

Public

Tout (te) collaborateur (trice) ayant capitalisé un vécu en milieu industriel et souhaitant s'orienter vers du management de proximité, tout collaborateur nouvellement nommé

Pré-requis

Maitriser la langue française, avoir de l'expérience dans le domaine industriel



Durée

De 20 à 48 jours en fonction du profil

Coût

Merci de nous consulter



Nature de la sanction : Attestation de fin de formation

CQP : Responsable d'équipe Industrie Agro-alimentaire

CQPI : Animateur(trice) d'équipe



Pédagogie

► Résultats attendus

Un encadrement de production qui se positionne en management et pilotage auprès des équipes
Le développement des compétences et de la polyvalence des collaborateurs
Un renforcement de la motivation et une augmentation de la cohésion d'équipe
Une mobilité et des évolutions professionnelles facilitées
La mise en place d'une dynamique durable d'apprentissage et de résolution de problèmes

► Objectifs pédagogiques

Organiser la production sur un secteur (zone, îlot, atelier) de production, fabrication ou conditionnement –
Animer une ou plusieurs équipes,
Optimiser la qualité, la sécurité et la productivité sur son secteur et assurer l'interface avec les services supports

► Méthodes pédagogiques

La formation théorique, accompagnée d'exemples concrets, sera complétée par des mises en situation dans les divers ateliers du plateau pédagogique.
Jeux de Rôles
Exercices d'animation



Calendrier

- Nous consulter pour les prochaines sessions
- Intervenants
 - Une équipe d'experts métiers

Cette formation peut être organisée, sur demande, en inter-entreprises. Nous consulter pour avoir un devis et pour connaître les modalités et délais de mise en œuvre.

L'ensemble de nos locaux est accessible aux personnes en situation de handicap.



PROGRAMME

En amont de la formation

Positionnement obligatoire réalisé afin d'évaluer les compétences acquises et à acquérir, en fonction des modalités prévues par la branche professionnelle

Organiser la production

- Organiser des activités diverses de production en fonction du planning prévu et des aléas de la production
- Organiser les activités d'une équipe pour réaliser le planning

Assurer la mise en œuvre des procédés

- Identifier les procédés de fabrication et/ou de conditionnement associés aux différents produits
- Apporter un support technique à ses collaborateurs dans la conduite des procédés
- Utiliser tout système informatisé lié à la production ou à la gestion du secteur

Mettre en place les conditions d'utilisation optimale des équipements

- Apporter un support technique aux collaborateurs sur les équipements
- Déterminer les mesures à prendre en cas de dysfonctionnement, dérive ou non-conformité des équipements
- Organiser l'utilisation des équipements et les interventions de maintenance

Faire appliquer les règles de qualité et de sécurité et contrôler leur application

- Evaluer sur un secteur la conformité des activités, des locaux et des équipements avec les référentiels qualité et les règles de sécurité
- Faire appliquer les règles de qualité, les règles de sécurité et les procédures par l'ensemble des collaborateurs
- Analyser les causes de non-conformités liées à la qualité et à la sécurité
- Veiller à ce que toute déviation ou non-conformité soit enregistrée et traitée et assurer le suivi d'actions correctives
- Rédiger un document de production (mode opératoire, rapport simple, procédure...) en fonction des règles de qualité internes et externes

Appliquer des règles simples de gestion et d'administration du personnel

- Appliquer les règles de gestion du personnel (congés, horaires, RTT, pauses...)

Communiquer & animer une équipe

- Communiquer efficacement avec des interlocuteurs différents dans des situations variées
- Former et assister des collaborateurs sur la pratique des activités professionnelles
- Animer une équipe de collaborateurs sur un secteur : donner des directives, transmettre des informations, gérer des conflits, apprécier le travail réalisé, motiver et convaincre son équipe, mener des entretiens et fixer des objectifs
- Suivre et / ou accompagner l'acquisition des compétences et proposer des évolutions dans un cadre défini

Animer des actions de progrès sur son secteur

- Proposer et mettre en place des actions correctives pour remédier aux non conformités liées à la qualité et à la sécurité, en liaison avec les autres services
- Analyser et interpréter des résultats de suivi d'indicateurs de productivité
- Proposer et mettre en place des actions correctives pour réduire les coûts et les délais, en liaison avec les autres services
- Animer un plan d'action au sein d'une équipe

Programme

Accompagnement à la certification

- Se préparer à la certification

Une évaluation modulaire est faite afin de valider les acquisitions de connaissances des stagiaires

Le passage de la certification CQP et/ou est prévu en fin de formation, suivant les modalités prévues par la branche professionnelle du salarie

Possibilité de passer un

CQPI de niveau 5 (BAC +2), immatriculé au RNCP sous le numéro : 28789

Certification

Le CQPI est divisé en 3 blocs de compétences, validables indépendamment les uns des autres (CCP valables 5 ans).
Le CQPI ne permet pas d'équivalence ni de passerelle avec d'autres certification.

- Les débouchées et suite de parcours à l'issue de cette certification :
 - Intégrer une formation RNCP Niveau 6
 - Animateur – responsable d'équipe en milieu industriel agro-alimentaire
 - Chef de ligne
 - Responsable production