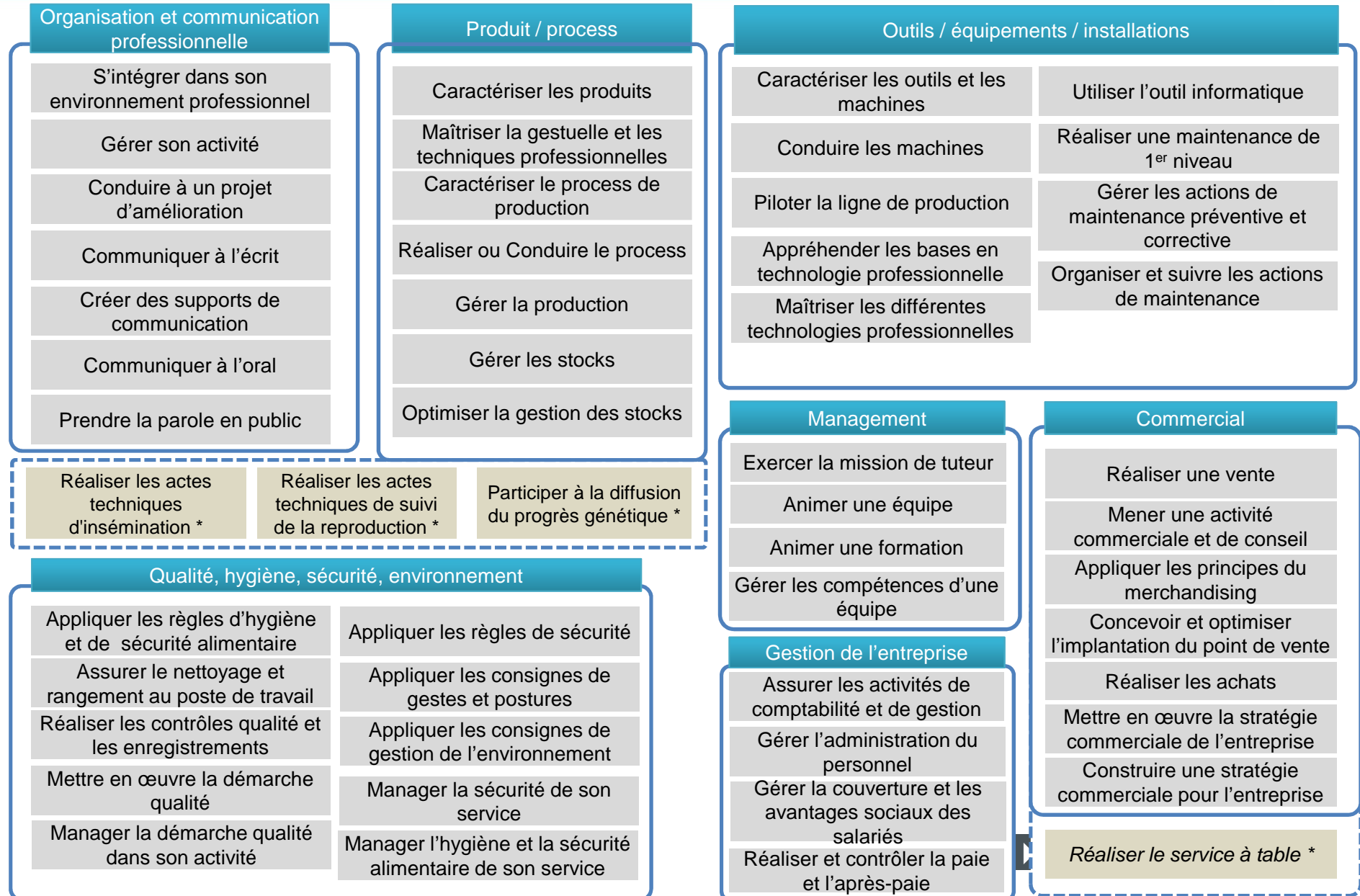


# Modularisation des CQP Secteur Alimentaire

*Version de mars 2018*

# Liste des unités de compétences Secteur Alimentaire \*



# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Préparateur

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité	Hygiène	Sécurité	Communication professionnelle
----------	------------------	----------------------	---------	---------	----------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité	Hygiène	Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de préparation en respectant les recettes</i>	<i>Utiliser les outils et les machines nécessaires à la réalisation de son activité</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures d'Hygiène, de sécurité alimentaire et d'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer efficacement dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Appréhender les bases en technologie professionnelle	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les consignes de gestes et postures	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production	Caractériser les outils et les machines	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les règles de sécurité	Communiquer à l'écrit
	Réaliser ou Conduire le process	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau		Appliquer les consignes de gestion de l'environnement		Communiquer à l'oral
		Gérer son activité				

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Conducteur de machines

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité	Hygiène	Sécurité	Environnement	Communication professionnelle
----------	------------------	----------------------	---------	---------	----------	---------------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité	Hygiène	Sécurité	Environnement	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus</i>	<i>Utiliser les outils et les installations au poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures d'Hygiène et de sécurité alimentaire</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de gestion de l'environnement</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Appréhender les bases en technologie professionnelle	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production	Caractériser les outils et les machines					Communiquer à l'écrit
	Réaliser ou Conduire le process	Conduire les machines	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures		Communiquer à l'oral
		Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau					Gérer son activité

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Conducteur de Process (3 branches : BRSA, A7, Sucre)

Domaine	Produits Process	Outils installations	Qualité Hygiène	Sécurité Environnement	Communication professionnelle
---------	------------------	----------------------	-----------------	------------------------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité Hygiène	Sécurité Environnement	Communication professionnelle
	Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus	Utiliser les outils et les installations de la ligne de production	Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire	Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail, de gestion de l'environnement	Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

Unités de compétences	Caractériser les produits	Appréhender les bases en technologie professionnelle	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production	Caractériser les outils et les machines	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures		Communiquer à l'écrit
	Réaliser ou Conduire le process	Piloter la ligne de production					Communiquer à l'oral
		Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau					Gérer son activité

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Conducteur mécanicien maintenance niv. 2 (CQP Eaux-BRSA-Bières)

Domaines	Produits Process	Outils installations	Maintenance	Qualité Hygiène Environnement	Sécurité et Santé au travail	Communication professionnelle
Blocs	<b>Produits Process</b>	<b>Outils installations</b>	<b>Maintenance</b>	<b>Qualité, Hygiène, Environnement</b>	<b>Sécurité</b>	<b>Communication professionnelle</b>
	<i>Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus</i>	<i>Utiliser les outils et les installations au poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les actions de maintenance relevant de son poste en utilisant les moyens et techniques adaptées</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>
Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Gérer les actions de maintenance préventive et corrective	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production	Conduire les machines	Maîtriser les différentes technologies professionnelles	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit
	Réaliser ou Conduire le process			Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements		Communiquer à l'oral
				Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail		Gérer son activité
				Appliquer les consignes de gestion de l'environnement		

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Conducteur de Ligne

Domaine	Produits Process	Outils installations	Qualité Hygiène Sécurité	Communication professionnelle
---------	------------------	----------------------	--------------------------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité / Hygiène / Sécurité + Environnement	Communication professionnelle
	Conduire le process de production	Piloter la ligne de production	Mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de Qualité, d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement	Communiquer et organiser l'activité des équipes de la ligne de production

Unités de compétences	Caractériser les produits	Appréhender les bases en technologie professionnelle	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	Communiquer à l'écrit
	Caractériser le process de production	Caractériser les outils et les machines		Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures		Communiquer à l'oral
	Réaliser ou Conduire le process	Piloter la ligne de production		Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service			Gérer son activité
		Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau					S'intégrer dans son environnement professionnel
							Animer une équipe

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Responsable d'équipe

Domaines	Produit	Gestion	Animation
----------	---------	---------	-----------

Blocs	Produit	Gestion	Animation
	<i>Conduire et améliorer le process de production en mobilisant les ressources adaptées (produits, matériels, machines, ressources humaines)</i>	<i>Piloter la production en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène, sécurité des équipes</i>	<i>Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Gérer la production	Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service	S'intégrer dans son environnement professionnel	Prendre la parole en public
	Caractériser le process de production	Gérer les actions de maintenance préventive et corrective	Manager la démarche qualité dans son activité	Manager la sécurité de son service	Communiquer à l'écrit	Animer une équipe
	Réaliser ou Conduire le process	Conduire à un projet d'amélioration			Communiquer à l'oral	Créer des supports de communication
					Gérer son activité	Gérer les compétences d'une équipe
					Animer une formation	



# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Responsable de Secteur

Domaines	Produit	Gestion	Animation
----------	---------	---------	-----------

Blocs	Production	Gestion	Animation
	<i>Conduire et améliorer le process de production en mobilisant les ressources adaptées (produits, matériels, machines, ressources humaines)</i>	<i>Organiser et piloter la production en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène, sécurité des équipes</i>	<i>Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Gérer la production	Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service	S'intégrer dans son environnement professionnel	Prendre la parole en public
	Caractériser le process de production	Gérer les actions de maintenance préventive et corrective	Manager la démarche qualité dans son activité	Manager la sécurité de son service	Communiquer à l'écrit	Animer une équipe
	Réaliser ou Conduire le process	Conduire à un projet d'amélioration			Communiquer à l'oral	Créer des supports de communication
	Appréhender les bases en technologie professionnelle				Gérer son activité	Gérer les compétences d'une équipe
					Animer une formation	Exercer la mission de tuteur

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Agent de Maintenance

Domaines	Maintenance	Environnement industriel	Sécurité	Hygiène	Qualité	Communication
Blocs	<i>Mettre en œuvre les actions de maintenance relevant de son poste en utilisant les moyens et techniques adaptées</i>	<i>Intervenir dans l'environnement de production en utilisant les machines et installations, dans les respects des règles de gestion de l'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures d'Hygiène et de sécurité alimentaire</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité</i>	<i>Communiquer, informer en utilisant les moyens adaptés à ses interlocuteurs</i>
Unités de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractériser les outils et les machines</li> <li>Maîtriser les différentes technologies professionnelles</li> <li>Gérer les actions de maintenance préventive et corrective</li> <li>Gérer les stocks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractériser le process de production</li> <li>Conduire les machines</li> <li>Appliquer les consignes de gestion de l'environnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les règles de sécurité</li> <li>Appliquer les consignes de gestes et postures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en œuvre la démarche qualité</li> <li>Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'intégrer dans son environnement professionnel</li> <li>Communiquer à l'écrit</li> <li>Communiquer à l'oral</li> <li>Conduire à un projet d'amélioration</li> <li>Exercer la mission de tuteur</li> <li>Animer une formation</li> </ul>

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Technicien de Maintenance

Domaines	Maintenance	Environnement industriel	Sécurité	Hygiène	Qualité	Communication
Blocs	<i>Mettre en œuvre les actions de maintenance relevant de son poste en sélectionnant les moyens et techniques adaptées</i>	<i>Intervenir dans l'environnement de production en utilisant les machines et installations, dans les respects des règles de gestion de l'environnement</i>	<i>Organiser, mettre en œuvre et suivre les procédures de Sécurité et santé au travail dans son service</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures d'Hygiène et de sécurité alimentaire</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité</i>	<i>Communiquer, argumenter, informer en utilisant les moyens et supports adaptés à ses interlocuteurs</i>
Unités de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractériser les outils et les machines</li> <li>Maîtriser les différentes technologies professionnelles</li> <li>Gérer les actions de maintenance préventive et corrective</li> <li>Gérer les stocks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractériser le process de production</li> <li>Conduire les machines</li> <li>Organiser et suivre les actions de maintenance</li> <li>Appliquer les consignes de gestion de l'environnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les règles de sécurité</li> <li>Manager la sécurité de son service</li> <li>Appliquer les consignes de gestes et postures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en œuvre la démarche qualité</li> <li>Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'intégrer dans son environnement professionnel</li> <li>Communiquer à l'écrit</li> <li>Communiquer à l'oral</li> <li>Conduire à un projet d'amélioration</li> <li>Exercer la mission de tuteur</li> <li>Animer une formation</li> <li>Prendre la parole en public</li> <li>Créer des supports de communication</li> </ul>

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Attaché commercial

Domaines	Argumentation	Techniques commerciales	Comportement professionnel
----------	---------------	-------------------------	----------------------------

Blocs	Argumentation	Techniques commerciales	Comportement professionnel
	Développer un argumentaire professionnel sur les produits pour appuyer l'activité commerciale	Utiliser les techniques commerciales pour favoriser ou développer les ventes / reventes	Développer les comportements et attitudes professionnels propres aux métiers

Unités de compétences	S'intégrer dans son environnement professionnel	Mener une activité commerciale et de conseil	Réaliser une vente	Appliquer les principes du merchandising	Gérer son activité
	Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise	Utiliser l'outil informatique			Prendre la parole en public
	Caractériser les produits				

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Télévendeur

Domaines	Relation Client argumentation	Techniques commerciales	Outil / Organisation du travail	Environnement
Blocs	Relation Client argumentation	Techniques commerciales	Outil / Organisation du travail	Environnement
	Développer un argumentaire auprès du client pour réaliser une vente	Utiliser les techniques commerciales pour favoriser ou développer les ventes / reventes des produits	Organier, suivre et rendre compte de son activité en utilisant les outils de communication adaptés	Utiliser sa connaissance de l'environnement professionnel pour développer ou améliorer son activité commerciale
Unités de compétences	Réaliser une vente	Mener une activité commerciale et de conseil  Caractériser les produits	Gérer son activité  Utiliser l'outil informatique  Gérer les stocks	S'intégrer dans son environnement professionnel  Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise  Mettre en œuvre la démarche qualité

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Assistant Gestion Client

Domaines	Relation Client / Argumentation	Produits / Offres commerciales	Outils / Organisation du travail
----------	---------------------------------	--------------------------------	----------------------------------

Blocs	Relation Client / Argumentation	Produits / Offres commerciales	Outils / Organisation du travail
	Gérer la relation client dans le cadre de son activité commerciale en utilisant les techniques de vente	Proposer des solutions adaptées aux besoins du client au regard de l'offre et de la politique commerciale de l'entreprise	Organiser son activité commerciale en utilisant les ressources et les moyens disponibles

Unités de compétences	Réaliser une vente	Mener une activité commerciale et de conseil	S'intégrer dans son environnement professionnel	Gérer son activité
	Prendre la parole en public	Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise	Utiliser l'outil informatique	Communiquer à l'écrit
		Caractériser les produits	Communiquer à l'oral	

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Agent Logistique

Domaines	Flux Produits	Outils Installations	Qualité	Hygiène	Sécurité	Communication
----------	---------------	----------------------	---------	---------	----------	---------------

Blocs	Flux Produits	Outils Installations	Qualité	Hygiène	Sécurité	Communication
	<i>Assurer le flux de produits en respectant les procédures de gestion de stocks</i>	<i>Utiliser les équipements, matériels et outils nécessaires à son activité</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures qualités liées à son activité</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures d'Hygiène à son poste</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer avec les différents interlocuteurs liés à son activité</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Gérer les stocks	Conduire les machines	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit
	Utiliser l'outil informatique	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau				Communiquer à l'oral
						Conduire un projet d'amélioration

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Responsable Logistique

Domaines	Organisation	Gestion	Animation
----------	--------------	---------	-----------

Blocs	Organisation	Gestion	Animation
	<i>Organiser et améliorer l'activité du service logistique en appliquant les règles et procédures de l'entreprise</i>	<i>Piloter le service logistique en veillant aux respects des règles et consignes de qualité, hygiène et sécurité des équipes</i>	<i>Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe de production</i>

Unités de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractériser les outils et les machines</li> <li>Communiquer à l'écrit</li> <li>Conduire un projet d'amélioration</li> <li>Gérer son activité</li> <li>S'intégrer dans son environnement professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manager la démarche qualité dans son activité</li> <li>Manager la sécurité de son service</li> <li>Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Optimiser la gestion des stocks</li> <li>Utiliser l'outil informatique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Animer une équipe</li> <li>Animer une formation</li> <li>Communiquer à l'oral</li> <li>Gérer les compétences d'une équipe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prendre la parole en public</li> <li>Créer des supports de communication</li> <li>Exercer la mission de tuteur</li> </ul>
-----------------------	--	--	--	---	--



# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Ouvrier Qualifié en Nettoyage Industriel

Domaines	Produit Process	Outils installation	Qualité Hygiène	Sécurité	Communication Professionnelle
Blocs	Produit Process	Outils installation	Qualité Hygiène	Sécurité	Communication Professionnelle
	<i>Réaliser l'ensemble des activités d'entretien et de nettoyage des installations en respectant les modes opératoires</i>	<i>Utiliser les outils et les équipements nécessaires à la réalisation des activités d'entretien et de nettoyage</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité et d'hygiène</i>	<i>Mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de sécurité</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>
Unités de compétences	Caractériser les produits	Appréhender les bases en technologie professionnelle	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production	Caractériser les outils et les machines	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail		Communiquer à l'écrit
	Réaliser ou conduire le process	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau	Mettre en œuvre la démarche qualité		Communiquer à l'oral
			Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements		Gérer son activité
					Exercer la mission de tuteur

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Gestionnaire de l'Administration du Personnel et de la Paie

Domaines	Administration du personnel	Couverture Sociale	Paie	Communication professionnelle	Bureautique
----------	-----------------------------	--------------------	------	-------------------------------	-------------

Blocs *	Administration du personnel	Couverture Sociale	Paie	Communication professionnelle	Bureautique
	Organiser et mettre en œuvre l'administration du personnel	Organiser et mettre en œuvre les éléments de protection sociale et les avantages complémentaires des salariés	Procéder au traitement de la paie et assurer les déclarations sociales	<i>Communiquer auprès des salariés et interlocuteurs internes ou externes et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>	Réaliser des documents d'analyse et de synthèse à l'aide de l'outil informatique

Unités de compétences	<p>Gérer l'administration du personnel</p> <p>Gérer son activité</p>	<p>Gérer la couverture et les avantages sociaux des salariés</p>	<p>Réaliser et contrôler la paie et l'après-paie</p>	<p>S'intégrer dans son environnement professionnel</p> <p>Communiquer à l'écrit</p> <p>Communiquer à l'oral</p> <p>Prendre la parole en public</p> <p>Conduire un projet d'amélioration</p>	<p>Utiliser l'outil informatique</p>
-----------------------	--	--	--	---	--------------------------------------

\* En raison de l'évolution rapide de la législation sociale, il est souhaitable de présenter les 3 blocs de compétences « Administration du Personnel », « couverture sociale » et « paie » dans un délai n'excédant pas 24 mois.

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Technicien Process Brassicole

Domaines	Produits Process	Outils installation	Qualité / Hygiène / Sécurité	Communication
----------	------------------	---------------------	------------------------------	---------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité / Hygiène / Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Conduire le process de production pour fabriquer les produits attendus</i>	<i>Utiliser les outils et les installations au poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité, hygiène, sécurité – Santé au travail, environnement</i>	<i>Communiquer et organiser l'activité des équipes de la ligne de production</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Appréhender les bases en technologie professionnelle	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production	Caractériser les outils et les machines	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit
	Réaliser ou Conduire le process	Piloter la production	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	Communiquer à l'oral
		Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements		Gérer son activité
					Animer une équipe



# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP OQTVIC (FICT)

Domaine	Produits Process	Outils installations	Qualité	Hygiène	Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle
---------	------------------	----------------------	---------	---------	------------------------------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité	Hygiène / Environnement	Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus</i>	<i>Réaliser les gestes techniques professionnels en utilisant les outils et les installations adaptés</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité à son poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et de gestes et postures</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit
	Réaliser ou Conduire le process	Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles		Appliquer les consignes de gestion de l'environnement		Communiquer à l'oral
		Utiliser l'outil informatique				Exercer la mission de tuteur

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP O1TV (ICGV)

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité, Hygiène, Environnement	Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle
----------	------------------	----------------------	---------------------------------	------------------------------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité / Hygiène / Environnement	Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus</i>	<i>Utiliser les outils et les installations au poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production						
	Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit	
	Réaliser ou Conduire le process					Communiquer à l'oral	

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP O2TV (ICGV)

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité, Hygiène, Environnement	Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle
----------	------------------	----------------------	---------------------------------	------------------------------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité / Hygiène / Environnement	Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus</i>	<i>Utiliser les outils et les installations au poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production						
	Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit	
	Réaliser ou Conduire le process					Communiquer à l'oral	

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP O3TV (ICGV)

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité, Hygiène, Environnement	Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle
----------	------------------	----------------------	---------------------------------	------------------------------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité / Hygiène / Environnement	Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus</i>	<i>Conduire les machines ; utiliser les équipements, outils au poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production						
	Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles	Conduire les machines					Communiquer à l'oral
	Réaliser ou Conduire le process						

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP OTCP (ICGV)

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité, Hygiène, Environnement	Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle
----------	------------------	----------------------	---------------------------------	------------------------------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité / Hygiène / Environnement	Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus</i>	<i>Utiliser les outils et les installations au poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel				
	Caractériser le process de production										
	Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau						Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit
	Réaliser ou Conduire le process										Communiquer à l'oral



# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP OSTAB (ICGV)

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité, Hygiène, Environnement	Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle
----------	------------------	----------------------	---------------------------------	------------------------------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité / Hygiène / Environnement	Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Mettre en œuvre le process de stabulation des animaux</i>	<i>Utiliser les outils et les installations au poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail		Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit
	Gérer les stocks						Communiquer à l'oral
	Réaliser ou Conduire le process						

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP OPC (ICGV)

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité, Hygiène, Environnement	Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle
----------	------------------	----------------------	---------------------------------	------------------------------	-------------------------------

Blocs	Flux Produits	Outils installations	Qualité / Hygiène / Environnement	Sécurité	Communication professionnelle
	Réaliser le process de préparation de commandes	Utiliser les outils et les installations au poste de travail	Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement	Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail	Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail		Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit
	Gérer les stocks						Communiquer à l'oral
	Réaliser ou Conduire le process						

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Ouvrier Qualifié de fabrication BVP

Domaine	Produits Process	Outils installations	Qualité, Hygiène, Environnement	Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle
---------	------------------	----------------------	---------------------------------	------------------------------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité / Hygiène / Environnement	Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus</i>	<i>Utiliser les outils et les installations au poste de travail</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	<p>Caractériser les produits</p> <p>Caractériser le process de production</p> <p>Réaliser ou Conduire le process</p>	<p>Caractériser les outils et les machines</p> <p>Conduire les machines</p> <p>Appréhender les bases en technologie professionnelle</p> <p>Réaliser une maintenance de 1<sup>er</sup> niveau</p>	<p>Mettre en œuvre la démarche qualité</p> <p>Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements</p> <p>Appliquer les consignes de gestion de l'environnement</p>	<p>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> <p>Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail</p>	<p>Appliquer les règles de sécurité</p> <p>Appliquer les consignes de gestes et postures</p>	<p>S'intégrer dans son environnement professionnel</p> <p>Communiquer à l'écrit</p> <p>Communiquer à l'oral</p>
-----------------------	--	--	--	---	--	---

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Préparateur-vendeur en BVP

Domaines	Produits technologies	Vente / merchandising	Qualité, Hygiène, Environnement	Sécurité et santé au travail	Communication professionnelle	
Blocs	<i>Réaliser la fabrication des produits en utilisant les matières, les équipements et machines adaptées, dans le respects des modes opératoires</i>	<i>Réaliser la mise en valeur et la vente des produits</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>	
Unités de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractériser les produits</li> <li>Caractériser le process de production</li> <li>Réaliser ou Conduire le process</li> <li>Réaliser une maintenance de 1<sup>er</sup> niveau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractériser les outils et les machines</li> <li>Conduire les machines</li> <li>Gérer les stocks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser une vente</li> <li>Appliquer les principes du merchandising</li> <li>Réaliser le service à table (UC spec. BVP)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en œuvre la démarche qualité</li> <li>Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements</li> <li>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les règles de sécurité</li> <li>Appliquer les consignes de gestes et postures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'intégrer dans son environnement professionnel</li> <li>Communiquer à l'écrit</li> <li>Communiquer à l'oral</li> </ul>

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Responsable de magasin en BVP

Domaines	Comptabilité gestion	Management communication	Produits technologies	Vente Merchandising	Qualité, Sécurité, Hygiène
----------	----------------------	--------------------------	-----------------------	---------------------	----------------------------

Blocs	Comptabilité gestion	Management communication	Produits technologies	Vente Merchandising	Qualité, Sécurité, Hygiène
	<i>Assurer la gestion comptable et financière de l'unité commerciale</i>	<i>Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe du magasin</i>	<i>Piloter la fabrication dans le respect des modes opératoires, en utilisant les outils et matériels adaptés</i>	<i>Réaliser la mise en valeur et la vente des produits</i>	<i>Mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité dans l'unité commerciale</i>

Unités de compétences	Assurer les activités de comptabilité et de gestion	Communiquer à l'écrit	Caractériser les produits	Réaliser une vente	Mettre en œuvre la démarche qualité	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements
	Réaliser les achats	Communiquer à l'oral	Caractériser les outils et les machines	Appliquer les principes du merchandising	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail
	Gérer les stocks	Gérer son activité	Conduire les machines	Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise	Appliquer les règles de sécurité	Appliquer les consignes de gestes et postures
	Conduire un projet d'amélioration	Animer une équipe	Caractériser le processus de production		Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service	Manager la démarche qualité dans son activité
		Gérer les compétences d'une équipe	Réaliser ou Conduire le process			
		Exercer la fonction de tuteur	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau		Manager la sécurité de son service	
			Gérer la production			



## Référentiel de certification du CQP Vendeur conseil spécialisé en alimentation artisanale

Domaines	Accueil, conseil, vente, service et suivi de la clientèle				Animation d'une dynamique commerciale		Entretien et gestion d'un point de vente	
	C1 – Accueillir et accompagner les clients en magasin	C2 – Identifier et analyser les besoins d'un client et vendre des produits et des services adaptés	C3 – Conseiller sur les produits	C8 – Conclure la vente	C5 – Traiter les retours et les réclamations clients	C6 – Appréhender et participer à la dynamique commerciale	C4 – Assurer le bon état marchand du rayon ou du magasin : tenue du magasin, tenue des rayons et mise en valeur des produits	C7 – Réaliser le suivi des stocks et la prise en charge des produits
Blocs	Accueil, conseil, vente, service et suivi de la clientèle				Animation d'une dynamique commerciale		Entretien et gestion d'un point de vente	
Unités de compétences	Caractériser les produits				S'intégrer dans son environnement professionnel		Appliquer les principes du merchandising	Gérer les stocks
	Réaliser une vente				Prendre la parole en public		Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Optimiser la gestion des stocks
	Caractériser les outils et les machines				Communiquer à l'oral		Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
	Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles				Communiquer à l'écrit		Appliquer les règles de sécurité	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau
	Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles				Gérer son activité			

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Agent de Silo

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité, hygiène	Sécurité	Communication professionnelle
----------	------------------	----------------------	------------------	----------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité	Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de production pour assurer le bon fonctionnement du silo</i>	<i>Utiliser les outils et les installations au poste de travail en appliquant les modes opératoires</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Qualité d'Hygiène et de sécurité alimentaire à son poste</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail</i>	<i>Communiquer efficacement et s'organiser dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractériser les produits</li> <li>Réaliser ou Conduire le process</li> <li>Gérer les stocks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractériser les outils et les machines</li> <li>Conduire les machines</li> <li>Appréhender les bases en technologie professionnelle</li> <li>Réaliser une maintenance de 1<sup>er</sup> niveau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements</li> <li>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les règles de sécurité</li> <li>Appliquer les consignes de gestes et postures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'intégrer dans son environnement professionnel</li> <li>Communiquer à l'écrit</li> <li>Communiquer à l'oral</li> <li>Prendre la parole en public</li> <li>Gérer son activité</li> </ul>
-----------------------	--	---	---	---	---

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Responsable de magasin LISA

Domaines	Management participatif	Gestion économique d'un point de vente	Animation / Commercial / Marketing	Gestion administrative et réglementaire
----------	-------------------------	--	------------------------------------	---

Blocs	Management participatif	Gestion économique d'un point de vente	Animation / Commercial / Marketing	Gestion administrative et réglementaire
	<i>Animer, coordonner et suivre le développement de l'équipe du magasin</i>	<i>Assurer la gestion comptable et financière du magasin</i>	<i>Réaliser la mise en valeur et la vente des produits en appliquant la stratégie commerciale de l'entreprise</i>	<i>Organiser son activité en respectant la réglementation en vigueur et les consignes de administratives de l'entreprise</i>

Unités de compétences	S'intégrer dans son environnement professionnel	Gérer les stocks	Mener une activité commerciale et de conseil	Gérer son activité
	Communiquer à l'oral	Assurer les activités de comptabilité et de gestion	Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise	Utiliser l'outil informatique
	Communiquer à l'écrit	Réaliser les achats	Appliquer les principes du merchandising	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements
	Animer une équipe		Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente	
	Gérer les compétences d'une équipe			
	Exercer la mission de tuteur			



# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Conducteur d'installation de transformation des grains

Domaines	Produits Process	Outils installations	Qualité	Hygiène	Sécurité	Communication professionnelle
----------	------------------	----------------------	---------	---------	----------	-------------------------------

Blocs	Produits Process	Outils installations	Qualité Hygiène Sécurité	Communication professionnelle
	<i>Réaliser le process de la réception des grains à l'envoi des produits finis</i>	<i>Utiliser les outils et les installations et résoudre les pannes simples</i>	<i>Mettre en œuvre les procédures qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire dans l'exercice de son activité</i>	<i>Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle</i>

Unités de compétences	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité	S'intégrer dans son environnement professionnel
	Caractériser le process de production	Conduire les machines	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures	Communiquer à l'écrit
	Réaliser ou Conduire le process	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau			Appliquer les consignes de gestion de l'environnement	Communiquer à l'oral
	Gérer les stocks	Appréhender les bases en technologie professionnelle				Gérer son activité

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

UC spécifique  
SRA

## Référentiel de certification du CQP Technicien conseil en gestion de la reproduction animale

	Bloc 1	Bloc 2	Bloc 3	Bloc 4	Bloc 5
<b>Blocs</b>	<b>Prescription Vente</b>	<b>Analyse et conseil en reproduction et génétique</b>	<b>Réalisation d'actes techniques</b>	<b>Transmission d'information et de communication ascendante et descendante</b>	<b>Appui technique et génétique</b>
	<i>Conseiller et vendre les solutions proposées par la coopérative en lien avec le projet et le besoin de l'éleveur</i>	<i>Analyser la gestion du troupeau et adapter les solutions en reproduction et génétique pour le renouvellement de troupeau</i>	<i>Préparer et réaliser les actes techniques en respectant le bien être animal, la réglementation, les règles d'hygiène, de sécurité et de santé</i>	<i>Recueillir, traiter et diffuser l'information auprès des différents acteurs</i>	<i>Participer à la diffusion du progrès génétique</i>

<b>Unités de compétences</b>	S'intégrer dans son environnement professionnel	Réaliser une vente	Caractériser les outils et les machines	Réaliser les actes techniques d'insémination	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Participer à la diffusion du progrès génétique
	Mener une activité commerciale et de conseil	Gérer la production	Réaliser une maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau	Réaliser les actes techniques de suivi de la reproduction	Communiquer à l'écrit	
	Caractériser les produits	Prendre la parole en public	Appliquer les règles de sécurité	Gérer son activité	Communiquer à l'oral	
			Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures		
			Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire			

# Référentiel de certification : articulation blocs de compétences et certification CQP

## Référentiel de certification du CQP Animateur d'équipe territoriale (SRA)

	Bloc 1	Bloc 2	Bloc 3	Bloc 4
Blocs	<i>Organiser et superviser de l'activité d'un « groupe / équipe » sur une zone géographique / un secteur, au regard des objectifs de prestations et de service</i>	<i>Organiser et relayer les informations en interne et en externe</i>	<i>Animer une démarche qualité et d'amélioration continue au sein de l'équipe</i>	<i>Encadrer, gérer et animer son groupe / équipe, supporter l'activité</i>

Unités de compétences	Bloc 1		Bloc 2		Bloc 3		Bloc 4											
	Caractériser les produits	Caractériser les outils et les machines	Gérer son activité	Gérer la production	Gérer les stocks	Utiliser l'outil informatique	S'intégrer dans son environnement professionnel	Communiquer à l'écrit	Communiquer à l'oral	Prendre la parole en public	Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Manager la démarche qualité dans son activité	Conduire à un projet d'amélioration	Animer une équipe	Gérer les compétences d'une équipe	Exercer la mission de tuteur	Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service	Manager la sécurité de son service

