

CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire

Numéro identifiant: 39972

Missions principales:

- Planification et mise en œuvre du programme d'activités de l'équipe du secteur alimentaire
- Contrôle des équipements et des installations, traçabilité des produits alimentaires
- Suivi de la qualité des activités de l'équipe du secteur alimentaire
- Accompagnement des équipes du secteur alimentaire
- Prévention des litiges et arbitrage au sein de l'équipe du secteur alimentaire
- Participation au recrutement et à l'intégration de l'équipe du secteur alimentaire
- Développement de la performance de l'équipe du secteur alimentaire
- Mise en œuvre des bonnes pratiques collaboratives et managériales
- Mise en place et suivi des solutions d'amélioration continue
- Management des projets d'amélioration continue

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Planifier et suivre l'activité d'une équipe d'un service/d'une unité d'entreprise du secteur alimentaire

- C1.1 Mettre en œuvre le programme d'activités de l'équipe en analysant le plan de charge, les ressources et les délais pour répondre aux objectifs de son service/unité
- C1.2 Ajuster la planification des activités de l'équipe en identifiant les caractéristiques des commandes et des contraintes (flux de matières premières et/ou de produits alimentaires, approvisionnement, aléas, stockage, plan de maintenance ...) pour assurer la tenue des délais
- C1.3 Suivre les indicateurs relatifs au pilotage de l'activité (qualité, délai ...) en s'appuyant sur les données de mesure et de contrôle pour identifier les écarts et réaliser des ajustements le cas échéant
- C1.4. S'assurer du bon fonctionnement des matériels, équipements, installations en effectuant des contrôles pour éviter les ruptures de service et optimiser l'activité
- C1.5. Enregistrer les informations liées à l'activité du service ou de l'unité à l'aide de supports papier ou de systèmes informatisés pour assurer la traçabilité des actions et des produits alimentaires
- C1.6. Assurer la responsabilité de la qualité de l'activité de son service / unité en mettant en place divers contrôles et audits internes afin de veiller au respect de la

norme HACCP et aux autres règles d'hygiène, de qualité et de protection de l'environnement

- C1.7. Établir des rapports d'activités oraux et/ou écrits à destination de sa hiérarchie et/ou de ses homologues afin d'assurer un suivi des produits alimentaires et/ou des actions liés à l'activité et d'anticiper les incidents qualité, sécurité de l'activité

Bloc de compétences 2 : Animer et coordonner une équipe d'un service / unité d'une entreprise du secteur alimentaire

- C2.1 Répartir les équipes en prenant en compte les compétences et les priorités pour permettre l'atteinte des objectifs du service ou de l'unité
- C2.2 Relayer des informations au fil de l'eau aux équipes utilisant le vocabulaire approprié pour permettre le bon déroulement de l'activité et renforcer la cohésion
- C2.3 Communiquer des informations ascendantes et descendantes sur l'équipe, le service et/ou de l'entreprise (objectifs, enjeux, orientations, indicateurs, bilans, besoins, attentes) en conduisant des réunions d'équipe pour donner du sens et mobiliser les collaborateurs
- C2.4 Mettre en œuvre des actions de formation au poste de travail en prenant en compte les personnes en situation de handicap le cas échéant pour accompagner les équipes dans leur montée en compétences
- C2.5 Veiller aux relations interpersonnelles en identifiant les situations délicates pour alerter et/ou mettre en place des actions de résolutions de conflits, de médiation et de prévention
- C2.6 Mettre en œuvre des actions visant à entretenir et/ou renforcer la motivation des équipes, en prenant en compte notamment les situations de handicap pour favoriser l'engagement dans l'activité et permettre à chacun de trouver sa place

Bloc de compétences 3 : Manager les équipes du service/unité de l'entreprise du secteur alimentaire

- C3.1. Participer au recrutement des collaborateurs de son équipe en collaboration avec sa hiérarchie et des services des ressources humaines à partir des besoins identifiés en production, logistique, maintenance, qualité etc... pour permettre de répondre aux objectifs du service concerné
- C3.2. Intégrer les nouveaux collaborateurs selon les procédures en vigueur dans l'entreprise et selon la nature de leur handicap – le cas échéant, en assurant un suivi de leur progression pour les accompagner dans leur prise de fonction
- C3.3. Évaluer l'atteinte des objectifs, la progression et les souhaits des collaborateurs dans le cadre des entretiens annuels individuels (d'évaluation et professionnels) afin d'effectuer un bilan et de proposer des actions individualisées, le cas échéant
- C3.4. Identifier les besoins en compétences individuels et collectifs des collaborateurs en fonction des objectifs de performance et de qualité du service ou de l'unité pour les faire remonter au service des ressources humaines
- C3.5. Contribuer à la mise en place d'actions de fidélisation des collaborateurs en

lien avec sa hiérarchie et le service des ressources humaines pour renforcer le sentiment d'appartenance à l'entreprise

- C3.6. Veiller à l'application et la bonne compréhension de la réglementation en matière de gestion du personnel (congrés, heures supplémentaires, règlement intérieur...) afin de garantir le respect du cadre légal

Bloc de compétences 4 : Déployer des projets d'amélioration continue au sein du service / unité de l'entreprise du secteur alimentaire

- C4.1. Mettre en place des solutions d'amélioration continue (QHSSE, process, sécurité alimentaire, RSE, logistique...) en déployant le plan d'actions défini pour améliorer la performance de l'activité
- C4.2. Suivre le déploiement des actions en utilisant des indicateurs présélectionnés pour vérifier l'impact des mesures mises en oeuvre et inscrire durablement les améliorations dans l'entreprise
- C4.3. Accompagner les changements induits par les projets mis en oeuvre en donnant du sens, en communiquant pour faciliter les transformations de l'activité compte tenu des spécificités du secteur alimentaire
- C4.4. Animer des groupes de travail en collaboration avec une équipe pluridisciplinaire (Maintenance, production, logistique, qualité, marketing...) permettant de développer les projets d'amélioration continue (QHSSE, process, sécurité alimentaire, RSE) définis

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun

Fonction:

Le Responsable d'équipe dans le secteur alimentaire intervient comme un chef d'orchestre auprès de son équipe en assurant la planification des flux de matières premières et de produits alimentaires, en supervisant le pilotage des opérations (incluant la traçabilité, le respect des normes d'hygiène, de qualité et environnementales, ainsi que les délais), et en coordonnant les activités des équipes (en priorisant les tâches et en assurant la communication des informations essentielles).

Il est autonome sur l'animation de son équipe, qu'il fédère et accompagne sur divers aspects tels que l'intégration, la formation, la gestion des absences et les entretiens annuels. De plus, il déploie tous les moyens requis au suivi des solutions d'amélioration continue, en assurant leur mise en oeuvre et en accompagnant son équipe pour faciliter les

transformations.

Métiers accessibles via la certification:

- Responsable d'équipe du secteur alimentaire
- Responsable d'équipe en industrie de transformation
- Chef d'équipe en agro-alimentaire
- Chef d'atelier en industrie alimentaire
- Chef d'équipe de production
- Superviseur en industrie de transformation
- Pour un service logistique : Responsable d'équipe Logistique
- Pour un service maintenance : Responsable d'équipe maintenance

Ocapiat