

Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

MFR DE VAYRES - IREO -
ANTENNE CFA
Amel JARRY
05.57.74.85.30
a.jarry@mfr-vayres.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarier(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST
(Niveau 5 européen)

Conditions d'accès :

Dossier de candidature, entretien avis, titulaire
d'un niveau III

Prérequis pédagogiques :

Public : • Apprenti, contrat de
professionnalisation, auditeurs libres, stagiaire
de la formation professionnelle continue,
personne en situation de handicap Prérequis :
• BTS VO, ACSE, ANABIOTEC, DUT Génie
biologique option IAB, • Ou autre diplôme
niveau 5 sur examen, • Et/ou expérience
significative dans la filière vitivinicole, • Et
projet professionnel.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Finalités professionnelles : • Favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des travailleurs, • Permettre le maintien dans l'emploi, • Favoriser le développement des compétences et l'accès aux différents niveaux de la qualification professionnelle, • Contribuer au développement économique, culturel et à la promotion sociale des salariés, • Contribuer à la sécurisation des parcours professionnels.
Finalités opérationnelles de la formation : • Réalisation d'un diagnostic QHSE, • Conception d'un projet QHSE, • Gestion d'un projet QHSE, • Animation d'une Équipe autour d'un projet QHSE. La formation par alternance permet d'acquérir des compétences professionnelles directement utilisables dans une entreprise du milieu viti-vinicole, voire plus largement du milieu agro-alimentaire. L'apprenant, totalement intégré dans une entreprise, occupe une place de choix dans la stratégie de l'entreprise, ce qui fait de cette année, une vraie expérience professionnelle, et un tremplin vers une insertion réussie.

Contenu et modalités d'organisation

Le programme repose sur les quatre pôles de compétence précisés et détaillés comme ci-dessous : I Réaliser un diagnostic QHSE voire RSE • Je pose la problématique, • Je détermine une méthodologie de diagnostic, • Je déploie la méthodologie, • Et je détermine les points forts/faibles et opportunités II Concevoir un projet QHSE • Je l'accorde avec la stratégie d'entreprise, • Je planifie les étapes de réalisation du projet, • Et je prévois les outils de résolution de problème adéquats. III Gérer un projet QHSE • Je pilote en tenant compte des contextes interne et externe, • Afin d'atteindre les objectifs fixés par la direction, et parties intéressées le cas échéant, • J'évalue l'atteinte des objectifs et les moyens mobilisés. IV Animer une équipe autour d'un projet QHSE • Je la mobilise autour d'une problématique QHSE/ RSE • Je mets en œuvre des techniques de communication, • Je gère des situations émotionnelles délicates. Contenu des cours Les futures activités professionnelles réclameront de s'appuyer sur de nombreux référentiels (ISO 9001, ISO 22000, ISO 45001, référentiel de certification environnementale des exploitations agricoles, ISO 14001, IFS, BRC...) étudiés en cours. Les concepts de base de la qualité, les outils de la qualité, la gestion des coûts de la qualité, les activités de diagnostic et d'audit interne seront étudiés. Des modules complémentaires généraux complèteront la formation : informatique, anglais, soutien à l'expression écrite, droit en entreprise, Un module important en management communication sera dispensé ainsi que ceux de viticulture-cénoologie et filière.

Parcours de formation personnalisable ?	Oui	Type de parcours	Individualisé
---	-----	------------------	---------------



Éligible au CPF

Validation(s) Visée(s)

Responsable qualité hygiène sécurité environnement des entreprises vitivinicoles -

Niveau 6 : Licence, licence professionnelle, BUT (Niveau 6 européen)

Responsable qualité hygiène sécurité environnement des entreprises vitivinicoles -

Niveau 6 : Licence, licence professionnelle, BUT (Niveau 6 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Mastère Spécialisé ®Titre RNCP niveau I Insertion professionnelle à la sortie de formation

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00257193	du 10/10/2022 au 31/08/2023	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA			
00350347	du 04/09/2023 au 30/08/2024	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	Non éligible		

00350348du 04/09/2023 au
30/08/2024

Vayres (33)

**MFR DE VAYRES -
IREO - ANTENNE
CFA****MON
COMPTE
FORMATION****FPC****00336462**du 04/09/2023 au
30/08/2024

Vayres (33)

**MFR DE VAYRES -
IREO - ANTENNE
CFA**Non
éligible**Contrat
app****00415312**du 04/09/2024 au
04/09/2025

Vayres (33)

**MFR DE VAYRES -
IREO - ANTENNE
CFA****MON
COMPTE
FORMATION****FPC****00415311**du 04/09/2024 au
04/09/2025

Vayres (33)

**MFR DE VAYRES -
IREO - ANTENNE
CFA**Non
éligible**Contrat
app****00415313**du 04/09/2024 au
04/09/2025

Vayres (33)

**MFR DE VAYRES -
IREO - ANTENNE
CFA**Non
éligible**Contrat
pro**