CQP Agent logistique du secteur alimentaire (2026)

Numéro identifiant: 41682

Missions principales:

La mission de l'agent logistique du secteur alimentaire englobe l'amont et l'aval de l'activité logistique : prendre connaissance des différents documents nécessaires à l'activité (planning, bon de préparation, plan de palettisation…), assurer la manutention des marchandises, réceptionner les marchandises, préparer les commandes, charger les véhicules. Il expédie, de manière autonome, les matières premières vers les ateliers de fabrication/conditionnement et les produits finis chez les clients. Il contribue à garantir la traçabilité des flux qu'il effectue.

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer son activité logistique et les zones de stockage

- Exploiter les documents, outils informatiques et consignes logistiques (planning des réceptions et expéditions, bons de préparation, ordres de commande, équipements de manutention) en échangeant en amont et en aval avec son responsable et l'équipe afin d'organiser son activité et de fluidifier les flux de marchandises alimentaires.
- Contrôler le bon fonctionnement des matériels, engins de manutention et objets logistiques connectés en s'appuyant sur une liste établie et en les adaptant aux normes de sécurité des personnes, des biens et des produits alimentaires de façon à réaliser une intervention conforme aux standards et procédures de l'entreprise.
- Procéder au rangement et nettoyage des zones de stockage, rayonnages et matériels en adoptant des gestes et pratiques écoresponsables afin de garantir l'hygiène et la sécurité des produits et le respect des normes environnementales
- Participer à l'amélioration continue en suggérant des actions ciblées (ex. : sécurité, pratiques écologiques, etc.) pour optimiser les processus de l'activité logistique du secteur alimentaire.

Bloc de compétences 2 : Préparer, réceptionner et/ou expédier les produits et marchandises alimentaires

- Effectuer le chargement ou déchargement des produits alimentaires à l'aide d'appareils de manutention ou manuellement en respectant les procédures et consignes de sécurité, les règles de sécurité des aliments, ainsi que les exigences de qualité, de traçabilité afin d'assurer la qualité du stockage/déstockage des

produits
- Contrôler les marchandises lors de la réception et/ou de l'expédition, en vérifiant l'exactitude des informations, les délais, la quantité et la qualité, afin de détecter toutes non-conformités et les signaler conformément aux procédures en vigueur, le cas échéant.
- Préparer les commandes de produits alimentaires en sélectionnant l'emballage et le conditionnement appropriés, tout en respectant et en optimisant les déplacements, afin de garantir une livraison conforme et en bon état.
- Enregistrer informatiquement les réceptions, les mouvements de stocks et les expéditions de produits alimentaires en utilisant différents outils numériques pour garantir la traçabilité des produits.

Bloc de compétences 3 : Gérer les stocks et les flux de produits et marchandises alimentaires

- Réaliser la mise en stock des produits et marchandises alimentaires en tenant compte du plan de stockage et des consignes de rangement afin de garantir la conservation et la sécurité alimentaire des produits tout au long de leur cycle de vie.
- Effectuer l'inventaire selon les procédures en vigueur afin de vérifier le niveau de stock, identifier et signaler les ruptures ou les excès de stock, le cas échéant.
- Effectuer les mouvements informatiques divers (ruptures, référencement, anomalies…) à l'aide d'outils numériques afin d'assurer la traçabilité des produits alimentaires.
- Réaliser son activité dans le respect des standards de service et de respect des règles QHSSE pour garantir l'atteinte des objectifs.

Ocapiat

Bloc de compétences 4 : Entretenir et maintenir les outils et équipements logistiques (maintenance de 1er niveau)

- Détecter les anomalies des outils et équipements en s'appuyant, si nécessaire, sur des fiches de pré-diagnostic afin de consigner l'anomalie et/ou en informer son responsable conformément aux procédures en vigueur.
- Surveiller l'état des pièces apparentes des équipements et, selon le cas, alerter ou intervenir sur les éléments défectueux dans le respect des consignes définies, afin de prévenir toute dégradation des pièces et des équipements et prévenir les risques de défaillances.
- Réaliser des opérations de maintenance de 1er niveau en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité afin de maintenir les outils et équipements en état de fonctionnement.
- Signaler les anomalies et des dysfonctionnements des outils et des équipements en respectant les procédures de communication définies (orale, écrite, numérique…) pour contribuer à la pérennité de l'activité.

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun

Fonction:

L’Agent logistique du secteur alimentaire assure de manière autonome la réception, le contrôle, l’enregistrement, le stockage et l’expédition des matières premières vers les ateliers de fabrication/conditionnement et des produits finis vers les clients, en respectant les standards de sécurité, de qualité, d’hygiène et de productivité

Métiers accessibles via la certification:

- Agent logistique du secteur alimentaire
- Magasinier
- Cariste
- Opérateur(trice) logistique
- Opérateur en préparation de commandes
- Gestionnaire de stocks
- Préparateur de commande

Ocapiat