

Certificat Transmettre les compétences spécifiques aux métiers des entreprises de la viande en situation de travail

Missions principales:

La transmission des gestes professionnels dans le secteur des métiers des entreprises de la viande s'inscrit dans un environnement soumis à des exigences techniques, sanitaires et de sécurité stricte. A ce titre, cette certification s'adresse aux professionnels du secteur amenés à former ou à accompagner des salariés en situation de travail dans leur entreprise.

Compétences:

Ce référentiel est en cours de dépôt auprès des services de France compétences

- Analyser une demande de transmission de compétences en situation de travail en s'appuyant sur les éléments transmis par les parties prenantes (hiérarchie, RH, production, tuteur) afin de qualifier le besoin, les contraintes terrain et la faisabilité de l'action de formation adaptée.
- Réaliser le positionnement initial d'un apprenant à partir d'observations en situation de travail et d'échanges et en utilisant les outils existants (référentiel emploi, grille de compétences, observation) afin d'identifier les acquis, les écarts et les objectifs de progression opérationnels
- Déterminer l'activité de transformation des viandes ciblée par l'action de formation, en tenant compte des activités, des contraintes de production et des exigences de sécurité, afin de sélectionner des situations de travail pertinentes comme supports d'apprentissage.
- Structurer une séquence de transmission en situation de travail en définissant les objectifs, les étapes clés et des modalités d'apprentissages, afin de structurer l'acquisition progressive des compétences liées aux métiers des entreprises de la viande.
- Préparer les conditions de réalisation de la formation, en organisant les moyens matériels, humains et les conditions de sécurité (poste, matières, équipements, disponibilité, etc.) afin de garantir le bon déroulement et la qualité des apprentissages.
- Mettre en place un cadre d'apprentissage sécurisant et mobilisateur en explicitant les objectifs, les règles de fonctionnement et les attendus afin de favoriser l'engagement de l'apprenant et la réussite de la formation.
- Transmettre les compétences, les techniques, les gestes professionnels ou un

savoir-faire propre aux métiers des entreprises de la viande en situation de travail, en mobilisant différentes techniques d'apprentissage et en tenant compte de l'environnement professionnel afin de permettre une réalisation conforme aux standards de qualité et de sécurité attendus.

- Adapter l'animation et les modalités pédagogiques aux besoins de l'apprenant en ajustant le rythme, les explications et les situations proposées afin de maintenir une progression effective jusqu'aux objectifs visés.
- Gérer la relation et les interactions avec l'(ou les) apprenants en utilisant des techniques de communication et de gestion des situations délicates afin de préserver un climat favorable et de maintenir la motivation.
- Évaluer les acquis de l'apprenant en situation de travail à l'aide des outils adéquats et en s'appuyant sur des critères observables liés à la réalisation du geste, au respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité, afin de mesurer la maîtrise des compétences.
- Restituer les résultats de l'évaluation à l'apprenant en formulant des retours clairs et argumentés, afin d'identifier les acquis, les axes de progression et les suites à donner (accompagnement, entraînement, formation complémentaire) à l'action de formation.
- Ajuster ses pratiques de transmission (supports, etc.), en s'appuyant sur les retours des apprenants, et / ou des évolutions métiers, réglementaires le cas échéant, afin d'améliorer l'efficacité des actions de formation.

Prérequis nécessaires à la formation:

- Être rattaché à une entreprise du périmètre de la branche ICGV ou d'une branche autorisée à mobiliser la certification que le candidat soit salarié ou demandeur d'emploi ;
- Attester d'une expérience professionnelle significative (à minima 5 ans d'ancienneté) en poste dans une entreprise de la branche