

CQP Formateur interne dans les métiers de la viande

Fonction:

Le Formateur interne dans les métiers de la viande accompagne les opérateurs dans l'acquisition, l'actualisation, et le perfectionnement des compétences, au regard des évolutions de l'activité, besoins de la production, préconisations des encadrants, et en lien avec les interlocuteurs de l'entreprise décisionnaires en matière de formation professionnelle (Service RH et/ou responsable de production).

Missions principales:

Le Formateur interne dans les métiers de la viande a pour mission d'accompagner les opérateurs dans l'acquisition, l'actualisation ou le perfectionnement de compétences.

Compétences:

Bloc de compétences 1 :

- Préparer l'action de formation adaptée aux situations de travail spécifiques aux métiers de la viande

Bloc de compétences 2 :

- Animer la formation en situation de travail

Bloc de compétences 3 :

- Evaluer les acquis de la formation en situation de travail

Bloc de compétences 4 :

- Amélioration continue et information

Métiers accessibles via la certification:

Formateur interne dans les métiers de la viande

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun

Ocapiat