

CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire

Fonction:

Le responsable d'équipe coordonne, régule et anime l'activité d'une équipe en anticipant et en portant une attention toute particulière au suivi des actions correctives.

Au quotidien, il organise et met en œuvre le programme du service concerné (production, logistique, maintenance...) en assurant la gestion des moyens humains, des matières, des techniques de l'unité. Il occupe le premier échelon hiérarchique de l'encadrement de proximité des équipes (opérateurs de production, préparateur de commandes, agent logistique, technicien maintenance, conducteurs de machines, conducteurs de ligne, conducteurs de process, opérateurs...).

Missions principales:

- Planifier et suivre l'activité de l'équipe
- Animer et coordonner les équipes
- Manager les équipes selon son périmètre d'activité
- Déployer des projets d'amélioration continue

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Planifier et suivre l'activité de l'équipe

- 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
- C1.2 : Ajuster la planification des activités de l'équipe en identifiant les caractéristiques des commandes et des contraintes (flux de matières premières et de produits alimentaires, approvisionnement, aléas ...) 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 et optimiser l'activité
- C1.5 : Enregistrer les informations liées à l'activité de l'unité à l'aide de supports papiers ou de systèmes informatisés pour assurer la traçabilité des produits alimentaires

- C1.6 : Etablir 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 événements liés à l'activité et d'anticiper les incidents qualité, sécurité de l'activité
- C1.7 : Assurer la responsabilité de la qualité de l'activité 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

Bloc de compétences 2 : Animer et coordonner une équipe

- C2.1 : Répartir les équipes en prenant en compte les compétences et les priorités pour permettre l'atteinte des objectifs de l'unité
- C2.2 : Relayer des informations au fil de l'eau aux équipes en 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 : 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
- C2.5 : Mettre en œuvre des actions visant à entretenir et/ou renforcer la motivation pour favoriser l'engagement dans l'activité et permettre à chacun de trouver sa place
- C2.6 : 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

Bloc de compétences 3 : Manager les équipes selon son périmètre d'activité

- 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 : Evaluer l'atteinte des objectifs, la progression et les souhaits des collaborateurs afin d'effectuer un bilan et de proposer des actions individualisées, le cas échéant dans le cadre des entretiens annuels individuels (d'évaluation et professionnels)
- 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 au 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

- 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 œuvre et inscrire durablement les améliorations dans l'entreprise
- C4.3 : Accompagner les changements induits par les projets mis en œuvre 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

Métiers accessibles via la certification:

- Responsable d'équipe du secteur alimentaire
- Responsable d'équipe de production du secteur alimentaire
- Responsable d'équipe logistique du secteur alimentaire
- Responsable Maintenance du secteur alimentaire
- Responsable Qualité du secteur alimentaire

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun