

# 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, du **26 janvier au 08 décembre 2026**, en alternance avec des périodes en entreprise

[Voir le calendrier](#)

- 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

Formation dispensée en interentreprise facilitant :

- Le dialogue avec d'autres professionnels du secteur
- La découverte d'autres organisations au travers des visites d'entreprises
- L'échange de bonnes pratiques



DEPUIS 2017...

25  
stagiaires  
formés

20 CQP  
obtenus  
et en cours

## PUBLIC VISÉ

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

## TARIF

7 500 € net / stagiaire

## LIEU

Formation dispensée dans les locaux de l'IFRIA BFC

## 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

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

**IFRIA**  
LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**WWW.IFRIA-BFC.FR**