

Catalogue des unités de compétences secteur Alimentaire

Version septembre 2017

Liste des unités de compétences Secteur Alimentaire * rangés par grandes thématiques

* Unités spécifiques filières ou métiers

Organisation et communication professionnelle

- S'intégrer dans son environnement professionnel
- Gérer son activité
- Conduire à un projet d'amélioration
- Communiquer à l'écrit
- Créer des supports de communication
- Communiquer à l'oral
- Prendre la parole en public

Produit / process

- Caractériser les produits
- Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles
- Caractériser le process de production
- Réaliser ou Conduire le process
- Gérer la production
- Gérer les stocks
- Optimiser la gestion des stocks

Outils / équipements / installations

- | | |
|---|---|
| Caractériser les outils et les machines | Utiliser l'outil informatique |
| Conduire les machines | Réaliser une maintenance de 1 ^{er} niveau |
| Piloter la ligne de production | Gérer les actions de maintenance préventive et corrective |
| Appréhender les bases en technologie professionnelle | Organiser et suivre les actions de maintenance |
| Maîtriser les différentes technologies professionnelles | |

Réaliser les actes techniques d'insémination *

Réaliser les actes techniques de suivi de la reproduction *

Participer à la diffusion du progrès génétique *

Management

- Exercer la mission de tuteur
- Animer une équipe
- Animer une formation
- Gérer les compétences d'une équipe

Commercial

- Réaliser une vente
- Mener une activité commerciale et de conseil
- Appliquer les principes du merchandising
- Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente
- Réaliser les achats
- Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise
- Construire une stratégie commerciale pour l'entreprise

Qualité, hygiène, sécurité, environnement

- | | |
|---|---|
| Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire | Appliquer les règles de sécurité |
| Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail | Appliquer les consignes de gestes et postures |
| Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements | Appliquer les consignes de gestion de l'environnement |
| Mettre en œuvre la démarche qualité | Manager la sécurité de son service |
| Manager la démarche qualité dans son activité | Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service |

Gestion de l'entreprise

- Assurer les activités de comptabilité et de gestion
- Gérer l'administration du personnel
- Gérer la couverture et les avantages sociaux des salariés
- Réaliser et contrôler la paie et l'après-paie

Réaliser le service à table *

Thématique de compétences :

Thème de rattachement pour faciliter le classement et l'organisation de la lecture des unités

Compétences génériques visées :

- *Compétence(s) visée(s) par l'unité de compétences, contextualisées et invitant à l'action.*

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Liste des autres unités proches pour permettre aux salariés de repérer celles qu'ils pourraient être amenés à présenter pour poursuivre leur montée en compétence

Titres des autres unités de compétences

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité :

Liste des grands thèmes d'apprentissage ou des notions qui doivent permettre d'accéder à la compétence générique visée.

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire :
- Parcours CQP :
- Dispositif VAE :

Détail des unités de compétences

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
S'intégrer dans son environnement professionnel



Thématique de compétences :

Organisation et communication professionnelle

Compétences génériques visées :

- Situer l'entreprise dans son environnement
- Situer son activité et le rôle des différents acteurs dans la chaîne de production / fabrication
- Intégrer dans son activité les règles de fonctionnement de l'entreprise et des notions de réglementation en matière sociale

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Gérer son activité

Communiquer à l'écrit

Créer des supports de communication

Communiquer à l'oral

Prendre la parole en public

Conduire un projet d'amélioration

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité :

- Le secteur Alimentaire :
 - historique, le marché, les chiffres clés, les filières, les entreprises, les produits fabriqués, les acteurs représentatifs du secteur
 - L'entreprise sur son marché et ses principaux concurrents
- Le fonctionnement d'une entreprise :
 - Sensibilisation sur les indicateurs économiques de base de l'entreprise (chiffre d'affaire, bénéfice, coût marchandise, rendement...)
 - La typologie et statuts des entreprises du secteur Alimentaire et de la filière, les salariés.
 - Notions de législation du travail (horaires de travail, rémunération, congés, prévoyance, formation, absences, sanctions, rupture de contrat...)
 - Le règlement intérieur
- L'organisation de l'entreprise, son fonctionnement, son projet, les différents services / ateliers et métiers (fonctions, grandes activités, et place dans la chaîne de fabrication / production)
- Présentation et information sur son métier : finalité, missions, activités, relations professionnelles et fonctionnelles, poste de travail
- Attitudes professionnelles

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Thématique de compétences :

Organisation et communication professionnelle

Compétences génériques visées :

- Organiser son activité en fonction de sa charge de travail pour gagner en efficacité et en réactivité

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

S'intégrer dans son environnement professionnel

Communiquer à l'écrit

Créer des supports de communication

Communiquer à l'oral

Prendre la parole en public

Conduire un projet d'amélioration

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les activités et les tâches du poste de travail, le niveau de responsabilité et le rôle attendu
- Identifier les informations utiles à son travail :
 - les sources et les informations nécessaires au fonctionnement de son activité
 - Analyse de la pertinence des informations reçues.
- Identification de son profil temps et de sa capacité / rythme de travail
- L'investissement temps : identification des attentes de l'entreprise, de la hiérarchie, estimation du temps à passer aux différentes tâches et activités
- La planification de son activité sur la durée de son poste / journée : les tâches récurrentes, les tâches occasionnelles, le niveau de priorités des tâches (urgent, important, accessoire imprévu), saisonnalité des tâches,
- Les techniques et outils de planification et d'optimisation du temps de travail et notion de délais de réalisation (Réactivité, productivité, qualité)

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Conduire un projet d'amélioration



Thématique de compétences :

Organisation et communication professionnelle

Compétences génériques visées :

- Mettre en place un projet d'amélioration en utilisant les techniques de résolution de problèmes et de gestion de projet
- Organiser un projet dans le cadre de son activité professionnelle

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

S'intégrer dans son environnement professionnel

Gérer son activité

Communiquer à l'écrit

Créer des supports de communication

Communiquer à l'oral

Prendre la parole en public

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La méthodologie d'analyse et de résolution de problème :
 - Analyser des dysfonctionnements, identifier une problématique
 - Principe, définition, finalité, situation professionnelle potentielle
 - Démarche d'analyse : 4 phases (identification, analyse, solution, plan d'action)
- Exemples d'outils de résolution de problèmes (5M, QQQCCP, Méthode CARREDAS, l'arbre des causes, AMDEC, diagramme de Pareto...)
- Application dans le contexte professionnel
- Le cas échéant, animation d'un groupe de résolution de problèmes
- La méthodologie de gestion de projet :
 - Principe, définition d'un projet, finalité
 - La démarche de gestion de projet : des étapes, un calendrier
 - Le cycle de vie d'un projet : création, suivi et fin de projet
 - Quelques exemples d'outils de la gestion de projet (GANTT, PERT ...)
 - La conduite du projet et l'évaluation
 - Le travail en équipe projet
- La rédaction du projet d'amélioration
- La présentation orale du projet

Thèmes d'apprentissage spécifiques à la branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation, dossier
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Communiquer à l'écrit



Thématique de compétences :

Organisation et communication professionnelle

Compétences génériques visées :

- Lire, comprendre et renseigner les documents professionnels liés à son activité professionnelle
- Rédiger et transmettre des données écrites pour les équipes

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

S'intégrer dans son environnement professionnel

Gérer son activité

Créer des supports de communication

Communiquer à l'oral

Prendre la parole en public

Conduire un projet d'amélioration

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Le traitement de l'information, sa circulation, la chaîne de l'information
- Les principes et enjeux de la communication professionnelle écrite
- Les documents techniques, les ressources documentaires utiles au poste de travail
 - Typologie, rôles, fonctions, destinataires, contenus ...
- Les documents de suivi de l'activité : typologie (papiers, informatiques), rôles, informations pertinentes à indiquer...
- Archivage et classement des documents
- Lecture et compréhension d'un écrit professionnel : rédaction d'un écrit professionnel, lecture et utilisation de données
- Les règles de calculs de base
 - La notion de fourchette de tolérance
 - La résolution de problème à l'aide des 4 opérations de calculs

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et mise en situation de communication écrite
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Créer des supports de communication écrite



Thématique de compétences :

Organisation et communication professionnelle

Compétences génériques visées :

- Réaliser des synthèses écrites à destination des fonctionnels
- Créer des supports de communication

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

S'intégrer dans son environnement professionnel

Gérer son activité

Communiquer à l'écrit

Communiquer à l'oral

Prendre la parole en public

Conduire un projet d'amélioration

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La documentation technique professionnelle : pourquoi, comment, pour qui ?
- Les documents de suivi de l'activité : pourquoi, comment, pour qui ?
- Méthodologie d'élaboration de document professionnel :
 - création de différents documents et mise en forme des informations dans le cadre de son activité professionnelle (note de service, note de synthèse, compte-rendu, mémo, affichage, schémas, tableaux, rapport d'activités, reporting, ...)
- La formulation des messages suivant le type de support et le public visé : atelier d'écriture professionnelle

Thèmes d'apprentissage spécifiques à la branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et mise en situation de communication écrite
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Thématique de compétences :

Organisation et communication professionnelle

Compétences génériques visées :

- Comprendre des instructions et transmettre des informations sur son activité à l'oral
- Adapter sa communication orale en fonction de son interlocuteur (collègue, supérieur, client, fournisseur, etc.) des situations messages à transmettre
- Accompagner le développement des capacités au poste d'un nouveau collaborateur (réfèrent ou accompagnateur au poste)

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

S'intégrer dans son environnement professionnel

Gérer son activité

Communiquer à l'écrit

Créer des supports de communication

Prendre la parole en public

Conduire un projet d'amélioration

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Le traitement de l'information, sa circulation, la chaîne de l'information
- Base de communication :
 - Communiquer : pourquoi ? comment ? les freins à la communication interpersonnelle
 - Prendre la parole pour donner une information
 - Les différents interlocuteurs de l'entreprise ou externe avec lesquels communiquer : les types d'information à échanger, les niveaux de langage
 - Recevoir et traduire une information
- Les codes et attitudes de communication dans l'entreprise
 - Règles de politesse, salutations, vie collective...
 - Les modes de communication dans l'entreprise et l'adaptation de la communication : prise de consignes orales, compte-rendu d'activité de son activité, réunions, débriefs, le téléphone, les remarques des clients...
- La communication dans le processus d'alerte et d'information en cas de problèmes (non-conformités produits, dysfonctionnements, difficultés dans l'activité...)
- Communication au nouvel arrivant
 - Outils/moyens nécessaires à son poste
 - Le rôle du réfèrent (présenter, informer)
 - La présentation des compétences et capacités idoines du poste
 - Les outils d'accompagnement du réfèrent (grille de suivi des activités à réaliser)
- La formulation de propositions d'amélioration : principe, démarche, organisation et structuration des idées, ...

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Prendre la parole en public



Thématique de compétences :

Organisation et communication professionnelle

Compétences génériques visées :

- Utiliser les bons leviers de communication pour argumenter et convaincre son auditoire / équipe

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

S'intégrer dans son environnement professionnel

Gérer son activité

Communiquer à l'écrit

Créer des supports de communication

Communiquer à l'oral

Conduire un projet d'amélioration

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les éléments d'adhésion de son auditoire :
 - Les attitudes ; les attitudes dans l'échange ; les attitudes favorisant la communication
- Les facteurs de l'argumentation
 - Les bases de la communication persuasive
 - Les facteurs humains et leurs interactions
- Les techniques pour argumenter : exposer un raisonnement par analogie (raisonnement hypothético-déductif)
 - La présentation d'actions d'amélioration (constat, proposition, argumentation)
- La communication inter-personnelle
 - Les différents types de transaction et d'échange
 - Déterminer son style de communication
- La communication en situation :
 - Passage de consignes de production
 - Expliquer et faire appliquer les consignes
 - Conduite de réunion
 - Expression en public (réunion / collectif)

Thèmes d'apprentissage spécifiques à la branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et mise en situation de communication orale
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Caractériser les produits



Thématique de compétences :

Produit / Process

Compétences génériques visées :

- Décrire les caractéristiques générales des produits du secteur Alimentaire
- Identifier les matières premières, les produits finis, les consommables
- Déterminer les modes de conditionnement et de conservation

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles

Caractériser le process de production

Réaliser ou Conduire le process

Gérer la production

Gérer les stocks

Optimiser la gestion des stocks

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les grandes familles de produits du Secteur Alimentaire.
- Présentation générale des produits et productions des entreprises du Secteur alimentaire : Industries Alimentaires, Coopération Agricole, Alimentation de détail
 - *Focus sur les typologies de produits de la filière du candidat*
- Présentation et caractéristiques des matières premières, consommables, produits intermédiaires, produits finis, etc. :
 - Composition, propriétés et caractéristiques physico-chimique, organoleptiques et sensorielles
 - Etat d'entrée, de sortie...
 - Les apports nutritionnels et indications alimentaires, DLC, DLUO...
- Les risques d'altération des matières premières, des produits intermédiaires et finis aux différentes phases de la production / transformation
- Les modes de conditionnements : caractéristiques, typologie, éco-emballage
- Notion sur les conditions de stockage et Les modes de conservation

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles



Thématique de compétences :

Produit / Process

Compétences génériques visées :

- Adapter les gestes professionnels techniques en fonction de la matière première à traiter et des cahiers des charges clients

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les produits

Caractériser le process de production

Réaliser ou Conduire le process

Gérer la production

Gérer les stocks

Optimiser la gestion des stocks

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les gestuelles professionnelles de travail des matières premières et produits
- Les différentes techniques de transformation ou de préparation adaptées des matières premières à traiter en fonction des cahiers des charges clients / demande clients
- Le choix et la mise en place d'outils et matériels adaptés à la production / réalisation
- Le tri et sélection des matières traitées pour une valorisation optimale et selon leurs destinations commerciales et culinaires
- La préparation des produits à la vente / distribution
 - Exemple : emballage, conditionnement,

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Caractériser le process de production



Thématique de compétences :

Produit / Process

Compétences génériques visées :

- Identifier les étapes du process de production et les paramètres qui l'influencent

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les produits

Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles

Réaliser ou Conduire le process

Gérer la production

Gérer les stocks

Optimiser la gestion des stocks

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les différentes étapes du process de production et les grandes caractéristiques de la réalisation d'un produit (réception, préparation, transformation, traitement, conditionnement, conservation, livraison ...)
 - Schéma technique du process
 - Principales étapes de transformation
- Les modes opératoires et les principes de préparation des produits (ex : recette, composition...), en utilisant les calculs de base
- Les paramètres influençant le process :
 - identification des paramètres positifs (ex : facteurs, physico-chimique (T°, vapeur d'eau, lumière...), productivité, régularité des flux..)
 - identification des paramètres négatifs (ex : rupture d'approvisionnement, non-conformité du produit, oubli d'intégration d'ingrédients, mauvaise maîtrise ou utilisation des process)
 - Analyse du process : les fonctionnalités et les limites de l'installation, les niveaux de qualité de produits sortis

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et/ou évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et/ou évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Réaliser ou Conduire le process



Thématique de compétences :

Produit / Process

Compétences génériques visées :

- Réaliser la transformation des produits dans le cadre de la conduite des outils de production (machines, lignes, process)

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les produits

Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles

Caractériser le process de production

Gérer la production

Gérer les stocks

Optimiser la gestion des stocks

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les procédures de conduite du processus de production (machines, lignes, process)
 - Les activités de conduite du process
- Les objectifs de production, les consignes de production, les standards de production
- Notion de flux de production
- Les consignes et modalités de surveillance du bon déroulement des étapes de réalisation
- Les instruments de contrôle et de surveillance de la production / d'exploitation
- Les contrôles du process et l'interprétation des données en cours de production / fabrication au regard des standards
- Les principales causes et les anomalies sur le process et les produits à l'origine des écarts.
- Les ajustements possibles, les mesures correctives
- Notion de base sur le rendement et la productivité, et leurs incidences

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et/ou évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et/ou évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Gérer la production



Thématique de compétences :

Produit / Process

Compétences génériques visées :

- Suivre, contrôler et ajuster la production
- Gérer la production

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les produits

Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles

Caractériser le process de production

Réaliser ou Conduire le process

Gérer les stocks

Optimiser la gestion des stocks

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Notions de gestion de la production :
 - Définition, finalités, processus et moyens
- Les indicateurs de production : définition, finalités / objectifs, caractéristiques, liste des indicateurs, élaboration d'un indicateur...
 - Les objectifs de production journaliers ou hebdomadaires... : les données à analyser
 - Les documents de gestion de la production
- La planification de la production :
 - La gestion des plannings : affectation des personnes et des compétences (Congés, maladies, RTT, heures supplémentaires) selon les besoins de production ;
 - Les méthodes et outils de la gestion de production / Méthode de planification : GANTT, PERT, retroplanning, l'organisation des plannings et des moyens de production
 - L'organisation et la répartition du travail de l'équipe
- Le suivi et le contrôle de la production
 - Les besoins, les flux de matières, les informations : objectifs, méthodologie, outils de pilotage et de contrôle
 - L'analyse des indicateurs de production :
 - Les outils de suivi et d'analyse de la production :
 - Les normes de productivité, de rendement, les indicateurs de production à surveiller

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et/ou évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et/ou évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Thématique de compétences :

Produit / Process

Compétences génériques visées :

- Appliquer les règles de gestion des stocks de produits et de matières premières

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les produits

Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles

Caractériser le process de production

Réaliser ou Conduire le process

Gérer la production

Optimiser la gestion des stocks

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La fonction gestion des stocks et logistique : définition, principes, cadre juridique...
- Les types de produits stockés : matières premières, produits, emballages, fournitures, pièces...
- Les documents de gestion des stocks ou de flux : ordre de commande, de transfert, d'expédition) La méthode d'inventaire / comptage de matières premières et de produits, consommables, ... (procédés, étapes, comptage...)
- Les principes et procédures de la tenue des stocks : entrées, sorties, réception, entreposage, rotation, stockage / déstockage, stocks physiques / potentiels
- L'organisation des stocks : l'adressage, emplacements affectés et banalisés, les différentes formes de stockage,
- Les règles d'entreposage des matières premières et des produits dans les zones de stockage : consignes de rangement, bonnes pratiques d'optimisation des espaces, règles de sécurité
- Les différentes zones de stockage (réserve sèche, zone froide, ultrafrais, frigo), zone de réception/livraison, zone de déchets
- Les règles et consignes d'orientation dans une zone de stockage
- Les modalités d'intervention en cas de non-conformité du stock (ex : réserve sur les documents de transport, ...).
- Les mouvements de stock et la gestion des flux (ex : de produits, de pièces, de consommables...)

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Optimiser la gestion des stocks



Thématique de compétences :

Produit / Process

Compétences génériques visées :

- Utiliser les différents leviers de gestion des stocks pour assurer son optimisation (coût, volume, etc.)

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les produits

Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles

Caractériser le process de production

Réaliser ou Conduire le process

Gérer la production

Gérer les stocks

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les procédures et réglementations sur le stockage
- Les démarques : principes, suivi et maîtrise de la démarque connue et maîtrise de l'inconnue
- Les indicateurs et outils de pilotage de la gestion et des flux de produits
- La réglementation sur le transport et livraison des marchandises
- La démarche et les procédures de réception ou d'expédition des marchandises : planning, accueil des chauffeurs, documents, les étapes du contrôle qualité, l'acceptation ou refus de la livraison / commande...
- Les documents de la gestion du flux de marchandises (bon de transport, bon de livraison, bon de commande, ordre de commande, de livraison...)
- Les règles d'implantation, de picking et de rotation des produits dans la zone de stockage ou autre espace (ex : point de vente)
- Le relevé de stock et la commande, les procédures d'inventaire des stocks, la gestion des stocks à l'aide du cadencier

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et/ou évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et/ou évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Caractériser les outils et les machines



Thématique de compétences :

Outils / Equipements / Installations

Compétences génériques visées :

- Identifier et caractériser les outils, les matériels, les machines et les équipements (rôle, composantes et fonctionnement)

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Conduire les machines

Utiliser l'outil informatique

Piloter la ligne de production

Organiser et suivre les actions de maintenance

Appréhender les bases en technologie professionnelle

Réaliser une maintenance de 1^{er} niveau

Maîtriser les différentes technologies professionnelles

Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les outils, les matériels et accessoires utilisés à son poste de travail : description, fonction, état de fonctionnement, principe d'utilisation et adaptation en fonction des activités à réaliser
- Les machines, installations et équipements de son poste :
 - principales composantes et organes de sécurité, dispositif de commandes ;
 - rôles et fonctions dans le process, fonctionnement et utilisation des équipements
- Les énergies et consommables nécessaires au fonctionnement de la machine

Thèmes d'apprentissage spécifiques à la branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Thématique de compétences :

Outils / Equipements / Installations

Compétences génériques visées :

- Conduire l'installation selon différentes situations, en effectuant les réglages et ajustement possibles ou nécessaires pour obtenir une qualité de produit adapté.
- Utiliser les outils et les matériels à son poste

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les outils et les machines	Utiliser l'outil informatique
Piloter la ligne de production	Organiser et suivre les actions de maintenance
Appréhender les bases en technologie professionnelle	Réaliser une maintenance de 1 ^{er} niveau
Maîtriser les différentes technologies professionnelles	Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- L'utilisation des équipements, installations, outils et matériels en lien avec les activités de son poste
 - Les limites de performance des équipements : capacités physiques et cadence (maxi, mini)
- Les modes opératoires et procédures de conduite des machines en mode normal, dégradé et ralenti : démarrage, arrêt, suivi des paramètres de conduite...
- Les paramétrages et les réglages des machines (démarrage ou en cours de production)
- Les moyens de contrôle des machines et des installations : description, fonctionnement, procédures de vérification, consignes
- Les effets des actions de la machine sur les produits élaborés

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Thématique de compétences :

Outils / Equipements / Installations

Compétences génériques visées :

- Démarrer, conduire, régler et contrôler l'ensemble des machines de la ligne afin d'en assurer un fonctionnement optimal

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les outils et les machines

Utiliser l'outil informatique

Conduire les machines

Organiser et suivre les actions de maintenance

Appréhender les bases en technologie professionnelle

Réaliser une maintenance de 1^{er} niveau

Maîtriser les différentes technologies professionnelles

Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les modes opératoires et les procédures de fonctionnement d'une ligne de production mécanisée, semi-automatisée ou automatisée : montage, mise en route, arrêt selon un mode adapté à la situation (automatique, dégradé ou manuel)
- Les moyens et instruments de contrôle de l'installation
- L'utilisation des moyens de suivi et de contrôle des installations (écrans de contrôle, synoptique...)
- Conduite de l'installation en mode normal : procédures, consignes sur le poste.
 - Les paramétrages et les réglages de l'installation en mode normal
 - Contrôle de l'activité et réglages finaux ou intervention sur l'installation et ajustement des paramètres de conduite
- Conduite en mode dégradé :
 - les situations dégradées : identification, modalités
 - Adaptation de la conduite (vitesse, débit, matières, qualité...)
 - Les réglages, les points de contrôle de l'installation
 - Les règles et procédures de vérification des conditions de conduite de la ligne et d'ajustement suivant les dérives de fonctionnement

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Appréhender les bases en technologie professionnelle



Thématique de compétences :

Outils / Equipements / Installations

Compétences génériques visées :

- Identifier les applications pratiques des technologies (électricité, mécanique, hydraulique, pneumatique) à son poste

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les outils et les machines

Utiliser l'outil informatique

Conduire les machines

Organiser et suivre les actions de maintenance

Piloter la ligne de production

Réaliser une maintenance de 1^{er} niveau

Maîtriser les différentes technologies professionnelles

Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Structure d'un système automatisé : vocabulaire, principes, composants, fonctionnement
- Les principes de base en électricité, pneumatique, mécanique, hydraulique, froid, vapeur : vocabulaire, principes et composants courants, appliqués au fonctionnement des machines de la ligne

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Thématique de compétences :

Outils / Equipements / Installations

Compétences génériques visées :

- Maîtriser les différentes technologies applicables à la machine / l'installation pour intervenir

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les outils et les machines	Utiliser l'outil informatique
Conduire les machines	Organiser et suivre les actions de maintenance
Piloter la ligne de production	Réaliser une maintenance de 1 ^{er} niveau
Appréhender les bases en technologie professionnelle	Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Mécanique industrielle :
 - Grandeurs physiques, lecture de plan
 - Technologie de base en mécanique, dessin, transmission, transformation de mouvement, liaison mécanique, matériel, outillage, métrologie, pompe, organe, gamme de montage, graissage...
- Electricité industrielle :
 - Bases de l'électricité ; La distribution électrique en milieu industriel
 - La technologie du matériel électrique : rôle fonctionnement, repérage, caractéristique
 - Lecture des schémas électriques, les matériels électriques (sectionneur...) ; Circuit de commande et puissance ; Moteurs électriques, variateur de vitesse, moteur vibrant ;
 - Les appareils de mesure et de contrôle ; les éléments de sécurité : gestion des arrêts d'urgence, capteur de sécurité, relais de sécurité
- Pneumatique :
 - Grandeurs physiques pneumatiques;
- Production et distribution de l'air
 - Organes pneumatiques (FRL, distributeur, vérins, ...) ; Schématisation : plan pneumatique ; Remplacement de pièces
- Hydraulique / hydrostatique :
 - Grandeurs et notions ; Groupe hydraulique ; matériels et équipements ; Les composantes du circuit (ex : limiteur de débit, pression, clapets, distributeur...)
- Mécanique des fluides et énergies :
 - Production et distribution de la vapeur ; Organes de distribution et de régulation de la vapeur ; Mise en sécurité et procédures d'intervention
 - Production et distribution du froid ; Organes constituant les installations de production et distribution du froid
- Automatisme :
 - Structure d'un système automatisé ; Logique (combinatoire, séquentielle, système de numération) ; Notion de capteur, régulateur ; Principe de fonctionnement d'un API
 - GRAFCET : Présentation et principe de fonctionnement
 - Interpréter les paramètres sur l'interface homme-machines, agir

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Utiliser l'outil informatique



Thématique de compétences :

Outils / Equipements / Installations

Compétences génériques visées :

- Utiliser l'outil informatique et les logiciels associés
- Identifier les centres de ressources et de rechercher des informations utiles à la fonction
- Expliquer les grandes notions informatiques (réseau, intranet...) et leur application à son contexte professionnel

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les outils et les machines	Maîtriser les différentes technologies professionnelles
Conduire les machines	Organiser et suivre les actions de maintenance
Piloter la ligne de production	Réaliser une maintenance de 1 ^{er} niveau
Appréhender les bases en technologie professionnelle	Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- L'ordinateur et ses composantes :
 - Prise en main et gestion générale de l'ordinateur mise en route et initiation à l'univers informatique : bureau, fenêtre, lancement des logiciels, fichiers, dossiers, outils, tâches, enregistrements...
- Les outils du Pack Office et les principales fonctionnalités :
 - Initiation au traitement de texte (WORD),
 - Saisir des informations dans un tableur (EXCEL)
 - La messagerie professionnelle (OUTLOOK) : lire/envoyer/classer des mails
- Internet : initiation, navigation, recherche, sites
- La recherche d'information dans un logiciel
- Le reporting de l'activité réelle sur l'outil informatique

- La modification de données et l'enregistrement dans un logiciel / La création, la modification et l'enregistrement d'un document
- Les fonctions d'une suite bureautique : traitement de texte, tableur, présentation, messagerie
 - La mise en forme d'un document texte selon un formalisme déterminé (ex: courrier)
 - L'intégration d'objets (ex : tableau, image, graphique) dans un logiciel de traitement de texte
 - Les formules de calcul dans un tableur
 - Les fonctions d'analyse de données du tableur
 - La mise en page d'un document de présentation
- L'écriture, l'envoi de mails avec copies, documents joints, etc.
- Installer et utiliser un antivirus et un anti-spyware, personnaliser le bureau, nettoyer le disque dur...

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation et QCM
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Réaliser la maintenance de 1^{er} niveau



Thématique de compétences :

Outils / Equipements / Installations

Compétences génériques visées :

- Assurer une maintenance de niveau 1 des machines, outils et matériels relevant de son poste

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les outils et les machines

Maîtriser les différentes technologies professionnelles

Conduire les machines

Utiliser l'outil informatique

Piloter la ligne de production

Organiser et suivre les actions de maintenance

Appréhender les bases en technologie professionnelle

Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les enjeux de la maintenance. La fonction maintenance
- Principes de base en maintenance : définition, enjeux, niveaux, démarche, acteurs, sécurité ; Maintenance préventive et curative : les actions, limite d'intervention du poste interaction avec le service maintenance
- Les techniques de contrôle / vérification de l'état des machines et des installations
 - Les actions d'entretien et de corrections courantes des machines (lubrification, graissage, nettoyage, réglages...) : les types et la fréquence d'entretien à réaliser sur les machines, outils et matériels
 - Les dysfonctionnements courants des machines, outils, matériels de son poste
 - Les réglages et opérations simples de démontage dans le cadre d'une maintenance niv. 1
- Réalisation d'un pré diagnostic, information ou intervention réparation (maintenance curative) relevant de son poste
- La documentation de maintenance (checklist d'entretien, fiche de pré-diagnostic, fiche d'intervention...)
- Les procédures d'alerte et d'information

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Gérer les actions de maintenance préventive et corrective



Thématique de compétences :

Outils / Equipements / Installations

Compétences génériques visées :

- Réaliser et suivre les interventions de maintenance en adaptant les moyens et les techniques
- Réaliser un diagnostic et assurer le dépannage des machines et matériels

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les outils et les machines

Conduire les machines

Piloter la ligne de production

Appréhender les bases en technologie professionnelle

Maîtriser les différentes technologies professionnelles

Utiliser l'outil informatique

Organiser et suivre les actions de maintenance

Réaliser une maintenance de 1^{er} niveau

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La fonction Maintenance dans l'entreprise : les différents types de maintenance, la fonction de la documentation, les indicateurs et tableaux de bord en maintenance
- La démarche d'intervention de maintenance : constats, causes à l'origine du dysfonctionnement, analyse, hypothèses, résolution (interventions, alerte...) ; Maintenance préventive et corrective
- Préparation et mise en œuvre des actions de maintenance
 - Maintenance préventive : le plan de maintenance préventive, planification des interventions (matériels, déroulement...), impacts sur la production, communication, traçabilité sur les carnets d'entretien
 - Maintenance curative / dépannage : Identification des dangers, du dysfonctionnement, des chaînes fonctionnelles ; hypothèses de pannes Réalisation des tests ; Réparation de la panne ; Dépannage par téléphone
- La gestion du stock de pièces de maintenance : définition, principes, consignes de gestion (enregistrement entrée / sortie, demandes de pièces, informations...)

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Organiser et suivre les actions de maintenance



Thématique de compétences :

Outils / Equipements / Installations

Compétences génériques visées :

- Participer à la mise en œuvre de la politique de maintenance de l'entreprise
- Organiser, réaliser et suivre les opérations de maintenances
- Réaliser des actions de maintenance amélioratives

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Caractériser les outils et les machines	Maîtriser les différentes technologies professionnelles
Conduire les machines	Utiliser l'outil informatique
Piloter la ligne de production	Réaliser une maintenance de 1 ^{er} niveau
Appréhender les bases en technologie professionnelle	Gérer les actions de maintenance préventive et corrective

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La maintenance : enjeux et stratégie dans la chaîne de production
- Méthodologie et mise en œuvre des actions de maintenance :
 - L'organisation et le suivi des actions de maintenance préventive : le plan de maintenance préventive, planification des interventions (matériels, déroulement...), impacts sur la production, communication, traçabilité sur les carnets d'entretien
 - L'organisation et le suivi des actions correctives : identification des dangers, identification du dysfonctionnement, des chaînes fonctionnelles, hypothèses des pannes, tests, intervention...
- Les interventions de maintenance complexes
- Les outils de suivi de la Maintenance :
 - Indicateurs et tableaux de bord en maintenance des équipements et installations (dossiers machines, valeurs de référence, revue d'évolution, carnets, compteur d'heures ; notions de coût et temps liés à la maintenance...)
 - Notion en GMAO
 - Analyse des résultats des interventions, définition des actions correctives à conduire
- La gestion et le suivi des stocks : règles de gestion des stocks, notion de coût de stock, recherches de pièces, processus de commandes, ...
- Le recours à des intervenants externes :
 - Les contrats de maintenance
 - Le processus d'intervention ; Périmètre d'intervention des intervenants externes
 - La relation professionnelle avec les prestataires

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Mettre en œuvre la démarche qualité



Thématique de compétences :

*Qualité, hygiène, sécurité,
environnement*

Compétences génériques visées :

- Identifier et comprendre les enjeux de la démarche qualité et de sécurité alimentaire de l'entreprise
- Contribuer et veiller à la mise en œuvre de la démarche qualité

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail

Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements

Manager la démarche qualité dans son activité

Appliquer les règles de sécurité

Appliquer les consignes de gestes et postures

Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

Manager la sécurité de son service

Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les enjeux de la qualité et de la sécurité alimentaire pour l'entreprise, les clients, le personnel
- Les acteurs de la qualité et de la sécurité alimentaire
- L'assurance qualité dans le secteur Alimentaire : historique, principes, concepts et vocabulaire (système et politique qualité, démarche d'amélioration continue, niveau de qualité)
- Les caractéristiques de la démarche qualité de l'entreprise et les principales normes qualité au travers du « Paquet Hygiène »
- Gestion de la qualité dans son activité :
 - Les différentes méthodes de réduction de la non qualité (recherche et analyse des causes)
 - Identification des points critiques de sa ligne (hygiène, sécurité, conformité produit...), maîtrise des aléas
 - La gestion des produits non conformes et les réactions en cas de non conformités produits (ex: mise à l'écart du produit, information du hiérarchique, réglages machines / lignes, ajustement du process, ...)

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Manager la démarche qualité dans son activité



Thématique de compétences :

*Qualité, hygiène, sécurité,
 environnement*

Compétences génériques visées :

- Assurer la mise en place de la démarche qualité et contribuer à l'amélioration de la politique qualité de l'entreprise
- Participer à la mise en œuvre de la politique qualité de l'entreprise

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité
Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures
Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement
Mettre en œuvre la démarche qualité	Manager la sécurité de son service
	Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La démarche qualité : méthodologie et étapes de mise en œuvre (cycle P.D.C.A., 5M, T.Q.C.)
- Les normes, standards et certifications Qualité dans le secteur Alimentaire (ISO 9001, 22000..., IFS, BRS, HACCP, Label Rouge, AOC / AOP...)
- Les outils de la démarche qualité : étude de problèmes, plan d'actions, contrôles, audits, mesures des résultats, procédés...
- Les systèmes de reconnaissance et d'assurance qualité (certification : produits, procédés, organisation, référentiels, accréditation)
- Les audits qualité : principe, cahiers des charges, accompagnement de l'auditeur...
- Le management de la qualité : définition, concept et processus
- Les actions de pilotage et de suivi de la qualité dans son activité :
 - Réaliser ou faire réaliser les contrôles
 - Les différentes méthodes de réduction de la non qualité (recherche et analyse des causes)
 - La gestion des produits non conformes et les réactions en cas de non conformités produits

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements



Thématique de compétences :

*Qualité, hygiène, sécurité,
 environnement*

Compétences génériques visées :

- Respecter et appliquer les procédures qualité au poste de travail (contrôles qualité)
- Enregistrer et interpréter les résultats des contrôles qualité
- Mettre en place des mesures correctives

**Les autres unités de compétences
 de la même thématique de
 compétences**

Appliquer les règles
 d'hygiène et de sécurité
 alimentaire

Assurer le nettoyage et
 rangement au poste de
 travail

Mettre en œuvre la
 démarche qualité

Manager la démarche
 qualité dans son activité

Appliquer les règles de
 sécurité

Appliquer les consignes
 de gestes et postures

Appliquer les consignes
 de gestion de
 l'environnement

Manager la sécurité de
 son service

Manager l'hygiène et la
 sécurité alimentaire de
 son service

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les actions de contrôles qualités
 - Les règles et procédures de contrôle qualité et de traçabilité applicables à son poste de travail
 - La traçabilité des produits : définition, réglementation, enjeux, étapes, moyens...
 - Les critères qualité et de conformité des produits finis, matières premières, consommables et conditionnement (les standards, les paramètres, les principaux défauts...)
 - Les contrôles, analyses et mesures à effectuer sur les différents produits et produits intermédiaires
 - L'analyse et l'interprétation des résultats des contrôles
 - Les outils et instruments de contrôles (description, fonctionnalité, utilisation...)
- La qualité en production :
 - L'impact de la qualité des produits : les conséquences directes et indirectes de la non-qualité, la notion de risques alimentaires et d'exigence qualité du client
 - La diversité des éléments de non qualité et multiplicité des causes, les fourchettes de tolérance
- Les modalités et règles d'enregistrement ou de saisie des informations liées aux contrôles et à la traçabilité des produits

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire



Thématique de compétences :

*Qualité, hygiène, sécurité,
environnement*

Compétences génériques visées :

- Comprendre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire liées aux produits

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail

Appliquer les règles de sécurité

Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements

Appliquer les consignes de gestes et postures

Mettre en œuvre la démarche qualité

Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

Manager la démarche qualité dans son activité

Manager la sécurité de son service

Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La réglementation en matière d'hygiène des denrées alimentaires et de sécurité alimentaire : normes sanitaires, paquet hygiène, plan de prévention...
- Les règles et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Les risques microbiologiques (base en microbiologie) et biologiques (allergènes)
- Les sources et les modes de contamination et de développement (cas des microorganismes)
- Les principes de contrôle microbiologique des produits (qualité des produits, chaîne du froid, manipulation, conservation, transport, propreté...)
- Les autres risques : dangers physiques, dangers chimiques, allergènes ...
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les consignes HACCP

Thèmes d'apprentissage spécifiques à la branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation professionnelle (observation, dossier)
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Manager l'hygiène et de la sécurité alimentaire de son service



Thématique de compétences :

*Qualité, hygiène, sécurité,
environnement*

Compétences génériques visées :

- Mettre en œuvre les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire

**Les autres unités de compétences
de la même thématique de
compétences**

Appliquer les règles
d'hygiène et de sécurité
alimentaire

Appliquer les règles de
sécurité

Assurer le nettoyage et
rangement au poste de
travail

Appliquer les consignes
de gestes et postures

Réaliser les contrôles
qualité et les
enregistrements

Appliquer les consignes
de gestion de
l'environnement

Mettre en œuvre la
démarche qualité

Manager la sécurité de
son service

Manager la démarche
qualité dans son activité

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les enjeux et les objectifs d'un plan sanitaire structuré et efficace (impacts produits, économiques, réglementaire, consommateur...) et de la démarche 5S (impacts productivité, sécurité, produits, économiques, réglementaire...)
- La réglementation détaillée en matière d'hygiène et l'application à son activité : le plan de maîtrise sanitaire
 - Evolution de la réglementation, le plan HACCP, les guides des bonnes pratiques
- La méthode HACCP (les préalables, les enjeux, les différents dangers, les 4 missions de l'HACCP, les 12 étapes de l'HACCP)
 - Le système documentaire HACCP (le plan de nettoyage, le plan HACCP : descriptifs produits, procédés, surveillance, les enregistrements)
- Evaluation des risques d'hygiène et détection des situations dangereuses, mise en place d'actions correctives.
- La responsabilisation et la formation des acteurs à l'application des règles et bonnes pratiques d'hygiène, de nettoyage et de rangement

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Assurer le nettoyage et le rangement au poste de travail



Thématique de compétences :

*Qualité, hygiène, sécurité,
environnement*

Compétences génériques visées :

- Comprendre et appliquer les règles et consignes de nettoyage et de rangement de son environnement de travail

**Les autres unités de compétences
de la même thématique de
compétences**

Appliquer les règles
d'hygiène et de sécurité
alimentaire

Appliquer les règles de
sécurité

Réaliser les contrôles
qualité et les
enregistrements

Appliquer les consignes
de gestes et postures

Mettre en œuvre la
démarche qualité

Appliquer les consignes
de gestion de
l'environnement

Manager la démarche
qualité dans son activité

Manager la sécurité de
son service

Manager l'hygiène et la
sécurité alimentaire de
son service

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les règles et protocoles spécifiques d'hygiène appliquées à son activité
 - L'hygiène personnelle et corporelle et le lavage des mains
 - La tenue vestimentaire
 - Les règles de manipulation
- Les types d'intervention : désinfection, dépoussiérage, nettoyage à l'eau, au détergent : rôles et impacts sur les installations et les produits alimentaires
- Les types de produits et leurs risques pour le salarié, les installations, les produits alimentaires
- Les différents éléments du poste de travail et de son environnement à entretenir et maintenir propre
- Les pratiques hygiéniques à son poste de travail pour éviter les apports de micro-organismes
- Les techniques de nettoyage, les modes opératoires
- Les matériels et les outils de nettoyage : rôles, utilisation, état de fonctionnement
- Le rangement de son environnement de travail :
 - La démarche 5S
 - Les bonnes pratiques de rangement

Thèmes d'apprentissage spécifiques à unea branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire et/ou évaluation en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Appliquer les règles de sécurité



Thématique de compétences :

*Qualité, hygiène, sécurité,
 environnement*

Compétences génériques visées :

- Appréhender et intégrer les enjeux et l'impact de la sécurité en entreprise
- Comprendre et appliquer les règles de sécurité dans l'entreprise, liées à l'utilisation de matériels, d'équipements et de produits ou aux déplacements

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Manager la démarche qualité dans son activité

Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail

Appliquer les consignes de gestes et postures

Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements

Appliquer les consignes de gestion de l'environnement

Mettre en œuvre la démarche qualité

Manager la sécurité de son service

Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Principes et notions de base sur la sécurité : définition, enjeux, notions de risque et de danger, les responsabilités, l'accident de travail...
- La fonction sécurité dans l'entreprise : le CHSCT, médecine du travail, direction...
- Le document unique (DUER)
- Règles et procédures générales de sécurité dans l'entreprise :
 - Les déplacements dans l'entreprise : respect de la signalisation, des panneaux de circulation, marquage au sol, sols dangereux, obstacles...
 - Les pictogrammes de danger
- Identification des zones à risques et les différents types de dangers dans l'entreprise et à son poste de travail
- Présentation et rôle des EPI et EPC (équipements de protection individuels et collectifs). Les lieux et les activités déterminant le choix des EPI.
- Les règles de sécurité liées à l'utilisation de matériels, d'outils et d'équipements
 - Les types de matériels et leurs risques
- Les règles de sécurité liées aux machines et installations
 - Localiser les organes de sécurité
 - Les risques électriques, mécaniques, chimiques
- Les règles de sécurité liées à l'utilisation et à la manipulation de produits. Les types de risques

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Manager la sécurité de son service



Thématique de compétences :

*Qualité, hygiène, sécurité,
 environnement*

Compétences génériques visées :

- Participer à l'amélioration des règles de sécurité dans l'entreprise et au poste.
- Mettre en place une démarche de qualité de vie au travail (prévention du bien-être au travail et prévention des risques psychosociaux)

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Manager la sécurité de son service
Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail	Appliquer les consignes de gestes et postures
Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements	Appliquer les consignes de gestion de l'environnement
Mettre en œuvre la démarche qualité	Manager la sécurité de son service
Manager la démarche qualité dans son activité	Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les enjeux (humains, économiques, réglementaires, prévention en matière de RPS et QVT), la réglementation et les acteurs (le CHSCT, SST, médecine du travail, inspection du travail, direction, CRAM...)
- Les documents de la sécurité : document unique et plan de prévention (définition, contenu, processus)
- Evaluation et respect des risques et comportements non sécuritaires ; Détection des situations dangereuses, analyse des incidents/accidents
- La gestion des entreprises extérieures / intervenants externes
- Intégration de nouveaux équipements, produits
- La qualité de vie au travail : de quoi parle-t-on ?
 - Les facteurs de risques psycho-sociaux
 - Définir le projet de QVT pour son entreprise / son atelier / service
 - Le bien-être au travail : un choix stratégique, les enjeux, effets et impacts sur l'activité...
 - Les autres thèmes de la QVT
 - Faire vivre la démarche QVT : diagnostic, plan d'action, pilotage, déploiements, implication des collaborateurs...
 - Se doter d'outils de mesure de la qualité de vie au travail

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Appliquer les consignes de gestes et postures



Thématique de compétences :

*Qualité, hygiène, sécurité,
environnement*

Compétences génériques visées :

- Appliquer les consignes de gestes et de postures au poste et dans son activité

**Les autres unités de compétences
de la même thématique de
compétences**

Appliquer les règles
d'hygiène et de sécurité
alimentaire

Assurer le nettoyage et
rangement au poste de
travail

Réaliser les contrôles
qualité et les
enregistrements

Mettre en œuvre la
démarche qualité

Manager la démarche
qualité dans son activité

Manager la sécurité de
son service

Appliquer les consignes
de gestion de
l'environnement

Manager la sécurité de
son service

Manager l'hygiène et la
sécurité alimentaire de
son service

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Prévention des risques professionnelles :
 - Les risques de troubles du métier
 - Les consignes de prévention et les techniques pour prévenir les risques professionnels au poste de travail : coupures, blessures, TMS, fatigue oculaire, chute, mal de dos, ...
- Postures et attitudes au poste de travail :
 - Gestes et postures : réglementation générale
 - Base en anatomie et le travail musculaire
 - Les techniques de gestes et postures professionnels, la position au poste de travail
 - L'ergonomie de son poste de travail : ajuster son espace de travail pour éviter tout risque de TMS (position du siège, hauteur de l'établi, positionnement et puissance de la lampe...)
- Prévention des RPS dans son activité : définition, notions de base, réglementation générale, le bien-être et la qualité de vie au travail

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Appliquer les consignes de gestion de l'environnement



Thématique de compétences :

*Qualité, hygiène, sécurité,
environnement*

Compétences génériques visées :

- Comprendre et appliquer les règles et les procédures liées à l'environnement dans l'entreprise
- Contribuer à la mise en œuvre et à l'amélioration de la politique environnementale de l'entreprise

**Les autres unités de compétences
de la même thématique de
compétences**

Appliquer les règles
d'hygiène et de sécurité
alimentaire

Assurer le nettoyage et
rangement au poste de
travail

Réaliser les contrôles
qualité et les
enregistrements

Mettre en œuvre la
démarche qualité

Manager la démarche
qualité dans son activité

Manager la sécurité de
son service

Appliquer les consignes
de gestes et postures

Manager la sécurité de
son service

Manager l'hygiène et la
sécurité alimentaire de
son service

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les enjeux de l'environnement pour l'entreprise, les clients, les salariés
- La réglementation liée à l'environnement applicable à son secteur d'activité (loi LRE, décrets, norme ISO 14001, ICPE), les documents de l'environnement : document unique et les procédures de gestion des déchets
- Les acteurs de l'environnement (ex : DREAL, ...)
- Les consignes, les règles, les actions, les processus et procédures de gestion de l'environnement à son poste de travail
 - Les déchets et leurs modes de traitements applicables à son poste de travail (tri sélectif).
 - L'impact de son activité sur la consommation d'énergie (eau, électricité, gaz)
 - Les bonnes pratiques en matière de consommation d'énergie, les attitudes écoresponsables
- Les enjeux des démarches d'amélioration de la politique environnementale de l'entreprise (humains, économiques, réglementaire)
- Le diagnostic environnement et propositions d'actions d'améliorations

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Thématique de compétences :

Management

Compétences génériques visées :

- Adopter une posture d'animateur d'équipe
- Ajuster leurs techniques d'animation pour amener les équipes à atteindre les objectifs de production
- Faire face à des situations relationnelles difficiles

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Exercer la mission de tuteur

Animer une formation

Gérer les compétences d'une équipe

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Rôle et posture de l'animateur d'équipe : missions, objectifs, positionnement, compétences attendues (relationnelle, émotionnelle, situationnelle, ...)
- Les principes d'organisation d'une équipe : tâches, missions, rôle, objectifs, suivi
- Les techniques de communication : écoute active, leviers de motivation, adaptation du discours,... / Susciter la motivation individuelle des membres de l'équipe
- Les techniques et méthodes d'animation d'équipe :
 - Les relations humaines au travail, la cohésion d'équipe
 - Les facteurs de motivation individuels et collectifs
 - Les techniques d'animation et l'adaptation aux différentes situations professionnelles et à son public (personnalités), les outils et les techniques pour trouver son propre style de gestion d'équipe
 - Les techniques pour asseoir son leadership
 - Les bons réflexes pour repérer, gérer et désamorcer un conflit
 - Méthodes d'incitation participative des collaborateurs / La délégation responsabilisante
 - La gestion des situations intergénérationnelles
- Les aspects de gestion du personnel :
 - Les informations à transmettre sur les équipes : présence / absence, affectation ...
 - L'application du droit du travail dans la planification et l'organisation du travail (horaires, absences, congés, contrat de travail, règlement intérieur...)

Thèmes d'apprentissage spécifiques à la branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : Questionnaire et/ou évaluation en situation
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et livret VAE

Thématique de compétences :

Management

Compétences génériques visées :

- Accompagner et former un nouveau collaborateur à son métier (tuteur)

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Animer une équipe

Animer une formation

Gérer les compétences d'une équipe

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Le rôle du tuteur (professionnaliser, accompagner, rendre autonome)
- Les principales techniques de transmission des savoirs et des savoir-faire en situation professionnelle
- L'organisation du parcours d'accompagnement du nouveau collaborateur
- Les outils d'accompagnement du tuteur (grille d'évaluation des compétences, livret de suivi)
- L'identification des leviers et des difficultés d'intégration
- La responsabilisation de la personne tutorée
- L'évaluation des compétences et l'identification des compétences clés à maîtriser
- La communication et le feed-back

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Thématique de compétences :

Management

Compétences génériques visées :

- Animer des sessions de formation occasionnelles (formateur interne)

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Exercer la mission de tuteur

Animer une équipe

Gérer les compétences d'une équipe

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- L'analyse et la compréhension du besoin de formation
- L'élaboration d'une formation : le scénario pédagogique et les outils d'animation
 - Préparation des ressources et des supports
- Les grandes phases d'une session de formation : déroulement, organisation, rythme...
- Les techniques d'animation d'une session de formation collective
 - Les bases de la pédagogie des adultes
 - La prise de parole en public ; la communication en formation
 - La posture du formateur occasionnel
 - La régulation d'un groupe de stagiaires
 - La gestion des personnalités
 - Repérage des difficultés individuelles d'apprentissage et remédiation
- L'évaluation des acquis de formation : objectifs, procédés, outils...
- Le suivi de l'action de formation : l'effet formation

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation
- Parcours CQP : questionnaire et évaluation en situation
- Dispositif VAE : questionnaire et livret VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Gérer les compétences d'une équipe



Thématique de compétences :

Management

Compétences génériques visées :

- Accompagner le développement des compétences des collaborateurs (identifier les compétences des postes, des individus, analyser les écarts, développer les compétences)

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Etre tuteur

Animer une équipe

Animer une formation

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La notion de compétence et les liens avec les besoins de production
- L'intégration d'un collaborateur dans l'équipe :
 - Objectifs, contexte, outils et moyens (livret d'intégration, évaluation)
 - Les étapes et le processus de recrutement et d'intégration
 - L'accompagnement dans le développement des compétences
- L'évaluation des compétences des collaborateurs :
 - La définition des objectifs annuels en lien avec le projet de l'entreprise / le service / la production
 - Donner une appréciation sur les compétences au poste de collaborateur : l'individualisation des objectifs collectifs ; mesure de la performance individuelle de chaque collaborateur à l'égard de ses objectifs ; l'identification des axes de progrès ; la communication d'un feed-back au collaborateur
 - Les outils : l'entretien d'évaluation, l'entretien professionnel : les objectifs, les phases de déroulement, les outils, l'information, suivi
 - Les techniques d'animation : questions ouvertes / fermées, écoute active, reformulation, niveaux d'écoute
- Gestion des compétences collectives d'une équipe :
 - Analyse des processus permettant l'atteinte des objectifs
 - Présentation des rôles, missions et champs d'intervention de chacun
 - Les outils de pilotage de l'activité d'une équipe, le reporting
 - Base en gestion prévisionnelle des emplois et des compétences
 - Notion de plan de formation

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : Questionnaire et/ou évaluation en situation
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et livret VAE

Thématique de compétences :

Commercial

Compétences génériques visées :

- Accueillir, servir et encaisser un client
- Détecter des besoins, apporter et vendre des solutions formatées (service ou produit) à un client / Gérer les conflits avec les clients

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Mener une activité commerciale et de conseil

Appliquer les principes du merchandising

Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente

Réaliser les achats

Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise

Construire une stratégie commerciale pour l'entreprise

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Le vocabulaire propre au commerce alimentaire
- Le profil, les codes sociaux et les comportements du vendeur : attitudes, tenue vestimentaire, sens du relationnel,...
- La vente et le processus de vente en fonction du contexte d'exercice du métier (vente en magasin, à distance, par téléphone, attaché commercial...)
- Les clés de la relation client
 - L'adaptation comportementale aux profils des consommateurs/clients sur le lieu de vente : attitudes, tenue vestimentaire, sens du relationnel, discours, postures, conseil,...
 - Les techniques de communication verbales et non-verbales
- Les techniques de vente-conseil :
 - La compréhension du besoin client exprimé ou non exprimé
 - La technique de la reformulation du besoin client
 - Le traitement des objections
 - Les points clés d'une prise de commande en face-à-face ou par téléphone
 - La fidélisation du client
 - La gestion des conflits et des agressions
 - La vente par téléphone
 - La vente de produits additionnels ou de produits de substitution, les promotions
- Notions de base en économie d'entreprise: coût et marges, charges et produits, coût de revient, prix de vente (HT, TTC), remise
- Les différents moyens de paiement et leur encaissement
- La gestion quotidienne de la caisse

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation / QCM
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Mener une activité commerciale et de conseil



Thématique de compétences :

Commercial

Compétences génériques visées :

- Mener un diagnostic, élaborer, conseiller et vendre des solutions sur mesure et/ou complexes

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Réaliser une vente

Appliquer les principes du merchandising

Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente

Réaliser les achats

Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise

Construire une stratégie commerciale pour l'entreprise

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La fonction commerciale
- L'environnement juridique de la vente
- Structure et méthodologie de l'entretien de vente
 - La préparation du RV commercial
 - La vente-conseil et la vente persuasive
 - La création de valeur : apporter une valeur ajoutée à une problématique client
 - Techniques de négociation
- Arithmétique commerciale :
 - Lecture, compréhension et exploitation d'un bilan
 - Lecture, compréhension et exploitation d'un compte de résultat
 - Définition des notions de prix de vente, prix de revient, calcul
 - Calcul des ratios commerciaux (marges, coefficient...)
 - Calcul et exploitation des statistiques
 - L'élaboration d'un devis
- Les leviers d'influence et de processus d'achat
- L'optimisation du processus de décision
- Les techniques de fidélisation du client : la notion de culture client, son comportement, ses attentes, la relation de confiance, l'écoute,...
- La reconquête d'un client inactif ou perdu

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation / QCM
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Appliquer les principes du merchandising



Thématique de compétences :

Commercial

Compétences génériques visées :

- Réaliser la lecture d'un rayon du point de vente (présence des produits, présentation, prix, promotion...)
- Veiller à la bonne disposition des produits dans le point de vente

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Réaliser une vente

Mener une activité commerciale et de conseil

Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente

Réaliser les achats

Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise

Construire une stratégie commerciale pour l'entreprise

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Bases techniques de merchandising : introduction au merchandising, les comportements d'achat en libre-service, l'assortiment...
- La zone de chalandise et le merchandising
- Le cycle de vie d'un produit
- L'organisation d'une surface de vente et/ou d'un linéaire :
 - L'implantation des produits, l'agencement du magasin et le mobilier
 - emplacements des produits, des rayons,...
 - la gestion de linéaires : l'utilisation de l'espace de vente, la performance en linéaire, l'analyse des linéaires, la promotion des ventes...)
 - La théâtralisation de l'offre (mise en valeur des produits)
 - Les règles d'étiquetage et d'affichage
 - La gestion d'un assortiment de produits
 - Le réassortiment et la gestion des stocks
- Le traitement des produits en fonction des DLC et DLUO

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation / QCM
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente



Thématique de compétences :

Commercial

Compétences génériques visées :

- Etablir le plan d'implantation des produits pour optimiser les ventes

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Réaliser une vente

Mener une activité commerciale et de conseil

Appliquer les principes du merchandising

Réaliser les achats

Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise

Construire une stratégie commerciale pour l'entreprise

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les fondements du merchandising
- Les techniques de merchandising : la tête de gondole, le double placement, les 4 AS,...
- La PLV
- Les comportements d'achat des consommateurs
- La circulation du client dans le magasin
- La gestion d'un assortiment de produits
- Le réassortiment et la gestion des stocks
- Les rotations d'implantation
- Les ratios de performance : définition, mise en place, analyse, aide à la décision
- La mesure des performances

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation / QCM
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Thématique de compétences :

Commercial

Compétences génériques visées :

- Réaliser les commandes auprès des fournisseurs
- Négocier les prix et conditions d'achat de produits et services avec les fournisseurs
- Créer et entretenir un réseau de fournisseurs

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Réaliser une vente

Mener une activité commerciale et de conseil

Appliquer les principes du merchandising

Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente

Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise

Construire une stratégie commerciale pour l'entreprise

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Réalisation d'une commande
 - Le recensement des besoins d'achat et de leurs caractéristiques
 - L'identification des fournitures et des fournisseurs
 - Les canaux et les méthodologies d'achat (Les différents moyens et modes de paiement, Les différences entre prix et coût d'achat...)
- Négociation des prix et conditions d'achat
 - La formalisation d'un cahier des charges
 - Préparation des critères d'évaluation
 - Techniques de négociation
 - La gestion des réclamations
 - Etude comparative des fournisseurs
 - L'aspect contractuel des achats
- Création et entretien d'un réseau
 - L'analyse du marché de chaque catégorie de produits
 - La comparaison et la notation des différents fournisseurs
 - La formalisation d'un appel d'offres et le référencement des fournisseurs
 - La consultation des fournisseurs
 - L'animation d'un réseau et de la relation commerciale
 - L'évaluation de la performance du fournisseur
 - La gestion responsable de la relation fournisseur

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation / QCM
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Thématique de compétences :

Commercial

Compétences génériques visées :

- Mettre en œuvre (déployer) la politique commerciale de l'entreprise sur le terrain

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Réaliser une vente

Mener une activité commerciale et de conseil

Appliquer les principes du merchandising

Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente

Réaliser les achats

Construire une stratégie commerciale pour l'entreprise

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La planification des différentes étapes de l'action : budget, argumentaire, cible, agenda
- La stratégie commerciale (fondements, élaboration, analyses stratégiques, définition d'un plan d'action, contrôle de l'action)
- Etude de marché (concurrents, client)
 - L'étude, la qualification et le diagnostic du besoin client, les pratiques et évolutions des consommateurs, l'analyse du secteur géographique
 - Les indicateurs commerciaux nécessaires à son activité (ex : panier moyen, fréquentation).
 - Les évolutions socioculturelles de consommation
- L'utilisation d'une base de données de clients et prospects
- La conception d'offres commerciales adaptées
- L'utilisation des techniques d'information et de communication
- Le reporting d'une action commerciale

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation / QCM
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Thématique de compétences :

Commercial

Compétences génériques visées :

- Définir la stratégie commerciale d'une équipe de vendeurs

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Réaliser une vente

Mener une activité commerciale et de conseil

Appliquer les principes du merchandising

Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente

Réaliser les achats

Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- La veille concurrentielle et l'analyse d'un marché cible
- La définition d'une stratégie commerciale
- La définition d'un budget de fonctionnement
- La définition d'objectifs commerciaux individuels et collectifs
- L'animation d'équipe
- Le management commercial et la communication managériale
- L'accompagnement des vendeurs : supervision, rappel des techniques, information
- L'évaluation des résultats et des compétences

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation / QCM
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Assurer les activités de comptabilité et de gestion



Thématique de compétences :

Gestion de l'entreprise

Compétences génériques visées :

- Transmettre les informations nécessaires à l'établissement de la comptabilité
- Etablir les éléments comptables de l'entreprise

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Gérer l'administration du personnel

Gérer la couverture et les autres avantages sociaux des salariés

Réaliser et contrôler la paie et l'après-paie

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Comptabilité :
 - Introduction et grands principes de la comptabilité
 - Les principaux documents comptables, leur structure et la lecture / analyse : budget, bilan, compte de résultat
 - Le plan comptable général
 - Les déclarations obligatoires
 - Les interactions du service comptable dans l'entreprise (interne)
 - Les interlocuteurs financiers du service comptable (externe)
- Gestion :
 - Les autres documents comptables : le grand livre, le plan de trésorerie,
 - L'enregistrement d'opérations dans les documents comptables
 - L'analyse des documents comptables
 - La comptabilité journalière : tableau de bord, livre de recette...
- Les éléments clés du suivi de la gestion comptable et financière :
 - Facturation, taux de T.V.A. / charges / produits / coûts et prix de revient, marges / charges variables et fixes / rentabilité,
 - Le suivi du chiffre d'affaires global et l'analyse des ventes (prévisionnelles / réalisées)
 - Le contrôle des encaissements et les remises bancaires
 - La quantification des pertes (invendus, démarques inconnues).
- Méthode de valorisation des stocks de son magasin.

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : Questionnaire
- Parcours CQP : Questionnaire et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Gérer l'administration du personnel

(embauches, mobilité, départs, activités, absences)

Thématique de compétences :

Gestion d l'entreprise

Compétences génériques visées :

- Procéder à l'administration du personnel
- Organiser et mettre en œuvre l'administration du personnel

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Assurer les activités de comptabilité et de gestion

Gérer la couverture et les autres avantages sociaux des salariés

Réaliser et contrôler la paie et l'après-paie

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Les sources du droit du travail en France
- Les différentes formes de contrat de travail et leurs spécificités :
 - Les différentes clauses du contrat de travail ; le CDI ; la gestion des contrats à durée déterminée ; la gestion des contrats d'alternance ; les stagiaires ; les modifications du contrat de travail
- Les démarches administratives liées à l'embauche et aux départs : déclaration unique d'embauche, registre du personnel, protection sociale du salarié quittant l'entreprise ...
- Les différentes formes de ruptures de contrat de travail, leurs spécificités, leurs conséquences
 - Ex : démission, fin de CDD, fin de contrats en alternance, licenciements (étude des différents motifs), départ en retraite, mise à la retraite, décès du salarié)
- Le décompte des effectifs légaux
- Le temps de travail et les différentes formes d'organisation du temps de travail :
 - durée légale ; décompte du temps de travail, notion de temps de travail effectif ; repos obligatoires ; astreintes ; travail de nuit, de week-end ; heures supplémentaires ; modulation, JRTT, ...
- Les absences non médicales :
 - la gestion des congés payés
 - la gestion des autres absences
- Les absences pour raison médicale :
 - La gestion des absences maladie, maternité/paternité, maladie professionnelle et accident du travail ; la gestion des temps partiels thérapeutiques, l'invalidité
- Le calcul de l'ancienneté
- La gestion de la documentation liées à l'administration du personnel
- Les outils d'administration du personnel

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : Questionnaire
- Parcours CQP : Questionnaire et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Thématique de compétences :

Gestion d l'entreprise

Compétences génériques visées :

- Procéder à l'administration du personnel
- Organiser et mettre en œuvre l'administration du personnel

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Assurer les activités de comptabilité et de gestion

Gérer l'administration du personnel

Réaliser et contrôler la paie et l'après-paie

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Notions d'avantages sociaux
- Fonctionnement de la protection sociale en France :
 - Présentation des régimes (sécurité sociale, chômage, retraite, prévoyance)
 - Droits et obligations des salariés et des entreprises
- Couverture chômage:
 - Convention chômage en vigueur
 - Grands principes : bénéficiaires et conditions, durée d'indemnisation, montant des allocations, notions de différé d'indemnisation
- Couverture retraite
 - Régimes obligatoires : général et complémentaires
 - Constitution de la retraite et principes de calcul des pensions
 - Modalités de départs à la retraite (carrières longues, âge légal, ...)
 - Démarches des salariés
- Couverture prévoyance
 - Indemnisation des frais de santé en complément du régime de base
 - Indemnisation complémentaire en cas d'incapacité de travail, d'invalidité
 - Prestations liées au décès du salarié
 - Démarches des salariés et des entreprises
- Intéressement et participation :
 - Principes généraux, calcul des droits individuels, gestion administrative de l'intéressement et de la participation, information des salariés
- Plan d'Epargne Entreprise : principes généraux, droits et information des salariés
- PERCO : principes généraux, droits et information des salariés
- Retraite supplémentaire : principes généraux
- Les intervenants dans l'entreprise et en dehors de l'entreprise
- La gestion de la documentation liée à l'administration du personnel

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : Questionnaire
- Parcours CQP : Questionnaire et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Réaliser et contrôler la paie et l'après-paie



Thématique de compétences :

Gestion d'entreprise

Compétences génériques visées :

- Procéder au traitement de la paie et assurer les déclarations sociales

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Assurer les activités de comptabilité et de gestion

Gérer l'administration du personnel

Gérer la couverture et les autres avantages sociaux des salariés

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité:

- Bulletin de paie et notions de base de calcul de paie : présentation, mentions obligatoires, brut, cotisations, éléments non soumis, net à payer, net fiscal
- Prise en compte des événements individuels et collectifs en paie :
 - Embauches ; activité (heures supplémentaires, nuit, équipe, diverses sujétions, primes, etc...) ; avantages en nature ; saisies arrêts sur salaire ; absences pour congés payés et autres absences ; absences pour raisons médicales et temps partiel thérapeutique ; soldes de tout compte, ...
- Calcul des cotisations :
 - Notions de base : plafond, tranches, assiettes, taux
 - Calcul des différentes cotisations et des réductions de cotisations
 - Mécanisme de régularisation
 - Réintégrations sociales et fiscales
- Contrôles de paie et paiement des salaires
- Outils de gestion, de calcul et de contrôle de paie
- Vérification et déclaration des charges sociales :
 - Obligations déclaratives légales auprès des organismes sociaux
 - Fonctionnement de la DSN
 - Calcul et contrôle des montants à déclarer et à payer par organisme
- Contrôle URSSAF : modalités ; éléments contrôlés ; obligations et recours
- Comptabilisation de la paie : principes généraux, principaux comptes, contrôles
- Exploitation des informations issues de la paie et de l'administration du personnel :
 - Construction d'un reporting ;
 - Préparation des NAO ;
 - Obligations de déclarations et de réponse aux enquêtes, selon la taille des entreprises (égalité H/F, handicapés, main d'œuvre, bilan social, ...)

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : Questionnaire
- Parcours CQP : Questionnaire et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Unités de compétences spécifiques

Dispositif de certification des compétences du secteur Alimentaire. Unités de compétences :
Réaliser le service à table



Thématique de compétences :

Commercial

Compétences génériques visées :

- Accueillir et placer le client
- Assurer le service des plats à table en respectant les règles de préséance et en assurant la priorisation, le suivi et la synchronisation des tables.
- Assurer la facturation, l'encaissement et le rendu de monnaie, la prise de congé.

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Réaliser une vente
Mener une activité commerciale et de conseil
Appliquer les principes du merchandising
Concevoir et optimiser l'implantation du point de vente
Réaliser les achats
Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise
Construire une stratégie commerciale pour l'entreprise

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité :

- La préparation de la salle et de l'office
 - La mise en place de la salle et de l'office, le nettoyage
 - Les techniques de dressage / préparation des tables pour le service
 - Lecture de plan de salle
 - Le contrôle visuel sur la vaisselle.
- Les techniques de service :
 - L'utilisation d'un plateau
 - Le service des plats à table, la desserte et le débarrage
 - Le nettoyage des tables
 - Le chauffage de plat, préparation de boissons fraîches et chaudes...).
- Les étapes du service, de l'accueil à la prise de congé.
 - L'accueil du client à son arrivée au restaurant, l'installation à une table
 - La présentation de la carte et des menus.
 - La prise de commandes (sur papier ou sur informatique)
 - La facturation, l'encaissement et le rendu de monnaie, la prise de congé.
- Les principes de remplissage d'une salle de restauration et identifier les règles de gestion des tables (temps d'occupation...).
- L'optimisation de la capacité d'utilisation de la salle de restauration.
- La gestion du temps de déjeuner des clients (fluidité du service).
- Les techniques et matériels de plonge

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : mise en situation / QCM
- Parcours CQP : mise en situation, QCM et évaluation professionnelle
- Dispositif VAE : Questionnaire et dossier VAE

Réaliser les actes techniques d'insémination



Thématique de compétences :
Produit / process

Compétences génériques visées :

- Préparer ses interventions techniques en respectant les règles d'hygiène et la réglementation
- Réaliser les actes techniques en respectant le bien être animal, la réglementation, les règles d'hygiène, de sécurité et de santé

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Réaliser les actes techniques de suivi de la reproduction

Participer à la diffusion du progrès génétique

• Grands thèmes d'apprentissage de l'unité :

- Caractéristiques générales des animaux de l'espèce considérée :
 - Races, types génétiques, particularités zootechniques, ...
 - L'anatomie des appareils reproducteurs mâle et femelle
 - Les bases du comportement animale de l'espèce considérée
 - La physiologie de la reproduction des femelles dans l'espèce considérée (cycle sexuel, gestation et post partum chez la femelle,...)
 - les éléments des modifications physiologiques induites par la gestation et les moyens de les constater
- Les bases physiologiques de la conduite de l'Insémination Animale
- Les anomalies physiologiques courantes et en indiquer les conséquences zootechniques
- L'insémination artificielle, les gestes opératoire
 - Le matériel, les outils, les instruments nécessaires à cette activité (fonctions, utilisation, paramétrage, réglages...), les modes opératoires
 - Le protocole et les méthodes de mise en place de la semence
 - Les éléments de la réglementation relative au bien-être et à la protection des animaux dans le cadre de l'insémination artificielle
 - La réglementation concernant la monte publique, l'insémination artificielle, le bien-être animal et la mise en place des traitements de maîtrise des cycles
- Les règles de sécurité :
 - Les règles, consignes et protocoles de sécurité, d'hygiène à respecter lors de l'intervention chez l'éleveur (arrivée, pendant et départ)
 - Les règles de gestes et posture lors de la mise en place de la semence
- Le dépôt de semence (la cuve, les documents, la réglementation)

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : examen du CAFTI
- Parcours CQP : attestation de CAFTI + dossier professionnel
- Dispositif VAE : attestation de CAFTI, dossier VAE

Thématique de compétences :
Produit / process

Compétences génériques visées :

- Réaliser les actes techniques de constat de gestation en utilisant les méthodes appropriées et proposées par l'entreprise (palpé, prise de sang, échographie...)
- Synchroniser les chaleurs en appliquant le protocole défini (informer l'éleveur et délivrer les produits nécessaires)
- Réaliser des prélèvements biologiques à finalité zootechnique conformément à la commande de l'éleveur en respectant les protocoles définis par l'entreprise

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Réaliser les actes techniques
d'insémination

Participer à la diffusion du progrès
génétique

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité :

- Le protocole, les outils et les méthodes de réalisation d'un constat de gestation
- Le protocole, les outils et les méthodes de synchronisation des chaleurs
- Le protocole, les outils, les méthodes pour réaliser les prélèvements biologiques à finalité zootechnique
 - Les règles d'hygiène et de sécurité à respecter dans le cadre des prélèvements biologiques.
- Les règles de sécurité :
 - Les règles, consignes et protocoles de sécurité, d'hygiène à respecter lors de l'intervention chez l'éleveur (arrivée, pendant et départ)
 - Les règles de gestes et posture lors de la mise en place de la semence

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire, mise en situation
- Parcours CQP : questionnaire, mise en situation + dossier professionnel
- Dispositif VAE : questionnaire, dossier VAE

Participer à la diffusion du progrès génétique



Thématique de compétences : Produit / process

Compétences génériques visées :

- Proposer à certains éleveurs des accouplements spécifiques pour répondre au schéma de sélection selon le dispositif défini par la stratégie de la coopérative
- Identifier les animaux (génisses et mâles) d'intérêt pour le schéma de sélection selon le protocole de la coopérative à travers l'analyse de données quantitatives et qualitatives avec l'évaluation phénotypique (pointage)

Les autres unités de compétences de la même thématique de compétences

Réaliser les actes techniques de suivi de la reproduction

Réaliser les actes techniques d'insémination

Grands thèmes d'apprentissage de l'unité :

- Les objectifs et les principes de l'amélioration génétique
- Le schéma de sélection

- Les principes d'un bilan génétique et son analyse

- Les index génétiques
- Les types d'informations à transmettre auprès des acteurs concernés concernant les index génétiques

- Les documents techniques relatifs aux reproducteurs
- Les caractéristiques des principaux critères génétiques recherchés et leurs effets sur le bilan génétique
 - Les principales caractéristiques des produits à naître pour alimenter le schéma de sélection
 - La gamme des géniteurs haut de gamme, pères à taureaux et les possibles accouplements entre une vache et un ou deux taureaux pour obtenir un produit à naître défini selon les objectifs et attentes de l'éleveur

Thèmes d'apprentissage spécifiques à une branche :

Modalités d'évaluation :

- Parcours modulaire : questionnaire, mise en situation
- Parcours CQP : questionnaire, mise en situation + dossier professionnel
- Dispositif VAE : questionnaire, dossier VAE