

Cette formation est destinée aux...

INFORMATIONS

- Formation continue et en alternance
- Durée : 30 jours
- Rythme d'alternance : Souvent 1 semaine par mois
- Formation réalisée sur un plateau technique disposant d'équipements industriels ou directement en entreprise
- Certificateur : CPNEFPI-SA
- Date d'échéance de la certification : 18/12/2029
- Absence de formation PASE / équivalence
- Tarifs : [nous consulter](#)

Objectifs

- **Piloter des équipes** : Encadrer et coordonner les membres de son équipe (opérateurs, techniciens, etc.) pour atteindre les objectifs fixés par la hiérarchie.
- **Gérer les ressources matérielles** : Superviser l'utilisation des équipements de production et des outils manuels pour assurer une production efficace.
- **Communiquer efficacement** : Servir d'interface entre l'équipe, les services supports (production, maintenance, qualité, ressources humaines) et la hiérarchie, en adaptant la communication selon les interlocuteurs et les situations.
- **Assurer la coopération transversale** : Collaborer avec les différents services de l'entreprise pour optimiser les processus et résoudre les problématiques rencontrées.
- **Appliquer les directives** : Veiller à la mise en œuvre rigoureuse des consignes données par la hiérarchie et proposer des améliorations lorsque nécessaire.
- **Gérer les relations internes** : Traiter les sollicitations et gérer les éventuels conflits au sein de l'équipe, en maintenant un climat de travail serein.

Programme

Le programme de la certification « Responsable d'équipe » s'articule autour de deux axes principaux :

1. Pilotage d'une équipe et des ressources matérielles

- **Organisation de l'activité** : planifier et coordonner les tâches de l'équipe pour atteindre les objectifs en matière de sécurité, qualité, quantité, délais et coûts.
- **Gestion des ressources** : optimiser l'utilisation des moyens matériels disponibles et assigner les membres de l'équipe en fonction de leurs compétences.
- **Approvisionnement** : veiller à la disponibilité des matériels nécessaires pour assurer la continuité de l'activité.
- **Gestion des compétences** : conduire la gestion prévisionnelle des compétences, incluant le recrutement, la formation des nouveaux arrivants et l'évaluation régulière des membres de l'équipe.
- **Adaptabilité** : réagir efficacement aux contraintes telles que l'absentéisme, les restrictions médicales, les ruptures de stock ou les pannes.
- **Contrôle des coûts** : surveiller les dépenses, analyser les écarts et proposer des actions correctives en cas de surcoûts.
- **Respect des standards** : assurer le respect des normes de nettoyage, de protection de l'environnement, de sécurité et des conditions de travail, tout en garantissant la qualité pour le client.

2. Pilotage d'actions d'amélioration

- **Analyse des performances** : évaluer les indicateurs de performance (sécurité, qualité, coûts, délais) et les communiquer à l'équipe.
- **Animation de réunions** : conduire des réunions d'équipe et collaborer avec les fonctions partenaires lors de réunions transversales.
- **Élaboration de plans d'action** : développer des plans d'action pour

Diplôme : BAC +2 (BTS & DUT & diplôme de niveau 5)

Secteur : Production

Durée : 5 mois

En bref

Niveau prérequis :

BAC (diplôme de niveau 4)

Niveau du diplôme visé :

BAC +2 (BTS & DUT & diplôme de niveau 5)

Public : Niveau BAC

Modalités d'admission :

Ouvert aux personnes en poursuite d'études, ou en reconversion professionnelle. et aux salariés
En adressant un dossier à IFRIA IdF (préadmission)
Entretien de motivation
Inscription possible jusqu'à une semaine avant début de la formation

Code RNCP :

39972

Le campus



IFRIA Ile-de-France

45 rue Liancourt
75014 PARIS

Téléphone : 07.82.06.81.54

Email : contact.idf@ifria.net

Site : <https://www.ifria-idf.fr/>

l'unité en alignement avec les objectifs de l'atelier.

- **Implication de l'équipe** : encourager la participation active des membres de l'équipe dans les initiatives d'amélioration.
- **Suivi des résultats** : effectuer des revues régulières (quotidiennes, hebdomadaires ou mensuelles) des performances et du suivi des plans d'action.

Blocs de compétence

BLOCS DE COMPÉTENCES - RNCP39972 : Responsable d'équipe dans le secteur alimentaire

RNCP39972BC01 - Planifier et suivre l'activité

Organiser les activités de l'équipe en ajustant la planification selon les contraintes (commandes, flux, maintenance). Suivre les indicateurs, contrôler les équipements et assurer la qualité selon les normes HACCP.

RNCP39972BC02 - Animer et coordonner une équipe

Répartir les tâches, relayer les informations, organiser des réunions et renforcer la cohésion. Gérer les relations interpersonnelles, prévenir les conflits et accompagner les équipes dans leur montée en compétences.

RNCP39972BC03 - Manager les équipes

Participer au recrutement, intégrer les nouveaux collaborateurs et suivre leur progression. Réaliser les entretiens annuels, identifier les besoins en compétences et assurer le respect des règles de gestion du personnel.

RNCP39972BC04 - Déployer des projets d'amélioration continue

Mettre en œuvre des actions d'amélioration continue (QHSSE, RSE, sécurité). Suivre les indicateurs, accompagner les changements et animer des groupes de travail pluridisciplinaires.

Moyens pédagogiques et techniques

Cette formation propose des cours théoriques, des travaux de groupes et une étude de cas pratique.

Débouchers

- **Secteurs d'activité** : automobile, aéronautique, armement, électronique, métallurgie, mécanique, énergie, technologies.
- **Domaines d'intervention** : production, maintenance, logistique, qualité.
- **Type d'emplois accessibles** : Responsable d'unité de production industrielle, Chef d'équipe, Chef d'unité autonome de travail, Chef d'antenne, Chef de chantier, Conducteur de chantier.

Une question ?

Contactez-nous

01 83 92 92 51

Comment rejoindre le CQP Responsable d'équipe

1. Postuler

- Ouvert aux personnes en poursuite d'études, ou en reconversion professionnelle.
- Réception des candidatures : toute l'année
- Entretien de motivation + tests
- Inscription ouverte jusqu'à une semaine avant le début d'une formation
- Votre inscription à IFRIA est définitive dès que vous avez signé un contrat de professionnalisation ou en apprentissage avec un employeur.

2. Réponse