

# **FORMATION**

## **RESPONSABLE D'ÉQUIPE**

### **AUTONOME**

---

PROGRAMME INTER-ENTREPRISE  
26 janvier 2026 – 8 décembre 2026

---

**QUALIFICATION CQP Responsable**  
**d'Equipe Secteur Alimentaire**

Dijon, le 07/10/2026  
Offre n° 2026-01

---

# SOMMAIRE

---

Présentation de l'IFRIA BFC	page 3
Contexte	page 3
Références	page 3
Objectifs de la formation	page 3
Modalités de positionnement et d'évaluation en formation	page 4
Évaluation finale / Qualification	page 4
Programme général	page 5
Programme détaillé	page 7
Modalités administratives	page 16
Locaux	page 16
Matériels pédagogiques	page 17
Formateurs IFRIA BFC	page 17
Prestataires formation	page 18
Recrutement	page 19
Planning prévisionnel	page 19
Bulletin d'inscription	page 21
Contact	page 22
Conditions générales de services	page 23

---

# PRÉSENTATION DE L'IFRIA BFC

---

L'IFRIA (Institut de Formation Régional de l'Industrie Alimentaire) Bourgogne Franche-Comté est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la transformation alimentaire. Organisé sous forme d'association loi 1901, l'IFRIA BFC est piloté par des représentants des branches professionnelles, des entreprises, et des organisations syndicales du secteur agroalimentaire. L'IFRIA BFC fait partie du réseau des 8 IFRIA répartis sur le territoire français. L'IFRIA BFC propose des parcours de formation et de qualification, par apprentissage ou en formation continue, pour les métiers de la transformation alimentaire.

En 2018, l'IFRIA BFC a créé en partenariat avec AFPA Bourgogne Franche Comté, l'EMECAL : École des métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire. Un plateau technique a été mis en place sur le centre AFPA de Chevigny Saint Sauveur pour conduire des parcours de formation pour ces métiers.

---

## CONTEXTE

---

Les unités de transformation alimentaire sont généralement organisées avec plusieurs niveaux hiérarchiques selon la taille et le type d'entreprise : d'opérateur à Responsable de Production en passant par des fonctions de responsable intermédiaire. Ces fonctions peuvent prendre différents noms dans les entreprises : Conducteur de ligne, conducteur de machine, chef d'équipe, responsable d'ateliers, pilote de zone, ....

Dans le cadre des projets d'entreprise allant vers plus de polyvalence, dans des logiques d'amélioration continue et de renforcement des savoirs faire techniques et managériales, les entreprises souhaitent permettre à leurs responsables intermédiaires de renforcer leurs compétences. Ce programme a pour ambition de répondre à cette problématique et de créer des échanges entre responsable de différentes entreprises. Il permet l'obtention d'un certificat de qualification professionnel en relation avec le métier.

---

## RÉFÉRENCES

---

L'IFRIA BFC développe des parcours de formation et/ ou qualification vers les métiers d'opérateurs, conducteurs de ligne et chefs d'équipe dans l'agroalimentaire. Ces parcours concernent soit des nouveaux entrants dans ces métiers soit des montées en compétence de personnel déjà en place.

Depuis 2015, l'IFRIA BFC a conduit cinq parcours de formation interentreprise de Responsable d'équipe et un parcours spécifique pour une entreprise pour ce même métier. À ce jour une vingtaine de salariés de ces différentes entreprises suivies par l'IFRIA BFC ont obtenu le CQP Responsable d'Équipe : Cacao de Bourgogne, Bourgogne Escargots, Clavière, Jean Louis AMIOTTE, Morteau Saucisses, Aux Produits Saugets, Chambade, Vignerons des Terres Secrètes, DAUNAT Bourgogne, Elidose

L'IFRIA BFC est référencé pour la mise en œuvre de la formation et l'accompagnement à la certification par les branches suivantes

- OCAPAT pour l'ensemble des CQP du secteur alimentaire
- ATLA pour l'ensemble des CQP spécifiques au métiers de la Transformation Laitière
- CNVS pour l'ensemble des CQP spécifiques aux Industries et Commerces en gros des Vins, Cidres, Spiritueux, Sirops, Jus de fruits et Boissons diverses

---

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

---

L'IFRIA BFC organisme de formation spécialisé sur les métiers de la transformation alimentaire, pour répondre aux évolutions des métiers et des organisations industrielles des entreprises, propose de renforcer les compétences des responsables d'équipe pour les accompagner à devenir autonomes et opérationnels dans les activités suivantes :

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

L'accompagnement par l'IFRIA BFC des entreprises pour les démarches CQP est réalisé en fonction du souhait de chacune, de façon individuelle et parallèle au programme. Cette offre de formation a aussi pour objectif de permettre des échanges entre les participants issus de différentes entreprises régionales.

Le programme élaboré s'adresse à des salariés du secteur alimentaire souhaitant renforcer leurs compétences. Il concerne un groupe de 6 à 12 personnes. Il peut permettre aux salariés des entreprises qui le souhaitent, l'obtention d'un certificat de qualification professionnel :

- CQP Responsable d'Équipe transverse du secteur alimentaire, enregistré au RNCP sous le numéro 39972 équivalent à un niveau 5,

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39972/>

- CQP encadrant opérationnel laitier enregistré au RNCP sous le numéro 39757 équivalent à un niveau 5

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39757/>

- CQP Opérateur Qualifié de Conduite et de Maintenance des Machines d'Embouteillage et de Conditionnement (OQCMMEC) pour les entreprises du secteur des vins, boissons, spiritueux et jus de fruits, incluant les 3 unités de certifications complémentaires du référentiel, enregistré au RNCP sous le numéro 20611, sans équivalence.

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20611/>

Ce référentiel CQP a été actualisé en 2025 et est en cours d'inscription auprès de France Compétences.

---

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT ET D'ÉVALUATION EN FORMATION

---

Les conditions d'entrée dans cette formation sont 6 mois d'expérience dans une des fonctions de responsabilité intermédiaire avec encadrement, la maîtrise de la langue française (lu, parlé et écrit), des calculs de base et des outils informatiques (notamment traitement de texte). Ces prérequis seront vérifiés en concertation avec l'entreprise.

La démarche CQP responsable d'Équipe prévoit un positionnement préalable à la formation sur les savoirs (Questionnaire à Visée Professionnelle) et des savoir-faire (mises en situation professionnelles par les tuteurs internes), puis une évaluation en fin de formation sur ces mêmes thèmes.

Pour les entreprises ne relevant pas des CQP du secteur alimentaire, l'IFRIA BFC assure le même accompagnement mais avec des outils créés sur mesure pour chaque entreprise.

## ÉVALUATION FINALE / QUALIFICATION

L'évaluation finale est également réalisée avec les outils de la démarche CQP Responsable d'Équipe : évaluation des savoirs avec l'outil Ev'Alim, évaluation des savoir-faire avec l'utilisation des grilles tuteurs conçues dans chaque entreprise.

L'évaluation finale visant l'obtention du CQP Responsable d'équipe est organisée de la manière suivante

- CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire : réalisation d'un dossier professionnel développé dans l'entreprise soutenu à l'oral devant le jury, une étude de cas réelle ou fictive tirée au sort par le candidat et présentée à l'oral devant le jury final
- CQP Encadrant Opérationnel Laitier : réalisation d'un projet professionnel développé dans l'entreprise soutenu à l'oral devant le jury, des mises en situation reconstituées, un entretien avec le jury réalisé à l'aide d'une grille d'observation
- CQP OQCMMEC : entretien oral avec le jury, mises en situation professionnelle reconstituées

L'IFRIA BFC propose également la réalisation d'un projet professionnel pour accompagner la mise en œuvre de ce CQP

Pour les entreprises ne relevant pas des CQP du secteur alimentaire, l'IFRIA BFC propose également la réalisation d'un projet professionnel par le stagiaire.

## PROGRAMME GÉNÉRAL

Le programme de formation proposé par l'IFRIA BFC :

MODULES DE FORMATION	FORMATEUR	Durée en jours	Durée en heures	Bloc CQP
Accueil /bilan	IFRIA BFC	0.5	4.5	
<b>Module M1 Produit</b>				
Produits et méthodes de transformation Contrôle en production Technologies de conditionnement	IFRIA BFC	3	21	Bloc 1
<b>Module M2 Qualité / Environnement</b>				
Démarches Qualité et maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et environnement	IFRIA BFC	3	21	Bloc 1 Bloc 4
<b>Module M3 Sécurité</b>				
Sécurité/ gestes et postures	SOLUTIONS FORMATION	2	14	Bloc 1 Bloc 4
<b>Module M4 Performance Industrielle</b>				
Gestion de production/ performance industrielle	IFRIA BFC	2.5	17.5	Bloc 1 Bloc 2

				Bloc 4
<b>Module M5 Gestion du personnel</b>				
Gestion du personnel	SOCRIAT	1	7	Bloc 1 Bloc 2 Bloc 3
<b>Module M6 Animation d'Equipe</b>				
Diriger et animer son équipe	SOCRIAT	5	35	Bloc 2 Bloc 3
<b>Module M7 Fonctionnement d'une Entreprise</b>				
Économie d'entreprise	SOCRIAT	2	14	Bloc 2 Bloc 3
<b>Module M8 Formateur interne</b>				
Formateur interne	IFRIA BFC	1	7	Bloc 2 Bloc 4
<b>Module M9 Gestion de projet</b>				
Méthodologie de projet	IFRIA BFC	1.5	10.5	Bloc 4
<b>Module M10 Animation orale</b>				
Rédaction et présentation orale	IFRIA BFC	2.5	17.5	Bloc 1 Bloc 4
<b>TOTAL PARCOURS DE FORMATION</b>		<b>24</b>	<b>168</b>	

Aux 168 heures de formation du parcours de base, il convient d'ajouter 7 heures pour les différentes évaluations demandées par la méthodologie CQP : Positionnement initial, évaluation des compétences et jury final.

La matrice de compétences spécifiques au référentiel CQP de votre secteur d'activité pourra vous être adressée à votre demande.

# PROGRAMME DE BASE DÉTAILLÉ

DOMAINE		ANIMATION
MODULE	5	<b>ACCUEIL BILAN</b>
DURÉE (en heures)	4.5	
<b>OBJECTIFS</b>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Donner les informations nécessaires à la réussite de la formation</li> <li>◆ Créer une dynamique de groupe positive et bienveillante</li> <li>◆ Faire le bilan du dispositif</li> </ul>
<b>Contenu</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil des stagiaires</li> <li>- Identification des principaux intervenants</li> <li>- Présentation du parcours de formation : comprendre les objectifs de la formation et les modalités d'apprentissage.</li> <li>- Organisation logistique de la formation</li> <li>- Bilan et évaluation qualitative de l'action de formation et des différents modules</li> </ul>

DOMAINE		PRODUIT
MODULE	M1	<b>PRODUITS ET MÉTHODES DE TRANSFORMATION CONTRÔLE EN PRODUCTION TECHNOLOGIES DE CONDITIONNEMENT</b>
DURÉE (en heures)	21	
<b>OBJECTIFS</b>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Décrire les produits alimentaires, leurs caractéristiques générales</li> <li>◆ Identifier les matières premières, les produits finis, les consommables</li> <li>◆ Appréhender les modes de transformation</li> <li>◆ Déterminer les modes de conditionnement et de conservation</li> <li>◆ Les risques et écarts – actions de régulation</li> </ul>
<b>Contenu</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Propriétés et caractéristiques des matières premières alimentaires</li> <li>- Les risques d'altération des matières premières, des produits intermédiaires et finis aux différentes phases de la production / transformation</li> <li>- Méthodes de transformation appliquées aux produits concernés : principes de fonctionnement, technologie des machines utilisées, paramètres influençant le process</li> <li>- Le conditionnement alimentaire : rôles, technologies et installations</li> <li>- les contrôles effectués en production : méthodes et instruments, interprétation</li> <li>- Les ajustements et actions correctives en conduite de process</li> </ul> <p>Ce contenu est personnalisé à partir des produits et process pilotés par les stagiaires</p>
<b>Modalités pédagogiques</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices</li> <li>- Description, identification des différentes technologies avec l'utilisation de maquettes</li> <li>- Établissement d'un glossaire</li> <li>- Visites techniques d'entreprise</li> <li>- Utilisation de quizz interactifs en appui à la formation</li> </ul>

<b>Modalités d'évaluation</b>	- La validation des compétences en vue de l'obtention du CQP est réalisée à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle et la réalisation d'un dossier professionnel (Partie A Planifier et suivre l'activité) et d'une soutenance orale
<b>Compétences visées</b>	- Bloc 1 CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire

DOMAINE		GESTION
<b>MODULE</b>	<b>M2</b>	<b>DÉMARCHES QUALITÉ MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENT</b>
<b>DURÉE (en heures)</b>	<b>21</b>	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Appréhender la pertinence d'une démarche qualité</li> <li>◆ Connaître les étapes et actions inhérentes à une démarche qualité</li> <li>◆ Identifier les actions qualité présentes dans son entreprise</li> <li>◆ Connaître et comprendre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>◆ Connaître le contexte réglementaire</li> <li>◆ Appliquer et faire appliquer les règles</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><b>Qualité/Hygiène</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les dangers de sécurité des aliments</li> <li>- Les bases de la réglementation hygiène</li> <li>- Les bonnes pratiques d'hygiène en production</li> <li>- La méthode HACCP et son application en atelier</li> <li>- La logique de l'amélioration continue et le Système de Management de la Qualité</li> <li>- Les référentiels qualité produit et la certification produit</li> <li>- IFS, BRC et ISO 22000 : référentiels et certification</li> <li>- L'audit Qualité et l'Inspection Hygiène</li> </ul> <p><b>Environnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les enjeux environnementaux pour l'entreprise alimentaire</li> <li>- La notion de développement durable</li> <li>- Les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement</li> <li>- ISO 14000</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices.</li> <li>- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire</li> <li>- Etudes de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée</li> <li>- Exercices d'audit terrain</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	- La validation des compétences en vue de l'obtention du CQP est réalisée à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle et la réalisation d'un dossier professionnel (Partie A Planifier et suivre l'activité) et d'une soutenance orale	
<b>Compétences visées</b>	Bloc 1 et bloc 4 CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire	

DOMAINE		GESTION
MODULE	M3	<b>SÉCURITÉ / GESTES ET POSTURES</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Connaître, comprendre et faire appliquer les règles de sécurité</li> <li>◆ Participer aux améliorations de postes/démarches d'amélioration de sécurité</li> <li>◆ Identifier les démarches sécurité présentes dans son entreprise</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pourquoi faire de la sécurité ?</li> <li>- Les acteurs de la sécurité dans l'entreprise (internes et externes)</li> <li>- Les accidents du travail et les maladies professionnelles</li> <li>- Comment se protéger individuellement et collectivement</li> <li>- Les principaux risques en entreprise et les moyens de prévention</li> <li>- Les principales causes d'accidents et de maladies professionnelles en entreprises</li> <li>- Savoir réagir en cas d'accident.</li> <li>- Gestes et postures ou comment économiser ses efforts</li> <li>- La prise en compte de l'environnement de travail</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices</li> <li>- Méthodologie d'analyse de situations de travail (risques), proposition d'amélioration, sensibilisation à la prévention des risques liés à l'activité physique.</li> <li>- Exercices physiques pour soulager les postures contraignantes et permettre un éveil musculaire.</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La validation des compétences en vue de l'obtention du CQP est réalisée à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle et la réalisation d'un dossier professionnel (Partie A Planifier et suivre l'activité) et d'une soutenance orale</li> </ul>	
<b>Compétences visées</b>	Bloc 1 et bloc 4 CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire	

DOMAINE		GESTION
MODULE	M4	<b>GESTION DE PRODUCTION PERFORMANCE INDUSTRIELLE</b>
DURÉE (en heures)	17.5	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Gérer la production de son équipe avec les outils appropriés</li> <li>◆ Comprendre et calculer les indicateurs de productivité</li> <li>◆ Décomposer un coût de production</li> <li>◆ Comprendre la notion de performance industrielle et ses outils de suivi</li> <li>◆ Adopter une démarche d'amélioration continue</li> <li>◆ Appréhender les outils et méthodes de la démarche d'amélioration continue</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Outils et méthodes de planification industrielle : gestion des plannings et gestion de production</li> <li>- Concept de performance industrielle et indicateurs de suivi</li> <li>- Calculs de coût de revient et TRS</li> <li>- Les démarches d'amélioration : 5S, SMED, TPM, KAIZEN, LEAN</li> <li>- Les outils d'amélioration : 5M, 5 pourquoi, Pareto, Pokayoké, diagramme de causes à effets</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices.</li> <li>- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire</li> <li>- Etudes de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La validation des compétences en vue de l'obtention du CQP est réalisée à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle et la réalisation d'un dossier professionnel (Partie B Manager une équipe) et d'une soutenance orale</li> </ul>	
<b>Compétences visées</b>	Bloc 1, bloc 2 et bloc 4 CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire	

DOMAINE		ANIMATION
MODULE	M5	<b>GESTION DU PERSONNEL</b>
DURÉE (en heures)	7	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Renforcer sa culture industrielle par la connaissance de méthodes et autres types d'organisations industrielles qui optimisent le fonctionnement et la productivité</li> <li>◆ Être force de proposition pour des actions d'évolution de l'organisation industrielle et de la productivité</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le droit du travail</li> <li>- Les règles liées à l'exécution du contrat de travail</li> <li>- La représentation du personnel</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices.</li> <li>- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire</li> <li>- Etudes de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La validation des compétences en vue de l'obtention du CQP est réalisée à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle et la réalisation d'un dossier professionnel (Partie B Manager une équipe) et d'une soutenance orale</li> </ul>	
<b>Compétences visées</b>	Bloc 1, bloc 2 et bloc 3 CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire	

DOMAINE		ANIMATION
MODULE	M6	<b>DIRIGER ET ANIMER SON ÉQUIPE</b>
DURÉE (en heures)	35	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Apprendre à bien communiquer en situation professionnelle</li> <li>◆ Maitriser sa fonction d'encadrant</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><b>Séquence 1 : responsable d'équipe ; capitaine plutôt qu'entraîneur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La position et les fonctions du responsable d'équipe orientées vers le travail et les opérateurs</li> <li>- La distinction entre pouvoir et autorité</li> </ul> <p><b>Séquence 2 : connaître, écouter et comprendre les hommes de son équipe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La motivation de l'équipe</li> <li>- Rappel des principes de base de la communication</li> <li>- Manager par objectifs</li> <li>- L'utilité du « pourquoi » et la reformulation</li> <li>- L'expression de faits et de sentiments</li> <li>- La progression du dialogue par la formulation de « bonnes questions</li> <li>- La compréhension des hommes par l'écoute</li> </ul> <p><b>Séquence 3 : être reconnu par tous. Emmener son équipe pour atteindre les objectifs du chantier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La présentation des activités, et de la structure de son entreprise à des acteurs externes</li> <li>- Le compte rendu de la journée à son responsable</li> <li>- L'argumentation de ses initiatives et la prise de décision</li> <li>- La gestion des conflits sur le terrain par l'écoute, l'objection par l'argumentation l'énoncé des faits et ...le contrôle de soi</li> <li>- La distinction entre erreur et faute et le comportement à adopter, dans les limites de sa fonction. L'évaluation des faits et non des personnes</li> <li>- L'entretien individuel</li> <li>- la formation de ses collaborateurs par le responsable d'équipe</li> <li>- Le management situationnel</li> <li>- La conduite de réunion</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices.</li> <li>- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaires</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La validation des compétences en vue de l'obtention du CQP est réalisée à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle et la réalisation d'un dossier professionnel (Partie B Manager une équipe) et d'une soutenance orale</li> </ul>	

<b>Compétences visées</b>	Bloc 2 et bloc 3 CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire
---------------------------	--

DOMAINE		ANIMATION
<b>MODULE</b>	<b>M7</b>	<b>ÉCONOMIE D'ENTREPRISE</b>
<b>DURÉE (en heures)</b>	<b>14</b>	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Expliquer les principes de production et appréhender la pertinence</li> <li>◆ Maitriser les méthodes d'ordonnancement et de planification</li> <li>◆ Comprendre les actions de régulation inhérentes à la production</li> <li>◆ Renforcer sa culture industrielle par la connaissance de méthodes et autres types d'organisations industrielles qui optimisent le fonctionnement et la productivité</li> <li>◆ Être force de proposition pour des actions d'évolution de l'organisation industrielle et de la productivité</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'environnement économique : les éléments nécessaires à la création et au fonctionnement d'une entreprise</li> <li>- Le marché et la concurrence</li> <li>- L'organisation de l'entreprise, les fonctions et l'organigramme</li> <li>- Identification de la non qualité et de ses coûts</li> <li>- Les coûts salariaux, la feuille de paie et le financement de la protection sociale</li> <li>- Les prévisions et la construction d'un budget</li> <li>- La trésorerie et l'utilisation d'un plan de trésorerie</li> <li>- Les charges variables, les charges fixes et leur incidence sur le seuil de la rentabilité</li> <li>- Les coûts de revient et la productivité</li> <li>- Le compte de résultat et la différence entre CA, bénéfice et trésorerie</li> <li>- Le patrimoine et le financement des investissements</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices.</li> <li>- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire</li> <li>- Etudes de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation ou jeux de rôles pour chaque méthode proposée</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La validation des compétences en vue de l'obtention du CQP est réalisée à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle et la réalisation d'un dossier professionnel (Partie B Manager une équipe) et d'une soutenance orale</li> </ul>	
<b>Compétences visées</b>	Bloc 2 et bloc 3 CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire	

DOMAINE		ANIMATION
MODULE	M8	<b>FORMATEUR INTERNE</b>
DURÉE (en heures)	7	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Se préparer à une action de formation</li> <li>◆ S'approprier les techniques et méthodes d'animation</li> <li>◆ Créer une dynamique de groupe</li> <li>◆ Appréhender et traiter les comportements difficiles</li> <li>◆ Mettre en œuvre des actions favorisant la réussite de la formation</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><u>La préparation de la formation en amont</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analyse du besoin et du contexte</li> <li>- Les facteurs clés de réussite</li> </ul> <p><u>L'ingénierie de formation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes d'apprentissage</li> <li>- Définition du programme</li> <li>- Création de supports et outils pédagogiques</li> </ul> <p><u>La mise en œuvre et l'évaluation des actions de formation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'ouverture d'une formation</li> <li>- L'animation et la gestion du groupe</li> <li>- La clôture de la formation</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec supports de formation</li> <li>- Échanges entre participants</li> <li>- Mises en situation</li> <li>- Travail sur cas pratiques à partir de supports fournis par les stagiaires</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La validation des compétences en vue de l'obtention du CQP est réalisée à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle et la réalisation d'un dossier professionnel (Partie B Manager une équipe) et d'une soutenance orale</li> </ul>	
<b>Compétences visées</b>	Bloc 2 et bloc 4 CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire	

DOMAINE		PROJET PROFESSIONNEL
MODULE	M9	<b>MÉTHODOLOGIE ET ACCOMPAGNEMENT PROJET</b>
DURÉE (en heures)	10.5	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Choisir un sujet de projet professionnel</li> <li>◆ Préparer et planifier les phases principales du projet</li> <li>◆ Faire les liens avec les modules management, gestion de production et performance industrielle</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La logique projet : des problématiques de l'entreprise à la définition d'un sujet</li> <li>- La méthodologie de projet</li> <li>- Les outils de planification et de gestion du projet</li> <li>- Le travail en équipe projet</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, exercices.</li> <li>- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de l'industrie agroalimentaire</li> <li>- Etudes de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La validation des compétences en vue de l'obtention du CQP est réalisée à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle et la réalisation d'un dossier professionnel (Partie B Manager une équipe) et d'une soutenance orale</li> </ul>	
<b>Compétences visées</b>	Bloc 4 CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire	

DOMAINE		PROJET PROFESSIONNEL
MODULE	M10	<b>RÉDACTION ET PRÉSENTATION ORALE</b>
DURÉE (en heures)	17.5	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Rédiger un rapport de projet professionnel</li> <li>◆ Présenter à l'oral le projet professionnel</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le contenu type d'un rapport écrit</li> <li>- La présentation du rapport : textes, illustrations, annexes</li> <li>- L'utilisation d'un logiciel de traitement de texte</li> <li>- L'utilisation d'un logiciel de présentation de diaporama</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, exercices, exemples</li> <li>- Entraînement à la présentation orale</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La validation des compétences en vue de l'obtention du CQP est réalisée à l'aide d'un questionnaire à visée professionnelle et la réalisation d'un dossier professionnel (Partie B Manager une équipe) et d'une soutenance orale</li> </ul>	
<b>Compétences visées</b>	Bloc 1 et bloc 4 CQP Responsable d'équipe du secteur alimentaire	

---

## MODALITÉS ADMINISTRATIVES

---

L'IFRIA BFC est agréé organisme de formation professionnelle (N° de déclaration d'existence auprès de la Préfecture de la Région Bourgogne : 27 221 036 28 21). L'IFRIA BFC est référencé dans Datadock (N° 0015887). L'IFRIA BFC est certifié QUALIOP1 pour l'ensemble de ses activités de formation par AFNOR Certification (certificat n°2021/95223.2).

Une convention de formation est établie entre chaque entreprise et l'IFRIA BFC.

Les inscriptions sont effectuées en retournant le bulletin d'inscription (page 21) dûment rempli.

Toute inscription implique l'engagement de chaque stagiaire à suivre le programme complet de formation proposé.

L'IFRIA BFC se garde la possibilité d'annuler le cycle de formation si moins de 6 stagiaires sont inscrits. Chaque stagiaire recevra une convocation par email 8 jours avant la première séquence de formation. Des attestations de stage sont remises aux participants à l'issue de la formation.

Cette offre est valable jusqu'au 31/12/2026.

---

## LOCAUX

---

La formation aura lieu dans les locaux d'**EMECAL** Ecole des Métiers du Conditionnement Alimentaire à Chevigny Saint Sauveur dans des locaux mis à disposition par AFPA : salle de formation et plateau technique créé conjointement entre AFPA et IFRIA BFC sur les technologies du conditionnement alimentaire et de l'embouteillage. Le plateau comporte des bancs d'essai en mécanique, électricité, pneumatique et hydraulique, et automatisme. Il dispose aussi d'une ligne d'ensachage et d'une ligne d'encaissage et fermeture carton.

# MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE



*Tableau interactif*



*Logiciel et matériel Quizpress*

Le plateau technique EMECAL comporte des bancs d'essai en mécanique, électricité, pneumatique et hydraulique, et automatisme. Il dispose aussi d'une ligne d'ensachage et d'une ligne d'encaissage et fermeture carton.



## FORMATEURS IFRIA BFC

	<p><b>Michel HABERSTRAU</b>  <b>Directeur</b>            30 ans d'expérience dans la formation et le conseil en agro-alimentaire            Ingénieur agro-alimentaire AgroParisTech            QUALITE / HYGIÈNE / ENVIRONNEMENT            PERFORMANCE INDUSTRIELLE</p>
	<p><b>David KRUBA</b>  <b>Responsable Technique</b>            28 ans d'expérience en industrie agroalimentaire            Bac professionnel Maintenance industrielle            CONDUITE ET MAINTENANCE DES INSTALLATIONS INDUSTRIELLES            PERFORMANCE INDUSTRIELLE            GESTION DE PRODUCTION</p>

## PRESTATAIRES FORMATION

ORGANISMES	FORMATEUR	MODULES
	<p>Mohamed EL-KATIRI</p>	<p>Sécurité, gestes et postures de travail</p>
	<p>Philippe PERNOT</p>	<p>Gestion du personnel, Économie d'entreprise, Diriger et animer son équipe</p>

---

## **RECRUTEMENT ET SUIVI DES STAGIAIRES**

---

Le recrutement des stagiaires est de la responsabilité des entreprises.

L'entreprise peut inscrire plusieurs salarié(s) à la formation après accord de l'IFRIA BFC.

L'entreprise nomme un tuteur pour chaque stagiaire.

Les tuteurs internes bénéficieront d'un accompagnement spécifique à la méthodologie CQP par l'IFRIA BFC.

---

## **PLANNING PRÉVISIONNEL**

---

## CQP Responsable d'Equipe 2026

		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Jun	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
1	J		1 D	1 D	1 M	1 V	1 L	1 M	1 S	1 M	1 J	1 D	1 M
2	V		2 L	2 L	2 J	2 S	2 M	2 J	2 D	2 M	2 V	2 L	2 M
3	S		3 M	3 M	3 V	3 D	3 M	3 V	3 L	3 J	3 S	3 M	3 J
4	D		4 M	4 M	4 S	4 L	4 J	4 S	4 M	4 V	4 D	4 M	4 V
5	L		5 J	5 J	5 D	5 M	5 V	5 D	5 M	5 S	5 L	5 J	5 S
6	M		6 V	6 V	6 L	6 M	6 S	6 L	6 J	6 D	6 M	6 V	6 D
7	M		7 S	7 S	7 M	7 J	7 D	7 M	7 V	7 L	7 M	7 S	7 L
8	J		8 D	8 D	8 M	8 V	8 L	8 M	8 S	8 M	8 J	8 D	8 M
9	V		9 L	9 L	9 J	9 S	9 M	9 J	9 D	9 M	9 V	9 L	9 M
10	S		10 M	10 M	10 V	10 D	10 M	10 V	10 L	10 J	10 S	10 M	10 J
11	D		11 M	11 M	11 S	11 L	11 J	11 S	11 M	11 V	11 D	11 M	11 V
12	L		12 J	12 J	12 D	12 M	12 V	12 D	12 M	12 S	12 L	12 J	12 S
13	M		13 V	13 V	13 L	13 M	13 S	13 L	13 J	13 D	13 M	13 V	13 D
14	M		14 S	14 S	14 M	14 J	14 D	14 M	14 V	14 L	14 M	14 S	14 L
15	J		15 D	15 D	15 M	15 V	15 L	15 M	15 S	15 M	15 J	15 D	15 M
16	V		16 L	16 L	16 J	16 S	16 M	16 J	16 D	16 M	16 V	16 L	16 M
17	S		17 M	17 M	17 V	17 D	17 M	17 V	17 L	17 J	17 S	17 M	17 J
18	D		18 M	18 M	18 S	18 L	18 J	18 S	18 M	18 V	18 D	18 M	18 V
19	L		19 J	19 J	19 D	19 M	19 V	19 D	19 M	19 S	19 L	19 J	19 S
20	M		20 V	20 V	20 L	20 M	20 S	20 L	20 J	20 D	20 M	20 V	20 D
21	M		21 S	21 S	21 M	21 J	21 D	21 M	21 V	21 L	21 M	21 S	21 L
22	J		22 D	22 D	22 M	22 V	22 L	22 M	22 S	22 M	22 J	22 D	22 M
23	V		23 L	23 L	23 J	23 S	23 M	23 J	23 D	23 M	23 V	23 L	23 M
24	S		24 M	24 M	24 V	24 D	24 M	24 V	24 L	24 J	24 S	24 M	24 J
25	D		25 M	25 M	25 S	25 L	25 J	25 S	25 M	25 V	25 D	25 M	25 V
26	L		26 J	26 J	26 D	26 M	26 V	26 D	26 M	26 S	26 L	26 J	26 S
27	M		27 V	27 V	27 L	27 M	27 S	27 L	27 J	27 D	27 M	27 V	27 D
28	M		28 S	28 S	28 M	28 J	28 D	28 M	28 V	28 L	28 M	28 S	28 L
29	J			29 D	29 M	29 V	29 L	29 M	29 S	29 M	29 J	29 D	29 M
30	V			30 L	30 J	30 S	30 M	30 J	30 D	30 M	30 V	30 L	30 M
31	S			31 M		31 D		31 V	31 L		31 S		31 J

Formation

Entreprise

Jury final

---

# FORMATION RESPONSABLE D'ÉQUIPE

## BULLETIN D'INSCRIPTION

---

Merci de compléter un bulletin par stagiaire

### Entreprise

Raison sociale .....

Interlocuteur .....

Fonction .....

Téléphone ..... Email .....

Contrat de professionnalisation  Pro- A  CPF  Autre : .....

Organisme financeur de la formation (OPCO) .....

### Stagiaire

Nom et prénom .....

Email .....

Poste occupé actuellement .....

Ancienneté dans le poste .....

Formation réalisée dans le cadre de :

### Tuteur

Nom et prénom .....

Fonction .....

Téléphone ..... Email .....

### Parcours complet de formation : 7 500 € net/stagiaire

L'IFRIA BFC n'étant pas assujetti à la TVA ce montant est net de taxe.

Toute inscription implique l'engagement de chaque stagiaire à suivre le programme complet de formation proposé.

Le coût de la formation est forfaitaire et sera facturé en totalité quel que soient les états de présence.

***Remarque** : Le coût de la qualification CQP n'est pas compris dans ce montant, il est en sus et à déterminer avec chaque entreprise. Son montant est forfaitaire est défini par la Branche Professionnelle dont relève l'entreprise.*

Fait à ..... Le .....

Bulletin à retourner à l'IFRIA BFC, complété, signé et avec le tampon de l'entreprise

Mail : [g.kozaczyk@ifria-bfc.fr](mailto:g.kozaczyk@ifria-bfc.fr)

---

# CONTACT

---

IFRIA BOURGOGNE FRANCHE COMTE

Grégory KOZACZYK – Responsable FPC

12 rue Edgar Faure - 21000 DIJON

Tél. 06 47 98 82 44

[g.kozaczyk@ifria-bfc.fr](mailto:g.kozaczyk@ifria-bfc.fr)

## **Référente Handicap**

Aurélie MAJDA

Port : 07 50 68 87 33

[a.majda@ifria-bfc.fr](mailto:a.majda@ifria-bfc.fr)

---

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE SERVICE

## IFRIA BFC (Article L.6353-3 du code du travail)

---

### 1/ Domaine d'application :

L'IFRIA Bourgogne Franche-Comté est un organisme de formation déclaré sous le numéro 424 122 364 00039 auprès de la Préfecture de la région Bourgogne.

Ces conditions générales de service concernent les formations professionnelles proposées par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté à l'exclusion des actions régies par un cahier des charges spécifiques (marchés de formation en réponse à appel d'offre notamment).

### 2/ Nature et caractéristiques des actions de formation :

Les actions de formation entrent dans l'une ou l'autre des catégories prévues à l'article L.6313-1 de la sixième partie du code du travail.

Conformément à cet article, elles sont réalisées suivant un programme **préétabli**, en fonction d'objectifs déterminés et avec des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement appropriés. L'action, son déroulement et ses résultats sont évalués.

### 3/ Inscription et documents contractuels :

Conformément à l'article L.6352-2 du code du travail, pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le bénéficiaire (et/ou le commanditaire) reçoit **une convention de formation professionnelle** établie en deux exemplaires qui précise à minima l'intitulé, la nature, la durée, les effectifs, les modalités de déroulement, les sanctions, les prix et les modalités de règlement de la formation, dont il s'engage à retourner un exemplaire signé accompagné du cachet de l'entreprise.

Dans le cas où **un devis** est produit par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté, celui-ci est conforme à l'article L.6353-2 cité précédemment. Il est émis pour une période de validité de 2 mois.

L'employeur, ainsi que le bénéficiaire direct, reçoivent **une convocation au moins 8 jours** avant le début de la formation précisant les lieux et dates de déroulement de l'action.

À l'issue de toute action de formation **une attestation de participation** sera adressée à l'entreprise.

L'ensemble des stagiaires en convention avec l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté sont soumis à l'acceptation et au respect de son règlement **intérieur**.

### 4/ Délais de rétractation :

À compter de la réception de la convention ou du contrat de formation, l'entreprise dispose d'un délai de 14 jours pour se rétracter par courrier avec accusé de réception. Dans ce cas, aucune somme ne peut être exigée de l'entreprise.

### 5/ Annulation et report :

En cas d'annulation par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté, le stagiaire ou l'entreprise est averti 2 jours ouvrés au minimum avant le début de formation. Dans la mesure des actions planifiées par le centre, celui-ci mettra tout en œuvre afin de proposer une nouvelle participation au bénéficiaire.

### 6/ Prix, facturation et règlements :

#### Prix :

Les prix indiqués sont nets de taxes (centre de formation non soumis à la T.V.A.), et sont valables pour la période de référence.

Les prix indiqués par le centre font soit référence à des tarifs conventionnels (fixés par les OPCO, dans le cadre d'un marché...), soit à une étude de coût personnalisée (dans le cas notamment des formations financées par les entreprises sur leur propre budget formation).

Toute absence du stagiaire non justifiée légalement sera traitée au cas par cas avec l'entreprise.

#### Facturation :

Si le Client souhaite appliquer une subrogation avec l'OPCO dont il dépend, il lui appartient :

- de faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de transmettre une copie du contrat à l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté ;

- de l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription ou sur son bon de commande.

Si l'OPCO ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au Client. Sans contrat de subrogation avec l'OPCO, le Client sera facturé de l'intégralité du coût de la formation.

#### Règlement :

Le règlement doit être effectué à réception de la facture. Dans le cas de retards de paiement, après mise en demeure et jusqu'à parfait paiement, l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté se réserve le droit d'appliquer des intérêts de retard qui seront de 3%.

### 7/ Utilisation de la documentation :

Les documents remis aux stagiaires sont soumis à la loi sur la propriété industrielle. Elle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droits. Seul le stagiaire peut donc utiliser ces informations. Pour toute utilisation autre, veuillez nous faire parvenir une demande à laquelle nous répondrons. Toute utilisation abusive de cette documentation pourra être poursuivie conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

### 8/ Loi « informatique et libertés » :

Les informations à caractère personnel qui sont communiquées par le Client de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté en application et dans l'exécution des commandes et / ou ventes pourront être communiquées aux partenaires contractuels de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté pour les besoins desdites commandes. Conformément à la réglementation française qui est applicable à ces fichiers, le Client peut écrire à l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté pour s'opposer à une telle communication des informations le concernant. Il peut également à tout moment exercer ses droits d'accès et de rectification dans le fichier de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté.

### 9/ Litiges :

En cas de litige, les parties concernées tenteront de régler le problème à l'amiable avant d'avoir recours à la justice. En cas de désaccord persistant, il est fait attribution de compétence aux juridictions de Dijon.