



Formateur interne en situation de travail dans les métiers de la viande



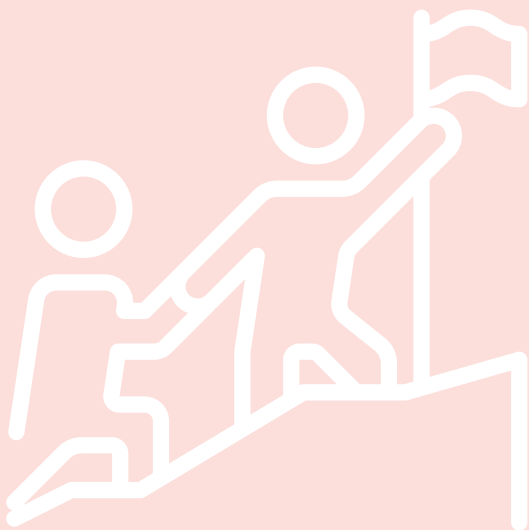
CQP

Certificat de qualification professionnelle

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de l'industrie et commerces en gros des viandes (IDCC 1534)

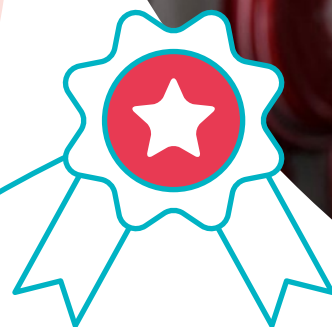
agepev 

association pour la gestion
du paritarisme dans
les entreprises des viandes



Formateur interne en situation de travail dans les métiers de la viande.

Le CQP a été mobilisé par les entreprises et salariés du secteur pour la première fois en 2023.



Le formateur interne en situation de travail dans les métiers de la viande a pour mission d'accompagner les opérateurs dans l'acquisition, l'actualisation, et le perfectionnement des compétences, au regard des évolutions de l'activité, des besoins de la production, des préconisations des encadrants, et en lien avec les interlocuteurs de l'entreprise, décisionnaires en matière de formation professionnelle (service RH et/ou responsable de production).

Le positionnement de l'emploi dans la grille de classification de la branche :

→ Niveau IV

Les métiers en lien avec le CQP :

→ Formateur interne

Le cadre d'exercice le plus fréquent :

Le formateur interne en situation de travail dans les métiers de la viande, placé sous l'autorité d'un directeur / responsable des ressources humaines, dans certaines configurations d'organisation, d'un responsable de formation, exerce son métier dans des entreprises exerçant une ou plusieurs des activités suivantes : abattage des animaux de boucherie, découpe et désossage, transformation des viandes de boucherie, commerce de gros d'abats d'animaux de boucherie (produits tripiers).

Nombre par an de certifiés

CQP

Formateur interne en situation de travail dans les métiers de la viande

2023
10



LE RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Le référentiel du CQP Formateur interne en situation de travail dans les métiers de la viande est découpé en **quatre blocs de compétences**.

CQP FORMATEUR INTERNE EN SITUATION DE TRAVAIL DANS LES MÉTIERS DE LA VIANDE

BLOC 1

Préparer l'action de formation adaptée aux situations de travail spécifiques à l'univers de la viande

- Etudier la demande et le contexte dans lequel s'inscrit la demande de formation, fournis par les acteurs de l'entreprise (commanditaire, RH, direction, tuteur, responsable de service, responsable de production, formateur permanent, etc.) pour analyser la faisabilité et élaborer un programme de formation adapté
- Réaliser un positionnement de l'apprenant à l'aide d'outils existants (fiche de poste, fiche emploi, grille CQP...) ou créés pour l'occasion pour identifier les compétences détenues et celles à acquérir.
- Analyser les activités et les conditions requises au poste (sécurité, organisation du travail, cadence, matériel, etc.) en observant en situation de travail les apprenants pour construire un déroulé pédagogique adapté.
- Concevoir le scénario pédagogique du/des module(s) en définissant les contenus, les objectifs, les modalités pédagogiques adaptées à une formation en situation de travail spécifiques à l'univers de la viande, s'inspirant des techniques de l'AFEST, et les conditions de réalisation pour structurer le développement des compétences des apprenants.
- Réaliser, ajuster ou s'appropriier les documents de formation nécessaires à une formation en situation de travail spécifique à l'univers de la viande.
- Préparer l'espace de formation et anticiper les besoins en ressources matières et matérielles, outils et équipements nécessaires à l'action pour garantir des conditions d'apprentissage en situation de travail.

BLOC 2

Animer la formation en situation de travail

- Accueillir les apprenants en faisant preuve d'écoute et d'échange pour instaurer un climat de confiance, favoriser l'implication et la participation.
- Présenter le programme de formation, les objectifs, les modalités et le planning pour cadrer la formation, intégrer les apprenants et donner du sens.
- Mettre en œuvre, en situation de travail réelle ou reconstituée, les modalités et moyens pédagogiques dans le respect du programme établi, en articulant les situations de formation aux situations professionnelles spécifiques à l'univers de la viande pour transmettre ses compétences (savoirs et savoir-faire).
- Mettre en œuvre les techniques de communication (verbale, non-verbale) pour animer les sessions de formation en situation de travail.
- Respecter et faire respecter l'organisation de l'entreprise, les procédures, le règlement intérieur et les règles de qualité d'hygiène et de sécurité spécifiques à l'univers de la viande pendant l'action de formation pour prévenir tout risque, alerter en cas de manquement.
- Renseigner et transmettre les documents (ex. : programme de formation, supports d'évaluation, outils d'évaluation, feuille d'émargement, document de suivi, compte-rendu, questionnaire de satisfaction, etc.) pour assurer un suivi administratif et pédagogique de l'action de formation.
- Analyser les activités réalisées en situation de travail avec les apprenants en utilisant une approche réflexive pour apprécier le niveau de mise en œuvre des compétences.
- Adapter le scénario et les modalités pédagogiques aux besoins et aux niveaux des apprenants tout au long de la formation pour garantir l'atteinte des objectifs et la progression des compétences.
- Créer, développer, maintenir la motivation et la dynamique du ou des apprenant(s) dans le contexte d'une formation en situation de travail pour faciliter l'acquisition des compétences.
- Gérer les relations avec l'apprenant ou à l'intérieur d'un groupe, en analysant les différentes personnalités pour réguler les échanges et conserver une dynamique d'apprentissage.

BLOC 3

Evaluer les acquis de la formation en situation de travail

- Concevoir des évaluations en situation de travail, en cours et en fin de formation en déterminant des modalités, des critères et des outils pour mesurer les acquis des apprenants.
- Analyser et formaliser les acquis des apprenants, leur progression pédagogique, à l'aide des outils d'évaluation et des critères préétablis pour vérifier l'atteinte des objectifs
- Partager les résultats de l'évaluation avec les apprenants à l'aide des outils d'évaluation pour faire état des acquis et mettre en perspective les compétences restant à acquérir.
- Rendre compte des résultats auprès des parties prenantes (commanditaire, RH, direction, hiérarchie, tuteur, etc.), pour faire état des acquisitions, mettre en perspective les compétences restant à acquérir et le cas échéant préconiser les actions complémentaires (formation, accompagnement, tutorat, etc.)

BLOC 4

Amélioration continue et formation

- Prendre connaissance des documents de satisfaction des apprenants et les effets de la formation au moyen d'outils d'évaluation pour ajuster, le cas échéant, son programme de formation et les modalités pédagogiques.
- Participer au bilan de l'action de formation avec les parties prenantes (commanditaire, RH, direction, hiérarchie, tuteur, etc.) afin de proposer des pistes d'amélioration (contenus, programme de formation, modalités, etc.).
- Faire évoluer les supports et outils d'animation de la formation en appui avec le service RH/technique pour assurer une cohérence et une efficacité du programme de formation.
- Se tenir informé des évolutions réglementaires ou des techniques pédagogiques et professionnelles en utilisant toutes les ressources nécessaires à l'actualisation de ses compétences.



Par la voie de
**la formation
en continue :**

LE DÉROULEMENT D'UN PARCOURS CQP

Positionnement du candidat (ou repérage de compétences)

1

Questionnaire proposé
par l'organisme de
formation habilité

➤ Observation au post
de travail par le tuteur
en entreprise

Inscription auprès de la CPNEFP

2

Formation individualisée

3

Évaluation des compétences

4

Questionnaire proposé
par l'organisme de
formation habilité

➤ Observation au post
de travail par le tuteur
en entreprise

➤ Entr
avec 2 professionnels
évaluateurs

Délibération du jury paritaire de certification (CPNEFP)

5



L'évaluation du CQP Formateur interne en situation de travail dans les métiers de la viande

Chaque bloc de compétences est évalué à l'aide de :

- un questionnaire à visée professionnelle, proposé par l'organisme habilité, qui permet d'évaluer les connaissances mobilisées dans l'exercice du métier de Formateur interne en situation de travail dans les métiers de la viande ;
- une observation au poste de travail, réalisée par le tuteur en entreprise, qui permet d'évaluer les compétences mises en œuvre par le candidat en situation de travail en entreprise ;
- un entretien final avec deux professionnels évaluateurs.

Les modalités d'attribution du CQP Formateur interne en situation de travail dans les métiers de la viande

Pour valider un bloc de compétences, le candidat doit obtenir :

- un score minimum de 50 % pour chacune des compétences prises isolément au sein du bloc de compétences ;
- et une moyenne supérieure ou égale à 70 % de maîtrise des compétences.

Pour valider le CQP, le candidat doit valider les quatre blocs de compétences.

LES PRÉREQUIS

Le CQP s'adresse aux demandeurs d'emploi et aux salariés des branches de l'industrie et commerces en gros des viandes (ICGV) et des coopératives et SICA bétail et viande.

LES POSSIBILITÉS DE FINANCEMENT

- Plan de développement de compétences
 - Contrat de professionnalisation
 - Fonds conventionnel ICGV
 - Fonds conventionnel multibranches du secteur alimentaire
- La liste est non exhaustive.

LES PRIMES

La prime à l'obtention du CQP :

L'article 9 de l'accord CQP du 5 juillet 2023 prévoit qu'un salarié de la branche ICGV ayant obtenu un CQP, créé et délivré par la CPNEFP de l'industrie et commerces en gros des viandes, percevra une prime minimale de 500 €.

La prime d'encadrement pédagogique :

L'article 4.3 de l'accord relatif aux parcours professionnels individualisés du 2 décembre 2020 prévoit l'attribution d'une prime aux salariés (hors formateurs professionnels) ayant effectué une ou plusieurs actions tutorales.

Action de tutorat ou d'encadrement pédagogique	Prime forfaitaire brute par alternant/stagiaire suivi
Alternance 6 mois	70 euros
Alternance 1 an	100 euros
Alternance 2 ans ou plus	150 euros
Tutorat de CQP	50 euros

CONTACTS UTILES

CULTURE VIANDE

courrier@cultureviande.fr
01 53 02 40 04

APV

contact@apv.fr

FNEAP

contact@fneap.fr



Liste des organismes habilités à former et évaluer

ALQUAL OUEST (Auray, 56)

julien.foirien@alqual.com
02 97 36 57 77

ALQUAL EST (Frouard, 74)

julien.foirien@alqual.com
03 83 24 64 83

CECOP RH (Bihorel, 76)

contact@cecop-rh.com
02 32 87 78 89

EPLEFPA-CFPPA

Saint Lô Thère (Pont Hebert, 50)
agnes.deschenes@educagri.fr
02 33 77 80 80

F2.O. FORMATION (Rennes, 35)

contact@f2o-formation.com
02 99 02 52 80

IFRIA AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

(Lyon, 69)
contact@ifria-ara.fr
04 73 14 24 88

IFRIA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

(Dijon, 21)
contact@ifria-bfc.fr
03 80 39 69 15

IFRIA HAUTS-DE-FRANCE

(Marcq-en-Barœul, 59)
contact@ifria-hautsdefrance.fr
03 20 99 46 02

IFRIA NOUVELLE-AQUITAINE

(Talence, 33)
contact@ifria-aquitaine.fr
05 56 38 38 08

IFRIA OCCITANIE

(Pérols, 34)
contact@ifria-occitanie.fr
04 99 74 28 00

IFRIA OUEST (Quimper, 29)

contact@ifria-ouest.fr
02 98 64 55 51

IFRIA PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

(Avignon, 84)
contact@ifriapaca.com
04 90 31 55 13