrire durablement les améliorations dans l'entreprise.

Accompagner les changements induits par les projets mis en œuvre en donnant du sens, en communiquant pour faciliter les transformations de l'activité compte tenu des spécificités du secteur alimentaire.

Animer des groupes de travail en collaboration avec une équipe pluridisciplinaire (Maintenance, production, logistique, qualité, marketing...) permettant de développer les projets d'amélioration continue (QHSSE, process, sécurité alimentaire, RSE) définis.

Blocs de compétences

RNCP39972BC01 — Planifier et suivre l'activité d'une équipe, d'un service, d'une unité d'entreprise du secteur alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en œuvre le programme d'activités de l'équipe en analysant le plan de charge, les ressources et les délais pour répondre aux objectifs de son service/unité.

Ajuster la planification des activités de l'équipe en identifiant les caractéristiques des commandes et des contraintes (flux de matières premières et/ou de produits alimentaires, approvisionnement, aléas, stockage, plan de maintenance ...) pour assurer la tenue des délais.

Suivre les indicateurs relatifs au pilotage de l'activité (qualité, délai ...) en s'appuyant sur les données de mesure et de contrôle pour identifier les écarts et réaliser des ajustements le cas échéant.

S'assurer du bon fonctionnement des matériels, équipements, installations en effectuant des contrôles pour éviter les ruptures de service et optimiser l'activité.

Enregistrer les informations liées à l'activité du service ou de l'unité à l'aide de supports papier ou de systèmes informatisés pour assurer la traçabilité des actions et des produits alimentaires.

Assurer la responsabilité de la qualité de l'activité de son service / unité en mettant en place divers contrôles et audits internes afin de veiller au respect de la norme HACCP et aux autres règles d'hygiène, de qualité et de protection de l'environnement.

Établir des rapports d'activités oraux et/ou écrits à destination de sa hiérarchie et/ou de ses homologues afin d'assurer un suivi des produits alimentaires et/ou des actions liés à l'activité et d'anticiper les incidents qualité, sécurité de l'activité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Dossier professionnel (partie A - planifier et suivre l'activité de l'équipe) et soutenance orale

RNCP39972BC02 — Animer et coordonner une équipe d'un service/unité d'entreprise du secteur alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Répartir les équipes en prenant en compte les compétences et les priorités pour permettre l'atteinte des objectifs du service ou de l'unité.

Relayer des informations au fil de l'eau aux équipes utilisant le vocabulaire approprié pour permettre le bon déroulement de l'activité et renforcer la cohésion.

Communiquer des informations ascendantes et descendantes sur l'équipe, le service et/ou de l'entreprise (objectifs, enjeux, orientations, indicateurs, bilans, besoins, attentes) en conduisant des réunions d'équipe pour donner du sens et mobiliser les collaborateurs.

Mettre en œuvre des actions de formation au poste de travail en prenant en compte les personnes en situation de handicap le cas échéant pour accompagner les équipes dans leur montée en compétences.

Veiller aux relations interpersonnelles en identifiant les situations délicates pour alerter et/ou mettre en place des actions de résolutions de conflits, de médiation et de prévention.

Mettre en œuvre des actions visant à entretenir et/ou renforcer la motivation des équipes, en prenant en compte notamment les situations de handicap pour favoriser l'engagement dans l'activité et permettre à chacun de trouver sa place.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Étude de cas et soutenance orale

RNCP39972BC03 — Manager les équipes du service/unité de l'entreprise du secteur alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Participer au recrutement des collaborateurs de son équipe en collaboration avec sa hiérarchie et des services des ressources humaines à partir des besoins identifiés en production, logistique, maintenance, qualité etc... pour permettre de répondre aux objectifs du service concerné.

Intégrer les nouveaux collaborateurs selon les procédures en vigueur dans l'entreprise et selon la nature de leur handicap - le cas échéant, en assurant un suivi de leur progression pour les accompagner dans leur prise de fonction. Évaluer l'atteinte des objectifs, la progression et les souhaits des collaborateurs dans le cadre des entretiens annuels individuels (d'évaluation et professionnels) afin d'effectuer un bilan et de proposer des actions individualisées, le cas échéant.

Identifier les besoins en compétences individuels et collectifs des collaborateurs en fonction des objectifs de performance et de qualité du service ou de l'unité pour les faire remonter au service des ressources humaines.

Contribuer à la mise en place d'actions de fidélisation des collaborateurs en lien avec sa hiérarchie et le service des ressources humaines pour renforcer le sentiment d'appartenance à l'entreprise.

Veiller à l'application et la bonne compréhension de la réglementation en matière de gestion du personnel (congrés, heures supplémentaires, règlement intérieur...) afin de garantir le respect du cadre légal

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Dossier professionnel (partie B – Superviser l'équipe de son service / unité) et soutenance orale

RNCP39972BC04 — Déployer des projets d'amélioration continue au sein du service/unité de l'entreprise du secteur alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en place des solutions d'amélioration continue (QHSSE, process, sécurité alimentaire, RSE, logistique...) en déployant le plan d'actions défini pour améliorer la performance de l'activité.

Suivre le déploiement des actions en utilisant des indicateurs présélectionnés pour vérifier l'impact des mesures mises en œuvre et inscrire durablement les améliorations dans l'entreprise.

Accompagner les changements induits par les projets mis en œuvre en donnant du sens, en communiquant pour faciliter les transformations de l'activité compte tenu des spécificités du secteur alimentaire.

Animer des groupes de travail en collaboration avec une équipe pluridisciplinaire (Maintenance, production, logistique, qualité, marketing...) permettant de développer les projets d'amélioration continue (QHSSE, process, sécurité alimentaire, RSE) définis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Responsable d'équipe du secteur alimentaire intervient dans tous les services de l'industrie le nécessitant et dans toutes les entreprises du secteur alimentaire :

- Activités de production des eaux embouteillées, boissons rafraichissantes sans alcool et de bières
- Activités industrielles de boulangerie et pâtisserie
- Centres immatriculés de conditionnement, de commercialisation et de transformation des œufs et des industries en produits d'œufs
- Cinq branches des industries alimentaires diverses
- Exploitations frigorifiques
- Industries de la transformation des volailles
- Industrie et commerces en gros des viandes
- Industrie de la salaison, charcuterie en gros et commerces de viandes
- Industrie laitière
- Industries de produits alimentaires élaborées
- Métiers de la transformation des grains
- Pâtes alimentaires sèches et couscous non préparé
- Sucreries, distilleries et raffineries de sucre

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le métier de Responsable d'équipe du secteur alimentaire peut également être dénommé Responsable d'équipe en industrie de transformation, chef d'équipe en agro-alimentaire, chef d'atelier en industrie alimentaire, chef d'équipe de production, ou encore Superviseur en industrie de transformation. Lors que le métier est situé dans un service logistique, il peut être dénommé Responsable d'équipe Logistique ; pour un service maintenance : responsable d'équipe maintenance.

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 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 686 €
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) H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation · tension 3/5 (Modérée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	21 430
Jugés difficiles à recruter	36 %

Emplois saisonniers	10 %
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 H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

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

Le jury de certification est représenté par la commission paritaire de la branche de rattachement du candidat et un représentant d'OCAPIAT (en fonction de la branche professionnelle).

Le jury de certification est composé d'au-moins 3 membres :

- le président de la CPPNI/CPNEFP/CPNIEFP ;
- un représentant des organisations représentatives des entreprises ;
- et un représentant des organisations de salariés.

Base légale

Date de décision	18/12/2024
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/12/2029
Date de dernière délivrance possible	18/12/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	69	0	100 %	98 %
2021	48	0	100 %	90 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP28789, RNCP28794

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP28789, RNCP28794

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire - Ocapiat

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39972/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	6 930 €

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	11
Parcours menés à terme	11
Taux d'achèvement	100 %
Période	12/2025 – 06/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	11
Montant total engagé	32 984 €
Coût moyen par dossier	2 999 €
Durée moyenne	102 h
Période	12/2025 – 02/2026
France compétences	86 %
Entreprise	14 %

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