

# Responsable d'équipe dans les industries agroalimentaires

## Pour qui ?

Agents de maîtrise, chefs d'équipe, animateurs de groupe, techniciens confirmés, jeunes diplômés bac +2

## Prérequis

Etre diplômé bac+2

## Niveau d'entrée

BAC

## Durée

21 jours dont 21 jours en présentiel  
Sur une amplitude de 12 mois

## Enseignement

Formation continue, CPF  
La formation est organisée selon un rythme de 3 jours par mois environ au CESI complétés par des apports en distanciel en intersession.

## Codes

Code WEB : MGT25

## Prix

6 983 euros HT

\* formation en présentiel enrichie à distance

## Campus

Aix-en-Provence : 20/06/2019  
Toulouse : 24/10/2019

## Valoriser ses managers par une qualification reconnue par la branche

Répondre aux besoins des industries agroalimentaires, selon le principe de l'alternance entre la formation en centre et la mise en pratique dans l'entreprise,  
Développer des capacités managériales,  
Maîtriser des outils nécessaires à la gestion d'une activité dans le respect des règles de sécurité alimentaire.



## Modalités d'inscription

Admission sur dossier de candidature, tests de positionnement et entretien de validation

## Présentation de la formation

Une évaluation préalable des connaissances à l'entrée en formation : test informatique en centre de formation. Un entretien initial permet d'évaluer les pratiques professionnelles et définir les axes de progrès avec le hiérarchique sur la base du référentiel métier. Un entretien final permet de faire le bilan de la progression.

## Objectifs

Comprendre les exigences de l'environnement économique agroalimentaire, en mesurer l'impact sur son entreprise et son secteur

Accroître ses aptitudes à piloter une équipe, des projets et à se positionner en véritable manager de la production ou de la logistique

Prendre des décisions en s'appuyant sur des outils méthodologiques

Obtenir une qualification reconnue par les branches professionnelles des industries agroalimentaires

# Programme de la formation

Partie théorique

## L'évaluation

Pour cette formation réalisée avec le soutien d'OPCALIM et labellisée ECIA l'évaluation des participants dans le cadre de l'obtention d'un CQP s'organise à partir :

- D'un positionnement initial et d'une évaluation finale des savoirs par le biais de tests visuels adaptés au métier
- D'un contrôle continu des connaissances durant la formation
- D'un suivi en entreprise réalisé par le tuteur et matérialisé par le livret de suivi dans le cadre de la démarche du CQP
- De la soutenance d'un mémoire portant sur une problématique concrète de l'entreprise, devant un jury de professionnels

## Fonctions visées

Responsable d'équipe dans les industries agroalimentaires