MONTÉE EN COMPÉTENCE

FORMATION

CQP RESPONSABLE D'ÉQUIPE



Renforcer les compétences des responsables d'équipe dans les domaines du management de la production, de l'animation d'équipe, de la maîtrise des procédés alimentaires et du fonctionnement des installations et de la gestion de projets d'amélioration.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Planifier et suivre l'activité d'une équipe,
- Animer et coordonner une équipe,
- Manager une équipe selon son périmètre d'activité,
- Déployer des projets d'amélioration continue.

PROGRAMME

175 heures de formation et d'évaluation, soit 5 semaines, étalées sur 10 mois, en alternance avec des périodes en entreprise

Prochaine session du 01/02/2027 au 23/11/2027

- Produits et méthodes de transformation, contrôle en production, technologies de conditionnement.
- Démarche qualité et maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et environnement.
- Sécurité, gestes et postures.
- Gestion de production et performance industrielle.
- Gestion du personnel.
- Diriger et animer son équipe.
- Économie d'entreprise.
- Formateur interne.
- Méthodologie de projet.

CERTIFICATION

CQP Responsable d'Équipe transverse du secteur alimentaire (RNCP 39972) équivalent à un niveau 5.
CQP encadrant opérationnel laitier (RNCP 39757) équivalent à un niveau 5.

IFRIA — BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ
L'expert des compétences agroalimentaires

emecal
Ecole des Métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire

WWW.IFRIA-BFC.FR

DEPUIS 2015...

28 stagiaires formés

20 CQP obtenus et en cours

PUBLIC VISÉ

Chef d'équipe de production
Responsable d'équipe de production

TARIF

Formation : 7 875 € net / stagiaire

LIEU

Formation dispensée dans les locaux de l'IFRIA BFC, à Longvic (21)

RENSEIGNEMENTS

Grégory KOZACZYK
g.kozaczyk@ifria-bfc.fr
06 47 98 82 44

Les candidats en situation de handicap sont invités à contacter notre référente handicap :
Aurélie MAJDA
a.majda@ifria-bfc.fr – 07 50 68 87 33