

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Préparateur de commandes en station d'expédition de Fruits et Légumes.

« TP. Préparateur de commandes en entrepôt-RNCP 34860 »

Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Préparer et emballer les marchandises avec un chariot préparateur de commandes à conducteur porté de la catégorie 1A	1	Vérifier l'adéquation du chariot de catégorie 1A à la tâche à effectuer et réaliser la maintenance de premier niveau
		2	Prélever les colis de produits et les emballer pour l'expédition à l'aide d'un chariot préparateur de commandes de catégorie 1A
		3	Prélever les articles et les mettre en colis pour l'expédition
		4	Identifier, signaler et corriger les anomalies sur les produits et le matériel de stockage
2	Déplacer, répartir et ranger les produits ou marchandises, charger et décharger les véhicules avec un chariot gerbeur à conducteur porté de la catégorie 1B	5	Vérifier l'adéquation du chariot de catégorie 1B à la tâche à effectuer et réaliser la maintenance de premier niveau
		6	Déplacer, répartir, stocker et déstocker les produits ou marchandises avec un chariot de catégorie 1B
		7	Charger et décharger les véhicules routiers à partir d'un quai avec un chariot de catégorie 1B
		8	Identifier, signaler et corriger les anomalies sur les zones d'évolution et de circulation

PLAN DE FORMATION (version 10-03-2026)

■ Niveau de la formation :

Formation de niveau 3

■ Pré requis :

Pré requis : maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter).
Valider le test de positionnement.

■ Public :

Avoir minimum 18 ans.

Pour les personnes en situation de handicap : Si vous souhaitez intégrer l'un de nos parcours, nos référentes handicap (Mesdames MILLIET Yolaine et BERTRAND Angélique 04-90-24-33-95) pourront vous accompagner et vous orienter dans la mise en œuvre de votre projet de formation.

■ Objectif de la formation :

A la fin du parcours le stagiaire sera capable de :

- Préparer et emballer les commandes pour les clients.
- Conduire en sécurité les chariots de manutention à conducteur porté de la catégorie 1A, 1B et 3.
- Charger, décharger les véhicules routiers à partir d'un quai et expédier les marchandises.
- Identifier, signaler et corriger les anomalies dans l'entrepôt.
- Travailler dans les entreprises de conditionnement et d'expédition de fruits et légumes et chargés notamment du conditionnement des produits.
- S'adapter à l'organisation, et à la vie sociale et professionnelle de l'entreprise.

■ Equipe pédagogique :

Un collectif de formateurs et d'intervenants compétents et expérimentés dans le domaine.

■ Modalités d'évaluation du titre professionnel (Certificateur IFEP depuis le 05-12-2022) - Taux de réussite 2025- 94,12% (Taux de satisfaction des stagiaires 99,28%).

(Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :

- D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

■ Organisation de la formation :

- La formation externe assurée par l'IFEP, d'une durée de 315 heures permettra l'acquisition des savoirs et savoirs être précités.
- Un planning de formation établi à la signature du contrat fixe les périodes de formation en centre. Celui-ci est susceptible d'évoluer en cours de contrat. En tout état de cause, chaque mois, le stagiaire recevra une convocation confirmant les dates des formations prévues le mois suivant.

■ Méthodes pédagogiques utilisées et évaluations des acquis :

- Face à face pédagogiques assuré par des formateurs expérimentés et qualifiés
- **Formation en groupe :**
 - ✓ Exposition à partir de supports papier ou multimédias
 - ✓ Mise en situation pratique à l'aide de travaux dirigés
 - ✓ Echange avec les stagiaires à partir de leur vécu
- Formation individualisée
- Autoformation à l'aide de supports papier et/ou multimédias
- Visites sur le terrain
- Evaluation des connaissances en fin de semaine ou de module
- Validation des CACES® 1A, 1B et 3 par IFEP.

■ Outils pédagogiques utilisés :

- Supports de travail mis à disposition des stagiaires :
 - ✓ Travaux dirigés de mise en situation pratique
 - ✓ Récapitulatif des connaissances essentielles de chaque séquence
- Vidéo projecteur
- Salle multimédia
- Chariots de type 1A, 1B et 3 du R489

+ Cout de la formation :

4 788 euros HT (possibilité de prise en charge par l'OPCO, en alternance).

Pour tous renseignements complémentaires contacter :

Directrice et référente handicap

Angélique BERTRAND

04-90-24-33-95

Ou a.bertrand@gedpaca.com

Chargée de gestion administrative, financière, RH et référente handicap

Yolaine MILLIET

contactifep@gedpaca.com

Chargée de développement commerciale et de formation **Marie ETIENNE**

accueilifep@gedpaca.com

Chargée de certifications et habilitations

Léa SANCHEZ-DAVID

adminifep@gedpaca.com

PROGRAMME DE FORMATION
(SYNTHESE)

1. Préparateur de commandes en entrepôt	105 h
2. Conduite des engins de manutention à conducteur porté (CACES®)	70 h
3. Français et communication	21 h
4. Organisation de l'entreprise et Vie Sociale et Professionnelle	21 h
5. Sécurité	35 h
6. Hygiène – Qualité	14 h
7. Connaissance des filières agroalimentaires de la production à la distribution	7 h
8. Connaissances produits	14 h
9. Informatique	14 h
10. Transport	7 h
11. Développement durable	7h
TOTAL	315 h

N°	Modules	Nbre d'heure	Compétences	Le stagiaire doit être capable de
	<p>Préparateur de commandes en entrepôt</p>	<p>105 h</p>	<p>Préparer et emballer les commandes</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les différentes zones (réception, stockage, prélèvement, expédition) ➤ Définir les objectifs de la fonction préparation et expédition ➤ Repérer les emplacements de stockage à partir de leurs adresses ➤ Identifier la codification d'un produit ➤ Décrire les règles de rotation des stocks ➤ Identifier les unités de gestion, de conditionnement, de vente ➤ Définir les spécificités de stockage des produits en fonction de leurs caractéristiques (produits dangereux, température dirigée) ➤ Identifier les caractéristiques des produits à partir des pictogrammes ➤ Identifier les différents types de supports de charge ➤ Décrire les pictogrammes de manutention et de stockage ➤ Décrire les différentes techniques de préparation de commandes ➤ Les documents de la préparation et de l'expédition ➤ Définir la concordance entre les références des produits à prélever et l'information fournie ➤ Consulter informatiquement les informations nécessaires aux opérations ➤ Valider les opérations réalisées ➤ Respecter les temps opératoires ➤ Décrire les méthodes de contrôle (comptage) ➤ Identifier les erreurs de préparation ➤ Réaliser la protection de la commande préparée ➤ Identifier les matériaux de calage, protection, emballage et suremballage ➤ Assurer l'identification des produits ➤ Préparer la commande à l'expédition ➤ Etiqueter les commandes ➤ Déplacer des charges préparées et les positionner à l'emplacement prévu

1			<p>Charger, décharger les véhicules routiers à partir d'un quai et expédier les marchandises</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer le protocole de sécurité pour les opérations de chargement/déchargement ➤ Réaliser l'adéquation entre véhicule, chariot, pont de liaison et la charge à charger/décharger ➤ Valider l'adéquation de l'emballage des produits à leurs caractéristiques et aux modes de transport ➤ Respecter le plan de circulation en entreprise ➤ Appliquer les consignes de sécurité sur la zone d'évolution ➤ Conduire le chariot en sécurité dans la phase de chargement/déchargement ➤ Décrire les principaux risques d'accident liés à la circulation des véhicules dans l'entreprise ➤ Appliquer les mesures de sûreté de l'entreprise ➤ Assurer l'échange d'informations avec les conducteurs, collègues, hiérarchie ➤ Définir le plan de chargement et l'optimisation de la répartition des charges dans la remorque ➤ Renseigner les documents liés à l'expédition et au transport des marchandises ➤ Vérifier les quantités expédiées
			<p>Identifier, signaler et corriger les anomalies dans l'entrepôt</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les anomalies sur les produits (pictogrammes, incompatibilité...), les supports de charges, les équipements de stockage, les matériels et les zones d'évolution ➤ Corriger les anomalies de son ressort et alerter l'interlocuteur concerné pour les autres anomalies ou risques ➤ Repérer des éléments défectueux sur les structures de stockage, les engins et les charges ➤ Rendre compte oralement des anomalies ou risques identifiés ➤ Maintenir les zones d'évolution rangées, propres Identifier les différents types d'inventaire ➤ Identifier les principaux facteurs de risques d'accidents ➤ Respecter la signalisation en entrepôt ➤ Situer les issues de secours et dispositifs de lutte contre les incendies ➤ Maintenir les issues de secours dégagées ➤ Assurer le signalement de zones de danger (balisage, ...) ➤ Informer ses collègues et sa hiérarchie de toutes zones de danger identifiées ➤ Appliquer les principes de prévention des risques physiques liés à l'activité professionnelle ➤ Veiller au rangement et au nettoyage des zones de travail

			Acquérir les connaissances de base en informatique-ERP-WMS	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les fonctionnalités des postes informatiques et des terminaux fixes, embarqués et portables ➤ Utiliser un lecteur de codes-barres, un système de reconnaissance vocale ➤ Décrire les fonctions des codes SSCC, les bases du système d'identification par les codes-barres, codes GTIN-13 et des codes-barres EAN-13 ➤ Utiliser les fonctions de base d'un système de gestion d'entrepôt ➤ Rechercher, saisir et valider des informations relatives aux prélèvements, mouvements, réapprovisionnements, expéditions ➤ Repérer des correspondances entre les mouvements physiques et les données du système informatique ➤ Editer des documents ou étiquettes
			Validation et visites	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Faire son Dossier Professionnel ➤ Passer son examen blanc du titre professionnel de préparateur de commande en entrepôt ➤ Passer son titre professionnel de préparateur de commande en entrepôt ➤ Elargir sa connaissance de l'environnement professionnel
2	Conduite des engins de manutention à conducteur porté (CACES®)	70 h	<p>Conduire en sécurité les chariots de manutention à conducteur porté de la catégorie 1A,1B.</p> <p>Conduire en sécurité les chariots de manutention à conducteur porté de la catégorie 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser les documents techniques liés au chariot ➤ Identifier les différents engins de la Recommandation R489 ➤ Décrire les responsabilités des acteurs ➤ Identifier les principaux facteurs d'accidents ➤ Alerter les interlocuteurs concernés en cas d'anomalie ➤ Décrire les principaux éléments d'une batterie et les principaux organes d'un chariot ➤ Décrire les informations de la plaque de charge ➤ Identifier les dispositifs de sécurité et organes de service ➤ Définir les EPI adaptés aux opérations à réaliser ➤ Réaliser les opérations de vérification et d'entretien de 1er niveau ➤ Réaliser les contrôles de prise et de fin de poste ➤ Traiter les anomalies de son ressort ➤ Décrire et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le local de charge ➤ Décrire les risques liés à la mise en œuvre des batteries ➤ Identifier les pictogrammes de danger

				<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conduire en sécurité un chariot de catégorie 1A,1B et 3 ➤ Décrire l'adéquation liée à l'opération à réaliser ➤ Contrôler son environnement de travail (sol, état palettier, rangement entrepôt...)
3	Français et communication	21 h	Conduire un projet professionnel	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Répondre à une offre d'emploi ➤ Savoir exprimer ses domaines de compétence ➤ Savoir se présenter à l'oral ➤ Gérer les conflits ➤ Manifester son intérêt pour l'entreprise ➤ Savoir écrire un mail
4	Organisation de l'entreprise Vie Sociale et Professionnelle	21h	Acquérir les connaissances de base sur l'organisation de l'entreprise, sociale et professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Décrire schématiquement l'organisation interne d'une entreprise et de citer les principes d'organisation. ➤ Savoir exprimer ses domaines de compétences ➤ S'adapter au milieu professionnel lors des périodes en entreprise et au cours de la vie active. ➤ Citer et définir les éléments d'un contrat de travail et lire les éléments d'un bulletin de salaire. ➤ Susciter une appétence pour le secteur culturel et ses acteurs ➤ Donner une définition des droits du consommateur et définir le budget d'un ménage
5	Sécurité	35h	Acquérir les techniques de base de la sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaître et appliquer les gestes et postures adaptés à la manutention ➤ Appliquer les règles d'économie de l'effort en manutention de charges ➤ Utiliser les équipements de protection individuelle adéquats ➤ Lire le plan de circulation et les panneaux de signalisation ➤ SST ➤ Appliquer les règles de sécurité en entrepôt et en agroalimentaire ➤ Arbre des causes, analyse d'un AT

6	Hygiène- Qualité	21h	Acquérir les techniques de base de la qualité – Traçabilité – HACCP	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les gestes pratiques en faveur de l'hygiène ➤ Les processus de nettoyage et désinfection ➤ Reconnaître la méthode HACCP ➤ Identifier les dangers, leurs origines, leurs conséquences ➤ Faire l'agrégé qualité d'un fruit ou légume
7	Connaissances de la filière de production et de distribution	7h	Acquérir les connaissances techniques et les différents postes de la filière agroalimentaire et en particulier des fruits et légumes.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les différentes entreprises IAA et le cas particulier de la filière fruits et légumes ➤ Identifier les différents postes de la filière agroalimentaire
8	Connaissance produits	14h	Acquérir les connaissances des principales caractéristiques des fruits et légumes et appréhender de récolte	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaître les fruits et légumes (origine, variétés, culture, qualité) ➤ Connaître le cycle de vie des plantes : reproduction sexuée ou végétative ➤ Connaître la saisonnalité des produits ➤ Connaître les principales actions pour entretenir les cultures maraichères et les vergers ➤ Connaître les critères qualitatifs des fruits et légumes au niveau de la production : déclenchement de récolte, choix des variétés, itinéraires techniques...
9	Informatique	7h	Acquérir les connaissances de base en informatique Découverte du logiciel Word	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Créer et mettre en forme des documents Word (faire son CV) ➤ Transformer un document Word en PDF ➤ Envoyer une pièce jointe

10	Transport	7h	Se familiariser avec le milieu du transport	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Décrire le rôle du Transport routier et sa place dans la chaîne logistique ➤ Identifier les différents types de véhicule de transport routier et leurs caractéristiques ➤ Lire et analyser les plaques de tare des véhicules et remorques ➤ Décrire le contrat-type sur la partie rôles et responsabilités des parties
11	Développement durable	7h	Acquérir une vision globale et concrète du Développement Durable	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer et transmettre dans son environnement professionnel ses connaissances environnementales. ➤ Participer d'avantage aux actions favorisant un développement durable. ➤ Intégrer, dans la vie professionnelle, des comportements prenant en compte le Développement Durable.