

PROGRAMME DE FORMATION

CQP OUVRIER BVP CQP Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Nomenclature de niveau de qualification - Niveau de qualification obtenu- Niveau 3 - CAP/BEP

–Certification enregistrée au RNCP – N°37639

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) est une certification, qui atteste de l'acquisition d'une qualification et d'une reconnaissance Nationale dans un emploi propre à une branche professionnelle ou à un secteur.

Le CQP est un outil pour qualifier et fidéliser vos collaborateurs dans le cadre de parcours individualisés.

- Organiser l'évolution professionnelle de vos collaborateurs.
- Les valoriser et développer leur employabilité

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'ouvrier qualifié de fabrication en BVP réalise une étape ou plusieurs étapes de fabrication en boulangerie, en pâtisserie ou traiteur.

Aptitudes et compétences, visées et évaluables, qui seront acquises au cours de la prestation.

- Préparer le poste de travail
- Conduire le poste de travail
- Contrôler les résultats et communiquer
- Détecter les dysfonctionnements
- Nettoyer et ranger le poste de travail

Durée totale de la formation : 252 heures. Le parcours de formation dure 7 mois environ. Rythme d'alternance 1 semaine par mois. Les parcours sont individualisés.

Nombre de stagiaires : 10 Stagiaires minimum (condition d'ouverture de la session)

Prérequis :

Avoir un niveau de français correct (savoir lire et écrire) - Savoir effectuer des calculs de base (opérations de base, règle de 3)

Accessibilité :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (Etude de l'intégration avec le référent handicap)

Lieu de la formation : Session inter-entreprises en organisme de formation

Coût de la formation : 8820 euros €HT/personne

Public : salarié d'une entreprise alimentaire qui exerce une activité en rapport avec le CQP visé.

Modalités de la formation :

- Action Inter-entreprise : 1 mois avant le démarrage de l'action de formation
- Action intra-entreprise : 1 mois (étude d'opportunité et de faisabilité à réaliser en amont)

Contenu pédagogique :

Module 1 -Préparer et organiser la fabrication des produits – 63 heures

- Hygiène et sécurité
- Matières premières et conformités
- Préparer les équipements
- Organiser son activité
- S'intégrer dans son environnement professionnel
- Gestion de l'environnement
- Communication orale

Module 2 : Process de fabrication-105 heures

- Fabrication des produits en BVP
- Gestes et postures
- Haccp

Module 3 : Contrôler le résultat de fabrication des produits – 56 heures

- Contrôle de la qualité des produits (respect des standards)
- Outils de communication
- Maintenance de premier niveau

Module 4 : Méthodologie – 28 heures

- Méthodologie de projet CQP
- Entraînement examen

INDICATEURS DE REUSSITE

- 100 % de réussite de la démarche CQP
- 100% de taux de satisfaction des salariés et des entreprises

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Support pédagogique
- Documents techniques
- Supports vidéo
- Analyse de situations concrètes de l'entreprise
- Formation en groupe, échange d'expériences
- Jeux de rôles
- Mises en situation

METHODES D'EVALUATION

Démarche globale

- Analyse d'opportunité réalisée en amont de la démarche CQP
- Evaluation des compétences et des connaissances au poste de travail
- Evaluation des savoir-faire et savoir-être au poste par un tuteur de l'entreprise et un jury professionnel
- Validation par la commission paritaire de la branche professionnelle de l'entreprise
- Délivrance du CQP
- Test EVALIM (modalités d'accès via la plateforme EVALIM) – positionnement et évaluation finale

Démarche par blocs de compétences

- Evaluation des savoirs
- Délivrance d'une attestation valable sans limitation de durée
- L'acquisition de l'ensemble des blocs du même CQP permet l'accès aux évaluations de la démarche globale du CQP correspondant.

CONDITION ET DELAIS D'ACCES

- Être salarié d'une entreprise alimentaire et exercer une activité en rapport avec le CQP visé.
Formation ouverte aux personnes en situation de handicap
- Action Inter-entreprise : 1 mois avant le démarrage de l'action de formation
- Action intra-entreprise : 1 mois (étude d'opportunité et de faisabilité à réaliser en amont)

DEBOUCHES

- Métiers accessibles via la certification
- Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

INDICATEURS DE REUSSITE

- 100 % de réussite de la démarche CQP
- 100% de taux de satisfaction des salariés et des entreprises
- 0% de taux d'abandons

EVALUATION ET EXAMENS

- Certification créée et délivrée par la branche du secteur alimentaire
- Validation par bloc de compétences : oui

Contacts : contact@cecop-rh.com ou **02 32 87 78 89**

Référent handicap : Samuel Pichon

Informations complémentaires : <https://www.ocapiat.fr/liste-des-cqp-du-champ-ocapiat/>