

Cette formation est destinée aux...

La **certification CléA** contextualisée pour le secteur alimentaire est une certification professionnelle reconnue au niveau national en France. Elle atteste de la maîtrise d'un socle de connaissances et de compétences fondamentales nécessaires pour évoluer dans le monde du travail et plus particulièrement dans le secteur agroalimentaire. En effet, le socle a été travaillé pour correspondre aux exigences du secteur et aux besoins des différents métiers. Ce socle couvre ainsi sept domaines :

- La communication en français
- L'utilisation des règles de base de calcul et du raisonnement mathématique
- L'utilisation des techniques usuelles de l'information et de la communication numérique
- L'aptitude à travailler dans le cadre de règles définies d'un travail en équipe
- L'aptitude à travailler en autonomie et à réaliser un objectif individuel
- La capacité d'apprendre à apprendre tout au long de la vie
- La maîtrise des gestes et postures, et le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales élémentaires

Le salarié doit disposer des connaissances de base de la langue française : parler, écrire et lire. Dans le cas contraire, le parcours Maîtrise des Compétences Clés de l'Alimentaire (MCCA) sera plus adapté. L'IFRIA OUEST est également habilité pour déployer ce parcours auprès de vos salariés.

La certification CléA : un parcours en 4 étapes

Le parcours s'organise autour de 4 étapes :

- **L'information et le conseil** : le parcours est présenté au candidat sans engagement de sa part. Ce temps d'échange permet de lui expliquer les modalités, le fonctionnement et les avantages à tirer de cette certification.
- **Le positionnement** : si le candidat souhaite s'engager dans le parcours, une phase de positionnement est réalisée en début de cycle. Elle permet de déterminer les points forts du candidat et les points à travailler pour l'obtention de la certification.
- **La formation, le renforcement des connaissances et des compétences** : basé sur les résultats du positionnement, le parcours de formation est personnalisé et adapté à chaque candidat. Des temps d'échange sont réalisés régulièrement pour suivre l'évolution du candidat.
- **Le jury de certification** : à l'issue du parcours de formation, le candidat sera évalué sur les 7 domaines du référentiel auprès d'un jury composé de représentant d'employeurs et de représentants de salariés.

Les avantages de la certification CléA

A quoi sert la certification CléA

Cette certification sert à valider et à valoriser les compétences de base des salariés afin de faciliter leur employabilité et leur accès à des **formations professionnelles complémentaires**. Elle peut également ouvrir à des opportunités d'évolution professionnelle ou renforcer l'aisance du salarié sur

Informations pratiques

Inter-entreprise

Modalité : Présentiel

Intra-entreprise

Modalité : Présentiel

En bref

Public : Cette certification s'adresse principalement aux collaborateurs peu qualifiés ou sans certification professionnelle souhaitant faire reconnaître leurs compétences de base.

Modalités d'admission :

Le candidat doit savoir lire, parler et écrire en français.

Code RNCP :

Financement

Les possibilités de financement sont semblables à celles d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP).

Pour les entreprises de moins de 50 salariés, la formation et la certification sont prises en charge par **OCAPIAT** à 100 %

Pour les entreprises de plus de 50 salariés, elles bénéficieront de la prise en charge de la certification à 100 %. La partie formation peut être financé par l'utilisation de la Pro A, le CPF ou le contrat de professionnalisation si le salarié est un nouvel arrivant dans l'entreprise.

Une question ?

Contactez-nous

Pourquoi mettre en place la certification CléA pour mes équipes ?

Recourir à CléA pour vos salariés présente plusieurs avantages :

- **Identification des compétences de base** : CléA permet d'évaluer et de certifier les compétences fondamentales des salariés, assurant ainsi qu'ils possèdent les bases nécessaires pour accomplir leurs tâches efficacement et sereinement
- **Planification de formations ciblées** : Grâce à l'évaluation CléA, il est plus aisé de détecter les besoins en formation et de proposer des parcours adaptés pour combler les éventuelles lacunes.
- **Valorisation et motivation des salariés** : Obtenir une certification reconnue nationalement peut renforcer la confiance en soi des employés et les encourager à s'investir davantage dans leur développement professionnel.
- **Adaptabilité aux évolutions du secteur** : Les compétences validées par CléA sont transversales et permettent aux salariés de s'adapter aux changements et aux exigences du secteur agroalimentaire

En quoi la certification CléA est adaptée au secteur agroalimentaire ?

Dans le secteur agroalimentaire, de nombreux salariés exercent leur métier avec efficacité, sans pour autant avoir de diplôme ou de certification officielle. La certification CléA est un levier pour valoriser ces profils, structurer des parcours de montée en compétences mais aussi pour :

1. Reconnaître les compétences des salariés peu qualifiés

Le certificat CléA permet de reconnaître officiellement les compétences de base d'un salarié : comprendre un message oral ou écrit, effectuer des calculs simples, utiliser les outils numériques, travailler en équipe, respecter les consignes,...

Ce sont des savoirs fondamentaux qui ne sont pas toujours visibles dans un CV, mais essentiels en production par exemple. CléA permet donc de donner une reconnaissance à des salariés qui ont souvent appris « sur le tas », sans diplôme, mais avec de l'expérience.

2. Préparer des parcours d'évolution ou de qualification

La certification CléA peut être un point de départ pour construire des parcours de formation. Une fois le socle validé, le salarié est en meilleure position pour suivre une formation qualifiante, passer un titre professionnel ou évoluer vers un poste avec plus de responsabilités.

Pour l'entreprise, c'est un outil utile pour accompagner la mobilité interne, sécuriser les parcours professionnels et fidéliser les équipes.

3. Renforcer l'autonomie et la polyvalence

L'agroalimentaire est un secteur qui évolue constamment et les salariés doivent souvent gagner en autonomie ou en polyvalence. La certification CléA permet de s'assurer qu'ils disposent des bases nécessaires pour s'adapter à ces évolutions.

C'est aussi un moyen de réduire les erreurs et améliorer la communication sur le terrain.

4. Sécuriser les recrutements et les parcours d'intégration

CléA peut aussi être utilisé en amont, dans un processus de recrutement ou d'intégration. Pour un salarié récemment embauché ou en reconversion, c'est un bon moyen d'évaluer ses points forts et ses axes de progrès. Cela permet

de mieux cibler les formations à mettre en place, dès les premiers mois.

5. Un outil simple, adaptable et reconnu

CléA est une certification nationale, reconnue par les branches professionnelles. Elle est construite sur une évaluation individualisée : chacun progresse à son rythme, en fonction de ce qu'il sait déjà faire.

Les 7 domaines du référentiels

La communication en français

Ce module se compose des sous-domaines suivants :

- Ecouter et comprendre
- S'exprimer à l'oral
- Lire
- Ecrire
- Décrire et formuler

L'utilisation des règles de base de calcul et du raisonnement mathématique

Ce module se compose des sous-domaines suivants :

- Se repérer dans l'univers des nombres
- Résoudre un problème mettant en jeu ou une plusieurs opération
- Lire et calculer les unités de mesures de temps et de quantités
- Se repérer dans l'espace
- Restituer oralement un raisonnement mathématiques

L'utilisation des techniques usuelles de l'information et de la communication numérique

Ce module se compose des sous-domaines suivants :

- Connaître son environnement et les fonctions de base pour utiliser un ordinateur
- Saisir et mettre en forme du texte et gérer des documents
- Se repérer dans l'environnement internet et effectuer une recherche sur le web
- Utiliser la fonction de messagerie

L'aptitude à travailler dans le cadre de règles définies d'un travail en équipe

Ce module se compose des sous-domaines suivants :

- Respecter les règles de vie collective
- Travailler en équipe
- Contribuer dans un groupe
- Communiquer

L'aptitude à travailler en autonomie et à réaliser un objectif individuel

Ce module se compose des sous-domaines suivants :

- Comprendre son environnement de travail
- Réaliser des objectifs individuels dans le cadre d'une action simple ou d'un projet
- Prendre des initiatives et être force de proposition

La capacité d'apprendre à apprendre tout au long de la vie

Ce module se compose des sous-domaines suivants :

- Accumuler de l'expérience et en tirer les leçons appropriées
- Entretenir sa curiosité et sa motivation pour apprendre dans le champ professionnel
- Optimiser les conditions d'apprentissage (de la théorie à la pratique professionnelle)

La maîtrise des gestes et postures, et le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales élémentaires

Ce module se compose des sous-domaines suivants :

- Respecter un règlement sécurité, hygiène, environnement, une procédure qualité
- Avoir les bons gestes et réflexes afin d'éviter les risques
- Être capable d'appliquer les gestes de premier secours
- Contribuer à la préservation de l'environnement et aux économies d'énergie