



CONSEILLER QUALITE FRUITS ET LEGUMES

Titre certifié « Technicien qualité fruits et légumes »

Niveau IV – code NSF 211 r

Arrêté publié au Journal Officiel du 05/03/2006

Parcours individualisé

860 HEURES A PARTIR DU 16 JANVIER 2012



L'initiative et le contrôle de cette formation sont à mettre au crédit de La Région Languedoc-Roussillon. La Région Languedoc-Roussillon accorde à l'organisme *Institut Méditerranéen des Fruits et Légumes*, un financement de 40 852,80 € pour la mise en œuvre de l'action de formation « *Conseiller qualité fruits et légumes* »



L'Institut Méditerranéen des Fruits et Légumes a été créé en 1961 par les représentants de la filière fruits et légumes, dans le but de former les professionnels tant dans les activités de négoce que dans les activités liées à la production et au conditionnement.

Association à but non lucratif (statut loi 1901), l'Institut est l'organisme de formation spécialisé de la filière fruits et légumes régionale.

Situé en centre ville de Perpignan, l'IMFL dispose d'équipements modernisés en permanence grâce au soutien des entreprises de la filière. Ces installations sont destinées à assurer l'insertion professionnelle durable des stagiaires, en particulier par le recours à une pédagogie personnalisée (salle informatique et Internet en accès libre...). Des postes connectés à Internet sont également mis à disposition en salle de cours.

Consulté en tant qu'expert par la profession, l'IMFL intervient aussi sur l'ensemble du territoire national, en particulier en matière de recrutement ou de gestion des ressources humaines.

Cette approche de l'entreprise et le maintien de relations permanentes à tous les niveaux avec le réseau d'opérateurs de la filière (exploitants, coopératives, exportateurs, importateurs, grossistes, distributeurs), ainsi que le réseau actif de plus de cinq cent cinquante diplômés permet à l'IMFL d'assurer une aide concrète et efficace aux stagiaires dans l'approche des entreprises d'accueil pour les périodes d'applications pratiques en entreprise comme dans leur recherche d'emploi.



Table des Matières

I. LES RESSOURCES MISES EN OEUVRE.....	3
I.1.Les collaborateurs.....	3
I.1.a. L'équipe pédagogique.....	3
I.1.b. L'équipe administrative et technique.....	4
I.2. Les moyens matériels.....	4
II. OBJECTIF DE LA FORMATION.....	5.
III. LE CONTENU.....	7
VI. LES DEBOUCHES	8
V. L'ORGANISATION DE LA FORMATION.....	9
V.1. Déroulement des enseignements individualisés	9
V.2. L'alternance	9
V.3. Une pédagogie active.....	10
VI. LA VALIDATION DE LA FORMATION	11
VII. COMMENT POSER SA CANDIDATURE.....	12
VIII. LA REMUNERATION DES STAGIAIRES	13
ANNEXE - Barème des rémunération du Conseil Régional.....	14





I. LES RESSOURCES MISES EN ŒUVRE

I.1. Les collaborateurs

I.1.a. L'équipe pédagogique

Elle est composée de :

- ❖ un responsable de formation, qui assure et garantit la qualité et l'évolution pédagogique des enseignements conformément aux exigences du marché du travail.
- ❖ un animateur, dont le rôle est de suivre les stagiaires pendant leur période de formation. Il aide chacun à définir son projet professionnel et son plan de carrière et à solutionner les problèmes éventuellement rencontrés. Il assure aussi les relations avec le monde du travail dans l'objectif d'optimiser l'acquisition pratique des connaissances des stagiaires pendant les stages en entreprise et de leur faciliter ainsi une insertion professionnelle durable.
- ❖ Une équipe d'enseignants vacataires ou contractuels, spécialistes des différents aspects de la production, du conditionnement et de la commercialisation des fruits et légumes.
- ❖ Divers professionnels de la filière en activité qui prennent en charge une partie des enseignements. Ils sont, chaque année, choisis en fonction de l'expérience et des projets professionnels du groupe de stagiaires.

Pour chaque stage, est mis en place un cycle de conférences animées par des professionnels représentatifs des opérateurs leaders du secteur des Fruits et Légumes et des secteurs d'activité associés (Transport, administrations, industrie du froid, chimie...). Interviennent également, dans ce cadre, des consultants, des responsables de la démarche qualité au sein des entreprises et des agents des services de la Protection des Populations (ex Répression des fraudes)



I.1.b. L'équipe administrative et technique

Elle regroupe :

- ❖ Le directeur de l'établissement
- ❖ La secrétaire documentaliste
- ❖ Le responsable administratif et financier
- ❖ L'équipe technique

I. 2. Les moyens matériels

Ils sont améliorés en permanence dans l'optique, en particulier, de tenir compte du développement des techniques de communication et d'information (multimedia et internet):

- ❖ une salle de cours de 30 places
- ❖ trois salles de cours de 15 places
- ❖ une salle polyvalente où moyens vidéo et informatiques sont en libre service
- ❖ une salle consacrée au multimédia et à Internet
- ❖ des ateliers partenaires professionnels





II. OBJECTIF DE LA FORMATION

Le cycle de formation « **Conseiller qualité fruits et légumes** » se donne pour objectif principal de former des collaborateurs opérationnels, tant en station de conditionnement que dans toute la chaîne de distribution des fruits et légumes.

1 – Connaissances générales ou techniques

Le conseiller qualité fruits et légumes doit maîtriser toutes les connaissances nécessaires à l'exercice de son métier. Par delà les connaissances basiques de la langue, de la bureautique et de l'économie, il doit connaître les critères et caractéristiques qualitatifs des produits qu'il travaille et les circuits de leur fabrication. De plus, pour assurer son rôle d'encadrement, des connaissances en droit social, gestion et communication sont indispensables. Elles viennent en complément des connaissances techniques fruits et légumes.

2 – Savoirs méthodologiques

Le conseiller qualité fruits et légumes doit être capable de planifier et organiser les lignes de conditionnement. Il coordonne les activités de triage, calibrage, conditionnement en fonction des commandes commerciales. Il applique les procédures du plan qualité de l'entreprise et doit savoir rendre compte de ses activités.

3 – Savoir-faire professionnels

Au plan professionnel, *le conseiller qualité fruits et légumes* doit être capable de travailler son produit, animer son équipe de travail et gérer ses fabrications. En fonction des indicateurs de qualité produits qu'il maîtrise et des moyens techniques et humains dont il dispose, il traite et analyse les données en vue de réaliser une production concertée avec sa direction.

Il est capable d'assurer le fonctionnement et la surveillance technique des matériels de triage, de calibrage et de conditionnement, de contrôler et gérer les qualités et quantités de fruits et légumes avec l'assistance informatique, mais aussi de l'équipe de manutentionnaires.

4 – Comportements professionnels

Le conseiller qualité fruits et légumes doit être capable d'assurer une communication positive avec les équipes de travail de l'entreprise.

Il exerce ses responsabilités dans le respect des procédures de l'entreprise et participe à la polyvalence des tâches. Au plan personnel, il est capable de gérer son temps, de saisir et traiter les informations de son métier, avec ou sans assistance informatique, d'actualiser ses connaissances et sa documentation et de se former aux techniques nouvelles. Au sein de l'entreprise, il veille aux conditions du travail, en particulier au respect des prescriptions d'hygiène et de sécurité et doit être capable d'optimiser l'organisation du travail dont il est responsable.

5 – Comportements pendant la période de formation

La motivation requise des candidats pendant le stage est à la mesure de ce qui leur sera demandé ensuite par leurs futurs employeurs.

En effet, si les débouchés de la formation sont variés, ils ont tous en commun une exigence forte d'investissement personnel de la part des collaborateurs de la filière tant en disponibilité qu'en capacité de travail.

Lorsque le candidat est admis, il lui est demandé de s'engager sur toute la période de formation. En effet, les candidatures sont nombreuses et le nombre de places est réduit, en particulier pour certains dispositifs de financement, notamment le financement régional au travers de l'organisme ASP*. C'est pourquoi, si les démissions en cours de formation sont possibles, hors cas de force majeure, elles ne sont acceptées que lorsque le stagiaire a une proposition de contrat à durée déterminée d'au moins 3 mois ou un CDI et après accord de l'administration.

Dans les cas d'abandon de la formation sans justification, certains organismes de financement se réservent la possibilité de demander au stagiaire le remboursement des sommes que celui-ci aurait déjà perçues et les frais de formation payés pour lui à l'Institut.

L'assiduité au cours est requise et la ponctualité est de mise. Pendant les périodes de stage pratique ou d'applications pratiques en entreprise, le stagiaire doit se plier aux règlements de l'entreprise d'accueil et s'intégrer à sa culture.

En bref, il est demandé au stagiaire de se comporter, pendant toute la durée de sa formation, comme le ferait un salarié, c'est-à-dire en respectant à la fois le règlement intérieur de *l'Institut Méditerranéen des Fruits et Légumes* et les conditions exigées par l'entreprise d'accueil.



* Financement du Conseil Régional



III. CONTENU

L'enseignement théorique est découpé en 11 unités de valeur (U.V.), ce qui peut permettre aux stagiaires qui le souhaitent, dans la mesure de leurs disponibilités ou selon les contraintes de l'entreprise, de répartir leur formation sur plusieurs sessions. De même, un stagiaire qui n'aurait pas réussi l'examen peut être amené à présenter certaines U.V. en septembre ou lors de la session suivante.

- U.V.1 ETUDE PRODUITS /QUALITE ET TRACABILITE
- U.V.2 CONSERVATION DE LA QUALITE
- U.V.3 NORMALISATION ET CERTIFICATION
- U.V.4 TECHNIQUE D'AGREAGE
- U.V.5 TECHNIQUE STATION
- U.V.6 STATISTIQUES
- U.V.7 NOUVELLES TECHNOLOGIES DE LA COMMUNICATION
- U.V.8 ECONOMIE DES FRUITS ET LEGUMES
- U.V.9 GESTION / ETUDE DES COUTS DE REVIENT
- U.V.10 CONSEIL ET ANIMATION QUALITE
- U.V.11 MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Ces différentes U.V peuvent être traitées de manière transversale, selon les compétences des intervenants recrutés chaque année (par exemple, traditionnellement, l'enseignant qui forme les stagiaires aux produits en traite tous les aspects). Elles peuvent aussi faire l'objet d'aménagement en fonction des exigences particulières du marché du travail définies par les entreprises partenaires.



IV. LES DEBOUCHES

- ***Dans le secteur « Conditionnement des Fruits et Légumes en station » :***
 - Conseiller qualité, Technicien qualité, responsable qualité
 - Responsable des apports, du conditionnement, des expéditions.
 - Agréeur contrôleur
 - Vendeur fruits et légumes

- ***Dans le secteur « Distribution »***
 - Responsable d'entrepôt en centrale d'achats
 - Agréeur contrôleur réceptionnaire
 - Négociateur achats fruits et légumes

- ***Dans le secteur « Grand Négoce »***
 - Agréeur
 - Responsable qualité/ contrôle

Quel que soit le secteur dans lequel vous exercerez votre profession, il faut souligner que les conditions sont actuellement extrêmement favorables car, (en grande partie à cause des crises de l'alimentaire), la filière Fruits et Légumes a décidé de mettre en place les contrôles de qualité à tous les niveaux. Le poste d'agréeur est aujourd'hui devenu stratégique et donc...très demandé.

Tout au long de votre formation, vous affinerez votre projet professionnel avec l'animateur qui vous orientera.

Par ailleurs, une aide constante vous sera également apportée pour aborder les entreprises pendant la formation, mais aussi, après l'obtention de votre diplôme, en particulier en tant que membre de l'Association des anciens diplômés de l'Institut Méditerranéen des Fruit et Légumes.



V. L'ORGANISATION DE LA FORMATION

V.1. Déroulement des enseignements individualisés :

La formation est individualisée et les entrées et sorties de stagiaires sont permanentes.

- La durée de la formation est estimée lors de l'étude du dossier de candidature en fonction de l'expérience du candidat.
- La durée maximale est de 860 heures à temps plein, sur la base de 35 heures semaine, du Lundi au Vendredi. Les entrées individuelles en formation se dérouleront **à partir le 16 janvier 2012.**

V.2. L'alternance

En dehors de la période de stage de six semaines, à temps complet, en fin de formation, la formation en centre et les applications techniques en entreprise sont alternées.

Vous serez amenés, dans ce cadre, à changer plusieurs fois d'entreprise d'accueil de manière à acquérir une expérience dans différents secteurs de la filière fruits et légumes. Votre choix sera guidé par l'animateur de la formation pour optimiser la réalisation de votre projet professionnel

Comme les périodes en entreprise doivent aussi vous permettre de trouver un futur employeur, l'occasion vous est aussi donnée de faire ainsi vos preuves en situation réelle.

V.3 Calendrier pour les rentrées opérées en janvier 2012

ORGANISATION DE L'ALTERNANCE INSTITUT / ENTREPRISE		DUREE
Janvier à fin mai 2012	Phase de formation théorique et techniques	660 H maxi
Juin à début juillet 2012	Stage pratique en entreprise	200 H maxi
	Examen en fin de formation	

V.4. Une pédagogie active

Une place importante est faite au travail en groupe, aux études de cas pratiques et à la discussion pendant les cours à partir de documents remis préalablement et dont le stagiaire doit prendre connaissance en complétant par des recherches personnelles effectuées dans le centre de ressources de l'IMFL, à l'extérieur (bibliothèques, médiathèques) ou par Internet

Les visites d'entreprises et d'organismes professionnels vous permettront de compléter l'expérience acquise au cours des stages et d'illustrer les connaissances théoriques acquises en cours.

L'achat d'ouvrages pédagogiques peut être à prévoir pour lesquels une participation minimale financière sera demandée au stagiaire. L'IMFL prendra, dans ce cas une partie importante des coûts à sa charge.

La formation est toujours gratuite pour les stagiaires.





VI. VALIDATION DE LA FORMATION

Cette formation est une formation qualifiante validée par un Titre certifié de « Technicien qualité fruits et légumes » niveau IV code NSF 211r enregistré au Répertoire National des Certifications par Arrêté publié au journal officiel du 05/03/2006.

Ce titre est certifié au niveau BAC, cette validation peut permettre de reprendre des études supérieures.

Le travail des stagiaires est noté par les enseignants tout au long du stage. Vous devrez aussi réaliser un mémoire sur un sujet technique traitant de la qualité des fruits et légumes.

A l'issue de la formation, vous présenterez votre mémoire devant un jury de professionnels.

La moyenne des notes obtenues en contrôle continu compte pour 50% dans la note finale, le mémoire écrit pour 25% et la présentation devant le jury pour 25%.



VII. COMMENT POSER SA CANDIDATURE ?

- Les candidats doivent être titulaires d'un diplôme de niveau Bac ou avoir poursuivi des études jusqu'à ce niveau ou, si ce n'est pas le cas, justifier d'une expérience professionnelle équivalente (tous les dossiers sont étudiés). Auparavant, le parcours professionnel de chaque candidat doit être validé par leur prescripteur respectif (Pôle Emploi, MLJ ...) au travers de la fiche intitulée « prescription d'une action de formation ».*
- La sélection des candidats se fait en deux étapes.
 - Une première sélection est effectuée sur dossier après réception des fiches d'inscription ;
 - Les candidats retenus après la première sélection sont convoqués pour un entretien avec les responsables de l'Institut.
Les candidats non titulaires du BAC ou n'ayant pas poursuivi des études jusqu'à ce niveau devront passer des tests d'évaluation de connaissances écrits.

A l'issue de cette procédure, les candidatures sont définitivement retenues et d'autres candidats sont portés sur une liste d'attente (en cas de désistement dans la liste des candidats retenus).

Pour postuler, il est demandé au candidat de retourner à l'IMFL le dossier d'inscription que vous trouverez inséré en fin de brochure, après l'avoir rempli, accompagné d'un curriculum vitae détaillé**, d'une photo d'identité et des photocopies (des diplômes obtenus et de la fiche de prescription).

Les dossiers de candidature incomplets ne seront pas pris en compte.

Les candidats sont informés personnellement de la suite donnée à leur candidature. Les candidats devant subir les entretiens de sélection seront convoqués après réception de leur fiche d'inscription.

* Cette fiche est fournie par votre prescripteur

** Le C.V. doit préciser les périodes d'activité professionnelle ainsi que les coordonnées des différentes entreprises.

NB Nous nous réservons le droit d'effectuer des contrôles auprès des organismes concernés. Pour la constitution de votre dossier définitif, les originaux devront être présentés.



VIII. LES CONDITIONS DE REMUNERATION DES STAGIAIRES

Pendant la durée du stage, les stagiaires sont indemnisés en fonction de leur situation professionnelle en début de stage.

- Si vous avez travaillé et êtes indemnisé par Pôle Emploi, votre indemnisation continue à vous être versée dans la limite de la durée des droits qui vous restent. Il faut vérifier cette durée auprès de votre agence Pôle Emploi.
- Si vous n'êtes pas indemnisé (e) par Pôle Emploi, et êtes demandeur d'emploi inscrit dans une agence Pôle Emploi, vous pouvez bénéficier d'une rémunération du Conseil Régional, qui varie selon vos activités professionnelles antérieures et votre situation personnelle et familiale. Le tableau de barèmes est joint en annexe.
- Si vous êtes en activité, vous pouvez solliciter de votre employeur un Congé Individuel de Formation. Les démarches étant assez longues, nous vous conseillons de les engager le plus tôt possible avec votre employeur.
- Si votre dernier contrat de travail a été un CDD (contrat à durée déterminée) d'au moins quatre mois(en un ou plusieurs contrats CDD) dans les douze derniers mois et si vous pouvez produire vingt quatre bulletins plein (30 jours) de salaire sur les cinq dernières années, vous êtes éligible au dispositif du Congé Individuel de Formation suite à un CDD (nous consulter pour les détails).
- Il existe aussi d'autres possibilités de financement pour les moins de 26 ans et pour les candidats d'âge supérieur qui sont dans des situations difficiles (chômeurs de longue durée, parent isolé...) par l'utilisation du contrat de professionnalisation

Pour toute question complémentaire concernant les aspects financiers, nous vous recommandons de vous renseigner auprès de notre secrétariat et de vous mettre en relation avec votre agence Pôle Emploi ou la MLJ dont vous dépendez.

Le Conseil Régional Languedoc Roussillon finance neuf places pour cette formation.

Le barème de rémunération		
Catégorie	Statut*	Montant mensuel à temps complet
N° 1	Salariés privés d'emploi ayant exercé une activité pendant 6 mois au cours d'une période de 12 mois ou pendant 12 mois au cours d'une période de 24 mois (non bénéficiaire de l'ARE et de l'AREF) soit 910 heures et plus	652,02 €
N° 2	Parents isolés : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Personnes veuves, divorcées, séparées, abandonnées ou célibataires assumant la charge effective et permanente d'un ou plusieurs enfants résidant en France ▪ Femmes seules enceintes ayant effectué la déclaration de grossesse et les examens prénataux prévus par la loi 	652,02 €
N° 3	Mères de famille ayant eu au moins 3 enfants	652,02 €
N° 4	Femmes divorcées, veuves, séparées judiciairement depuis moins de 3 ans	652,02 €
N° 5	Personnes à la recherche d'un emploi , non bénéficiaires de l'ARE qui justifient de 3 années d'activité professionnelle, lorsqu'elles suivent une formation d'une durée supérieure à 1 an et inférieure ou égale à 3 ans	Même montant que l'ARE
N° 6	Handicapés privés d'emploi : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ayant exercé une activité pendant 6 mois au cours d'une période de 12 mois ou pendant 12 mois au cours d'une période de 24 mois ▪ Ne remplissant pas ces conditions d'activité ou jeunes handicapés à la recherche d'un premier emploi 	100% du salaire antérieur : - plancher = 644,17 € - plafond = 1932,52 € 652,02 €
N° 7	Demandeurs d'emploi ne relevant d'aucune des catégories ci dessous et âgés de : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Moins de 18 ans (à la date de leur entrée en stage) ▪ De 18 à 20 ans ▪ De 21 à 25 ans ▪ 26 ans et plus 	130,34 € 310,39 € 339,35 € 401,09 €
N° 8	Stagiaire à temps partiel	Ils perçoivent, pour chaque heure de stage, une rémunération égale à la rémunération qu'ils auraient perçue pour un stage à temps complet, divisée par 151,67 (prise en compte des 35 heures)
N° 9	Travailleur non salarié justifiant de plus d'un an d'activité professionnelle dans les 3 ans qui précèdent l'entrée en stage	708,59 €

* Décret n°88-368 du 15.04.88 modifié par décret n°2002-1551 du 23.12.02.

