

# Maîtrise des Compétences Clés de l'Alimentaire (MCCA)

## Missions principales:

Le dispositif Maîtrise des Compétences Clés de l'Alimentaire (MCCA) s'adresse aux salariés des industries agroalimentaires, de la coopération agricole ou du commerce agricole, en difficulté avec les savoirs fondamentaux (lecture, écriture, calcul, numérique). Il leur permet d'être plus à l'aise dans leur travail, d'être plus autonomes et de pouvoir évoluer dans leur métier, quel que soit le domaine : Production, Maintenance, Logistique, QHSE, Commercial.

## Compétences:

- Utiliser le lexique professionnel, les principes technologiques et les règles de QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement) dans la mise en œuvre des procédures et modes opératoires afin d'assurer une exécution conforme des activités
- Lire et écrire les documents requis par son poste en utilisant la langue française afin de s'organiser, de communiquer, de réaliser et de rendre compte de son activité
- Identifier les protocoles et les règles QHSE à appliquer à son poste de travail ainsi que son périmètre de responsabilité, afin de prévenir les risques
- Adopter des attitudes et comportements respectant les consignes et les exigences de l'activité afin de favoriser la communication et la coopération au sein de l'équipe de production face aux situations problèmes et aléas liés à la production
- Adopter les attitudes et comportements professionnels correspondant aux codes sociaux et culturels de ses interlocuteurs internes et externes, afin de favoriser des échanges coopératifs et respectueux dans les situations de travail
- Organiser son espace de travail et la chronologie des tâches en prenant en compte les principaux repères spatio-temporels du poste et de l'environnement de l'atelier afin de respecter la planification des tâches et d'optimiser la production
- Recevoir et émettre des messages oraux en français dans le cadre de la production afin d'interagir de manière professionnelle avec la hiérarchie, les collègues et les clients
- Appliquer les gestes et postures respectueux de l'ergonomie au poste de travail en tenant compte des opérations à effectuer et des caractéristiques de l'environnement de travail afin de préserver sa sécurité, sa santé et celles des autres face aux risques de l'activité
- Réaliser une activité professionnelle en identifiant visuellement les éléments de la

situation de travail afin de préparer, de réaliser et de contrôler son activité en conformité avec les normes QSHE

- Utiliser les outils numériques présents sur le poste afin de satisfaire aux attendus de son activité professionnelle (organisation, communication, traçabilité, reporting)
- Effectuer des calculs simples en utilisant les quatre opérations et les pourcentages afin de préparer, réaliser et suivre les activités du poste conformément aux consignes et protocoles

**Prérequis nécessaires à la formation:**

Aucun prérequis. MCCA s'adresse principalement à des personnes n'ayant pas de certification professionnelle.

Ocapiat