



Le CQP

« La reconnaissance
des savoir-faire »

Une formation, un diplôme et un outil d'attractivité



Créé par et pour les professionnels de la filière, **les certificats de qualification professionnelle (CQP)** ont une valeur officielle et sont enregistrés au RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles).

Les CQP, ouverts aux salariés, aux demandeurs d'emploi ou encore au public éloigné de l'emploi, offrent **l'opportunité d'acquérir des compétences et une certification.**

Ce que peut apporter le CQP...

...aux salariés

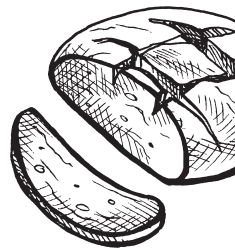
- Valoriser ses compétences par l'acquisition d'une certification reconnue dans l'entreprise et la filière
- Évoluer au sein de l'entreprise et diversifier ses missions
- Donner du sens à son travail
- Renforcer son employabilité

...à l'entreprise

- Accompagner les salariés dans le développement de leurs compétences
- Faire face aux évolutions techniques, organisationnelles de l'entreprise
- Favoriser l'attractivité des métiers
- Fidéliser les salariés par la montée en compétences



Les étapes clés :



01

Les Ressources Humaines présentent, généralement, ce projet à leurs collaborateurs

Se rapprocher d'un organisme de formation (OF), de préférence certifié QUALIOPI, tels qu'une Chambre des Métiers et de l'Artisanat, un GRETA ou encore l'AFPAR et définir ensemble les besoins (candidats, tuteurs, modalités / durée de la formation...)

02

Durée moyenne de la formation entre 6 et 9 mois

03

Faire passer des tests aux candidats sur la plateforme EVALIM (site OCAPIAT) afin de proposer un programme de formation basé sur le niveau global du candidat s'il est seul ou du groupe s'il y a plusieurs candidats

Penser à prendre contact avec votre conseiller OCAPIAT ou OPCO EP ou AKTO pour échanger notamment sur les modalités techniques et financières du projet.

Conclure une convention de formation entre l'entreprise et l'OF

04

05

Accompagner, avec le tuteur et l'OF, le salarié durant la formation

Évaluation du salarié par l'OF, le tuteur et un jury national paritaire (FEB et organisation syndicale de salarié) à la fin de la formation

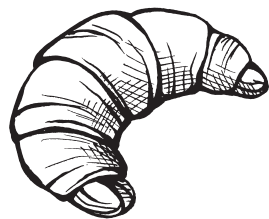
06

07

Enfin, si les évaluations sont positives, une commission nationale paritaire valide l'obtention du CQP et délivre le diplôme au salarié



Les CQP à votre disposition



14 CQP transversaux au Secteur Alimentaire

- | | |
|----------------------------|---|
| 01 Agent de maintenance | 09 Ouvrier qualifié de nettoyage industriel |
| 02 Agent logistique | 10 Promoteur des ventes / Merchandiseur |
| 03 Attaché commercial | 11 Responsable d'équipe |
| 04 Commercial sédentaire | 12 Responsable d'unité de production |
| 05 Conducteur de ligne | 13 Technicien de maintenance spécialisé |
| 06 Conducteur de machines | 14 Technicien logistique |
| 07 Conducteur de process | |
| 08 Opérateur de production | |

3 CQP spécifiques à la BVP

- 01 Ouvrier qualifié de fabrication en BVP
- 02 Préparateur vendeur en BVP
- 03 Responsable de magasin en BVP

*Les CQP transversaux et les CQP spécifiques sont principalement ouverts aux entreprises de la branche signataire de l'accord de reconnaissance de ces certifications. Pour autant, les accords de reconnaissance des 17 CQP permettent, à la CPNEFP de la FEB, de valider les CQP pour l'ensemble de ses adhérents (IDCC 1747 BVP Industrielle, IDCC 843 Artisanat, IDCC 1501 Restauration rapide).





Témoignages

« En tant qu'entreprise, les CQP nous permettent de reconnaître les compétences de nos salariés par l'obtention d'un diplôme officiel. De plus, ils donnent l'opportunité à des personnes, sans qualification, d'acquérir un socle solide de connaissances. »

Camille, DRH NOVEPAN

« Ayant participé à la création de ces CQP, ma plus grande satisfaction est de voir le bonheur que la réussite du CQP apporte aux stagiaires, parfois sans diplôme, et le bénéfice énorme dans l'entreprise lorsque nous leur rendons visite. Pour moi c'est une grande fierté de pouvoir transmettre mon savoir-faire à la prochaine génération de boulanger / pâtissier. »

Joseph, membre du jury d'évaluation national FGTA-FO

« En tant que boulanger de métier et juré évaluateur, j'ai à cœur de transmettre mon savoir-faire aux candidats. Voir se dessiner des projets de vie et les aider à les réaliser est une chance et un bonheur. »

Enzo, membre du jury d'évaluation national FEB

« J'ai eu la possibilité de suivre un CQP en maison d'arrêt. J'ai découvert un métier qui a du sens et je suis fier de réaliser de beaux produits. Au final grâce aux CQP et à la FEB, j'ai trouvé un travail pour lequel je me lève avec passion chaque matin. Merci ! »

Cédric, diplômé et embauché chez La Case à pain (la Réunion)





Pour toutes informations,
vous pouvez contacter :
slemaitre@febpf.fr

Tel : 01 53 20 70 38
34, Quai de la Loire
75019 PARIS

www.entreprisesboulangerie.org