

CQP Responsable de secteur et d'atelier du secteur alimentaire

Fonction:

Le responsable de secteur / d'atelier assure la coordination, la régulation et l'animation de l'activité de production d'un atelier comprenant plusieurs équipes en organisant l'activité, en développant la démarche qualité et en participant directement à la gestion du personnel.

Missions principales:

- Manager les équipes
- Organiser et planifier l'activité
- Superviser les activités de production
- Impulser et participer à la démarche qualité
- Relayer les flux d'information

Compétences:

Bloc de compétences 1 :

- Production
- Caractériser les produits
- Caractériser le process de production
- Réaliser ou conduire le process
- Appréhender les bases en technologie professionnelle
- Caractériser les outils et les machines
- Gérer les actions de maintenance préventive et corrective
- Conduire un projet d'amélioration

Bloc de compétences 2 :

- Gestion
- Gérer la production
- Manager la démarche qualité dans son activité
- Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service

- Manager la sécurité de son service

Bloc de compétences 3 :

- Animation
- S'intégrer dans son environnement professionnel
- Communiquer à l'écrit
- Communiquer à l'oral
- Gérer son activité
- Animer une formation
- Prendre la parole en public
- Animer une équipe
- Créer des supports de communication
- Gérer les compétences d'une équipe
- Exercer la mission de tuteur

Métiers accessibles via la certification:

- Responsable de secteur
- Responsable d'atelier
- Responsable d'îlot de production

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun