

# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

**« Ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières »**

**« Ouvrier(ère) spécialisé(e) en productions légumières »**

# DOSSIER DE VAE

**CPNE du 26 septembre 2017**

**Identification du candidat**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Identité** | | |
| Nom d’usage ou nom marital |  | *Cadre réservé au jury* |
| Nom de naissance |  |
| Prénom |  |
| Date de naissance |  |
| Adresse personnelle |  |
| Téléphone personnel |  |
| Adresse mail |  |
| Quelle est votre situation professionnelle actuelle ? | ☐ En Activité  ☐ Demandeur d’emploi  ☐ Autre (Précisez) : |

**🗁** *Joindre la photocopie de votre pièce d’identité*

|  |  |
| --- | --- |
| **Motivation** | |
| *Expliquez en quelques lignes vos motivations pour l’obtention d’un CQP en productions légumières* | *Cadre réservé au jury* |

|  |
| --- |
| **Parcours professionnel et non professionnel** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PARCOURS PROFESSIONNEL DANS LA FILIERE LEGUMIERES** | | | | | | |
| Période  (du / au) | Entreprise  (nom/taille) | Secteur d’activités  Type de Produit | Emploi occupé (qualification figurant sur les bulletins de salaire) | Fonctions exercées | Type de contrat  (CDI/CDD/intérim)  (Temps plein / partiel / alternance) | *Cadre réservé au jury* |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PARCOURS PROFESSIONNEL DANS D’AUTRES FILIERES** | | | | | | |
| Période  (du / au) | Entreprise  (nom/taille) | Secteur d’activités  Type de Produit | Emploi occupé (qualification figurant sur les bulletins de salaire) | Fonctions exercées | Type de contrat  (CDI/CDD/intérim)  (Temps plein / partiel / alternance) | *Cadre réservé au jury* |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVITES NON PROFESSIONNELLES** | | | | | | |
| Période  (du / au) | Structure (ex : association) | Secteur d’activités | Fonctions exercées | Temps plein/partiel | Statut (salarié/ bénévole) | *Cadre réservé au jury* |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Informations complémentaires** | |
| *Précisez les informations sur votre expérience professionnelle ou non professionnelle que vous souhaitez apporter :* | *Cadre réservé au jury* |

**🗁** *Joindre la fiche de poste actuelle* **🗁** *Joindre vos attestations de travail et tout autre document utile*

…

Activités / Compétences professionnelles

Le dossier est organisé relativement aux blocs de compétences constitutifs des deux CQP « ouvrier spécialisé(e) en productions légumières » et « ouvrier qualifié(e) en productions légumières » (voir composition des CQP en dernière page de ce dossier).

Vous devez répondre aux questions posées en faisant référence à votre expérience passée ou présente. Le questionnement, parfois très détaillé vise à permettre une description la plus complète possible afin de donner les éléments d’appréciation suffisants au jury. Si vous pensez utile d’apporter des informations complémentaires, c’est possible soit dans la partie concernée, soit en fin de tableau.

NE RIEN ECRIRE DANS LES TROIS COLONNES DE DROITE : réservées au jury

OS Prod Lég. - Entretien de la culture et récolte

OQ Prod. Lég. - Entretien de la culture et récolte

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Entretien de la culture**  Au regard de vos expériences passées ou/et présentes, faites la liste des opérations culturales que vous pratiquez ou avez pratiquées en indiquant si vous en avez une pratique régulière ou occasionnelle. Indiquez si ces travaux sont manuels ou mécaniques et précisez les matériels que vous utilisez.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Opérations culturales / Légumes | Matériels utilisés | Pratique (ponctuelle/régulière) | |  |  |  |   Choisissez **deux opérations culturales** différentes parmi celles que vous avez identifiées et décrivez-les de façon détaillée, étape par étape, comme si vous étiez à nouveau en train de réaliser ces opérations. Pensez à préciser le contexte de ce travail (votre place dans l’équipe, consignes, rôles des équipiers, responsabilités, …), les matériels que vous utilisez, les étapes de réalisation, les aléas rencontrés, les points d’attention, … et toute information qui vous paraît utile.  *Si les situations choisies comportent une dimension d’animation d’équipe, veuillez l’intégrer à votre description.*  **Légume n°1** :  Nom de l’opération :  Description :  **Légume n° 2** :  Nom de l’opération :  Description :  **Vous demande-t-on habituellement de signaler la présence de maladies ou de parasites sur les cultures ?**  Si oui, à qui devez-vous les signaler ?  **Détection des anomalies sur les cultures (maladies, parasites, adventices, accidents climatiques, accidents mécaniques)**  Si vous avez déjà rencontré des anomalies sur les cultures du type maladies, parasites, adventices, accidents climatiques, accidents mécaniques, essayez de vous souvenir d’une situation précise et décrivez la manière dont vous avez détecté le problème, ce que vous avez fait et pour quelle(s) raison(s).  **Surveillance du système d’irrigation**  Si vous avez déjà eu l’occasion d’être chargé(e) de la surveillance de systèmes d’irrigation, veuillez indiquer de quels systèmes il s’agissait.  Si vous avez déjà été confronté à un incident ou à un problème dans le cadre la surveillance d’un système d’irrigation, essayez de vous souvenir d’une situation précise et décrivez la manière dont vous avez détecté le problème, ce que vous avez fait et pour quelle(s) raison(s). N’oubliez pas de préciser le contexte de ce travail.  **Récolte manuelle :**  Au regard de vos expériences passées ou/et présentes, précisez les légumes que vous récoltez régulièrement ou ponctuellement.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Légumes récoltés | Ponctuellement | Régulièrement | |  |  |  |   Choisissez 2 types de légumes récoltés. Précisez de quels légumes il s’agit :  **Légume n°1**  Plein champ ❑ Hors sol ❑  **Légume n° 2** :  Plein champ ❑ Hors sol ❑  Identifiez, pour chacun d’entre eux, leurs modes de culture (hors sol, plein champ). Décrivez les modes de récoltes, étape par étape, comme si vous étiez à nouveau en train de réaliser ces opérations. Pensez à préciser le contexte de ce travail (votre place dans l’équipe, consignes, responsabilité, …), les matériels que vous utilisez, les points d’attention, … et toute information qui vous paraît utile.  *Si la situation choisie comporte une dimension d’accompagnement de travail d’équipe, veuillez l’intégrer à votre description.*  **Vous arrive-t-il de montrer à d’autres salariés comment réaliser des travaux d’entretien et de récolte ? lesquels ? dans quels cas ? est-ce ponctuel ou habituel ?**  **Répondez au questions relatives aux opérations de récolte :**   * Travaillez-vous à partir de consignes ou en totale autonomie ? Qui vous donne les consignes, de quelle façon ? A quel moment ? * Travaillez-vous généralement en équipe ? De combien de personnes ? Comment se répartissent les tâches ? Qui dirige l’équipe ? * Contrôlez-vous votre travail ? De quelle façon ? * Contrôlez-vous le travail d’autres personnes ? Comment ? * Quelles sont les règles d’hygiène, de sécurité, d’environnement que vous respectez lors de cette opération ? Pouvez-vous les justifier ? * Comment rendez-vous compte de votre travail à quel moment et à qui ? | **Réservé au jury** | **OS** | **OQ** |
|  |  |  |
| **Précisions complémentaires** |  |  |  |

OQ Prod. Lég. - Protection des cultures

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Maladies, parasites et adventices sur les cultures**  Si vous avez déjà rencontré des anomalies de types maladies, parasites et adventicessur les cultures, essayez de vous souvenir d’une situation précise et décrivez la manière dont vous avez détecté le problème, indiquez de quelle culture il s’agissait, ce que vous avez fait et pour quelle(s) raison(s). ***Si vous avez déjà répondu à la question similaire en page 5, veuillez choisir un autre exemple.***  Pouvez-vous dire comment le problème a été traité et si vous avez participé à ce traitement ? Décrivez précisément ce que vous avez fait.  Si vous travaillez ou avez travaillé dans une exploitation en démarche de protection biologique intégrée, décrivez ce que cela signifie ou signifiait concrètement dans votre travail.  **Application de produits**  Faites la liste des opérations d’application de produits (fertilisation, traitements phytosanitaires sans produits chimiques de synthèse et/ou avec, désherbage chimique) que vous réalisez ou avez réalisées en précisant pour chacune les outils utilisés et leur fréquence.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Opérations | Matériels utilisés | Fréquence (ponctuelle/régulière) | |  |  |  |   **Choisissez un exemple de traitement que vous avez déjà effectué.**  De quel traitement s’agit-il ? Sur quel(s) légume(s) ?……………………………………….  Décrivez précisément la situation et la manière dont vous avez réalisé ce travail. N’oubliez pas de mentionner les produits que vous avez utilisés ainsi que les bonnes pratiques et les règles de protection des personnes, de l’environnement et des installations que vous deviez respecter. | ***Ne rien écrire dans cet espace réservé au jury*** |
| **Précisions complémentaires** |  |

OQ Inter CQP - Animation d’équipe

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vous arrive-t-il ou vous est-il arrivé d’avoir à animer une équipe ou des équipes de travail ?  Parfois 🞏 Régulièrement 🞏 Jamais 🞏  Si c’est le cas, avec quelles personnes ?   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Parfois | Régulièrement | Jamais | | des salariés permanents |  |  |  | | des salariés saisonniers |  |  |  | | des stagiaires |  |  |  | | Autres (précisez) |  |  |  |   S’il ne s’agit pas d’une exploitation de production de légumes, précisez dans quel type d’exploitation ou sur quelles productions (viticulture, arboriculture, …) : ……………………  Préciser ce que ce terme d’animation recouvre pour vous comme réalité ou plus simplement dites ce que vous faites ou ce que l’on vous demande de faire :   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Parfois | Régulièrement | Jamais | | Accueillir et intégrer des nouveaux |  |  |  | | Organiser le travail de l’équipe |  |  |  | | Expliquer et/ou montrer le travail à faire |  |  |  | | Rappeler des consignes, des règles |  |  |  | | Régler des conflits |  |  |  | | Impulser et faire maintenir un rythme de travail |  |  |  | | Suivre la qualité du travail |  |  |  | | Autres (précisez) |  |  |  |   S’il vous est déjà arrivé d’avoir à intégrer et à faire travailler une ou plusieurs personnes dans une équipe, prenez un exemple concret et décrivez précisément comment vous avez fait. Pensez à préciser le statut (stagiaire, salarié, saisonnier, apprenti, …) de la personne. Précisez également le contexte du travail (quelle opération ? A quel moment ? taille de l’équipe) ainsi que votre position dans la hiérarchie.  Que faites-vous quand un membre de votre équipe n’avance pas au même rythme que les autres ?  Lorsque vous travaillez vous-même au sein d’une équipe, en tant que membre ou en tant qu’animateur(trice), à quoi faites-vous attention ? Pour quelles raisons ?  Quand vous animez ou accompagnez une équipe, si l’on vous demande d’enregistrer des temps de travaux ou d’activités, quels supports utilisez-vous ? Vous pouvez en citer plusieurs. | ***Ne rien écrire dans cet espace réservé au jury*** |
| **Précisions complémentaires** |  |

OS Prod. Lég. - Mise en place de la culture

OQ Prod. Lég. - Mise en place de la culture

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Quels types de travaux relatifs à la mise en place de cultures faites-vous ou avez-vous déjà réalisé ?** Veuillez remplir le tableau ci-dessous.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Légume(s) | Mode de culture : plein champ / abris froid / hors sol / serre | Comment travaillez-vous : seul, en équipe, en totale autonomie, avec un responsable, … | | Couverture - découverture |  |  |  | | Nettoyage |  |  |  | | Désinfection |  |  |  | | Pose – dépose de systèmes d’irrigation (préciser lesquels) |  |  |  | | Préparation du sol ou du substrat |  |  |  | | Pose du paillage |  |  |  | | Plantation |  |  |  | | Autres : précisez … |  |  |  | |  |  |  |  |   **A partir des éléments indiqués dans ce tableau, choisissez trois situations différentes et décrivez-les.**  Pour chacune des trois situations choisies, décrivez de façon détaillée ce que vous faites, comme si vous y étiez à nouveau. Pensez à préciser le contexte de ce travail (votre place dans l’équipe, rôles des équipiers, consignes, responsabilité, …), les matériels utilisés, les étapes de réalisation, la durée, les aléas rencontrés, les points d’attention, … et toutes les informations qui vous paraissent utiles.  *Si les situations comportent une dimension d’animation d’équipe, veuillez l’intégrer à votre description.*  Si vous avez déjà été confronté(e) à un incident ou à un problème dans le cadre de ce type de travail, essayez de vous souvenir d’une situation précise et décrivez la manière dont vous avez détecté le problème, ce que vous avez fait et pourquoi. N’oubliez pas de préciser le contexte de ce travail.  **Précisions complémentaires** | **Réservé au jury** | **OS** | **OQ** |
|  |  |  |

OQ Prod Lég. - Conduite et utilisation des matériels

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Entretien**  Avez-vous déjà effectué l’entretien courant d’un tracteur ?  Parfois 🞏 Souvent 🞏  Faites-vous l’entretien courant d’autres types d’engins ? Si oui, lesquels ?  Choisissez un engin et indiquez les types de vérifications que vous faites sur cet engin.  **Conduite**  Si vous avez l’expérience de la conduite de tracteurs, mettez-vous dans la situation et décrivez étape par étape la manière dont vous démarrez le tracteur en précisant notamment les règles de sécurité que vous respectez.  Dans l’hypothèse où vous utilisez des outils tractés, choisissez-en un : ….…………………….  Décrivez la façon dont vous attelez le matériel et les éventuels réglages que vous effectuez sur l’outil.  S’il vous est arrivé, au cours d’un travail avec tracteur et outil(s) attelé(s) d’avoir à vous arrêter pour effectuer des réglages, choisissez une situation que vous avez vécue et expliquez la manière dont vous avez procédé. Pensez à préciser quels étaient les matériels concernés, le travail à réaliser, les circonstances (météo, état du sol, culture, …). | ***Ne rien écrire dans cet espace réservé au jury*** |
| En situation de conduite d’engins, avez-vous eu à gérer des incidents ? Si c’est le cas, pouvez-vous en citer quelques-uns ?  Remémorez-vous une situation que vous avez vécue et décrivez quel était le problème et la manière dont vous l’avez traité. N’oubliez pas de préciser le contexte de ce travail : matériels concernés, travail à réaliser, délai, circonstances (météo, état du sol, culture, …), etc. |
| **Précisions complémentaires** |  |

OS Prod. Lég. - Tri - conditionnement

OQ Prod. Lég. - Tri - conditionnement

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Ce questionnement concerne la préparation des légumes mais si vous avez de l’expérience sur d’autres types de produits (les fruits par exemple), vous pouvez en faire part en transposant le questionnement.***  **Tri et préparation des légumes**  Quels sont les légumes que vous avez l’habitude de trier et de préparer ?  Choisissez pour 2 types de légumes différents, une situation que vous avez vécue. Précisez les légumes concernés et les opérations à réaliser.  Légumes : ………………………………………………………………………………  Décrivez ensuite précisément ce que vous faites, pour ces légumes, en matière de tri, lavage, etc, les points d’attention pour effectuer ces opérations ainsi que le contexte de travail : consigne, équipe, …  Si vous utilisez certains équipements et matériels précisez-le également.  *Si votre situation compte aussi l’accompagnement du travail d’une équipe, veuillez l’intégrer à votre description.*  **Conditionnement des légumes**  Quel type de conditionnement pratiquez-vous ou avez-vous pratiqué ?  🞏 Conditionnement manuel 🞏 Conditionnement sur chaîne  Renseignez le tableau ci-dessous   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Légume | Manuel | Chaîne | Type : barquette, vrac, sachet , etc. | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   Choisissez dans le tableau 2 situations différentes et décrivez étape par étape, la manière dont vous procédez pour effectuer chacune de ces opération(s) de conditionnement, en indiquant notamment les matériels que vous utilisez et les points d’attention.  *Si ces situations comportent une dimension d’animation d’équipe, veuillez l’intégrer à votre description.*  Si vous avez déjà été confronté à un incident ou à un problème dans le cadre de vos interventions, essayez de vous souvenir d’une situation précise et décrivez la manière dont vous avez détecté le problème, ce que vous avez fait et pour quelles raisons. N’oubliez pas de préciser le contexte de ce travail.  **Préparation des expéditions**  Avez-vous à préparer des commandes pour l’expédition ? Si c’est le cas, vous demande-t-on :  **□** à partir d’un bon de commande de préparer la commande dans son ensemble ?  **□** de participer à la préparation de la commande : étiquetage ? mise en cartons ? etc,  □ réalisation d’une palette ?  Quel que soit votre vécu, choisissez une situation et décrivez-là précisément, étape par étape. Précisez également les consignes vous avez besoin pour préparer cette commande.  *Si la situation comporte une dimension d’animation d’équipe, veuillez l’intégrer à votre description.* | **Réservé au jury** | **OS** | **OQ** |
|  |  |  |
| **Précisions complémentaires** |  |  |  |

OQ Inter CQP - Vente directe

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Si vous avez de l’expérience en matière de vente directe,***y compris sur d’autres produits que les légumes****,* merci de préciser les activités que vous avez déjà pratiquées :   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Parfois | Régulièrement | Jamais | | Vente à la ferme ou sur l’exploitation |  |  |  | | Vente sur le marché |  |  |  | | **Plus précisément** | | | | | Préparation d’un étalage |  |  |  | | Gestion des stocks |  |  |  | | Réception la clientèle |  |  |  | | Agencement du magasin, de l’espace de vente, du stand |  |  |  | | Etiquetage |  |  |  | | Encaissements |  |  |  | | Autres (précisez) |  |  |  |   Si vous avez déjà réalisé ou participé à la réalisation d’un étalage ou d’un stand, situez l’endroit et les circonstances, décrivez précisément ce que vous avez fait et quelles étaient vos motivations.  Choisissez une situation de vente que vous avez vécue, décrivez-là. Précisez le contexte : vente à la ferme, sur l’exploitation, marché, le type de client, le ou les produits concernés.  Si vous avez déjà rencontré des difficultés dans une relation avec la clientèle prenez un exemple et racontez comment vous l’avez surmontée. Pensez à préciser dans quel contexte se déroule cette situation : vente à la ferme, marché, le type de client, le ou les produits concernés. | ***Ne rien écrire dans cet espace réservé au jury*** |
| **Précisions complémentaires** |  |

OQ Inter CQP - Livraison

|  |  |
| --- | --- |
| **Organisation de la livraison**  S’il vous arrive de planifier une livraison, choisissez une situation précise et décrivez-là en précisant, le ou les produits à livrer, les délais, les clients concernés, etc.  **Chargement et déchargement du véhicule**  Réalisez-vous ou avez-vous déjà réalisé le chargement des véhicules pour la livraison ?  Parfois 🞏 Régulièrement 🞏 Jamais 🞏  Choisissez une situation que vous avez vécue, précisez le ou les produit(s) concerné(s), les quantités, les éléments du bon de commande, … Décrivez ensuite précisément ce que vous faites, les points d’attention pour effectuer ces opérations.  Si vous utilisez certains équipements et matériels précisez-le. S’il s’agit d’un travail d’équipe, merci de l’indiquer également.  **Livraison**  Vous est-il déjà arrivé d’être en retard lors d’une livraison ? Qu’avez-vous fait dans cette situation ? Décrivez-la précisément.  Lorsque vous faites une livraison, avez-vous des documents à contrôler ?  Parfois 🞏 Régulièrement 🞏 Jamais 🞏  Si oui, lesquels ?  Comment procédez-vous ? Prenez des exemples  A quoi faites-vous attention en termes de comportement personnel (attitude, présentation, langage, …) lors d’une livraison ?  **Conduite et entretien du véhicule**  Quel(s) type(s) de véhicule de livraison conduisez-vous habituellement ? Participez-vous à l’entretien ? Que faite-vous ? | ***Ne rien écrire dans cet espace réservé au jury*** |
| **Précisions complémentaires** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Informations complémentaires** | |
| *En cas de besoin, précisez les activités techniques, les façons de faire que vous mettez en œuvre dans votre entreprise ou que vous avez acquises par votre expérience professionnelle (si elles ne sont pas décrites ci-dessus)*  *Décrivez si besoin les consignes ou règles particulières que vous appliquez dans votre entreprise ou que vous avez à respecter (si elles ne sont pas décrites ci-dessus)* | *Cadre réservé au jury* |

**Formation/diplômes/certificats**

|  |
| --- |
| **Formation scolaire** |

|  |  |
| --- | --- |
| Dernière classe fréquentée  (fin de scolarité obligatoire, 5ème, 4ème, 3ème, seconde, bac, CAP, etc.) : | *Cadre réservé au jury* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Diplômes obtenus (CAP, BEP, BEPC, Bac Pro, Bac, BTS, etc.) | | *Cadre réservé au jury* |
| **Diplôme** | **Année d’obtention** |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Formation professionnelle continue** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Avez-vous suivi une formation en **contrat d’apprentissage ?** | | | | *Cadre réservé au jury* |
| **Oui / Non** | **Diplôme obtenu** | **Entreprise** | **Année** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Avez-vous suivi une formation en **contrat qualification ou de professionnalisation ?** | | | | *Cadre réservé au jury* |
| **Oui / Non** | **Diplôme ou certification obtenu(e)** | **Entreprise** | **Année** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Avez-vous suivi une formation en **formation longue en tant que salarié ?** | | | | *Cadre réservé au jury* |
| **Oui / Non** | **Diplôme ou certification obtenu(e)** | **Entreprise** | **Année** |
|  |  |  |  |

***🗁*** *Joindre la photocopie de vos diplômes ou certifications obtenu(e)s*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Avez-vous réalisé un ou des stages de perfectionnement ? | | | *Cadre réservé au jury* |
| **Intitulé** | **Durée** | **Année** |
|  |  |  |

***🗁*** *Joindre les attestations de formation ou de stage*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Possédez-vous des certificats ? (Certiphyto, CACES, …) | | *Cadre réservé au jury* |
| **Intitulé** | **Année** |
|  |  |

**Pièces à fournir**

**🗁** *Photocopie de votre pièce d’identité*

**🗁** *Fiche de poste actuel et attestations de travail des emplois passés*

**🗁** *Photocopie de vos diplômes* ***et*** *de vos certificats*

**🗁** *Attestations de formation*

|  |
| --- |
| **Je soussigné(e) ……………………………… certifie l’exactitude des informations figurant dans le présent document.**  **Fait à ……………………………….**  **Le …………………………………..**  **Signature du candidat :** |

**Pour mémoire rappel de la composition des 2 CQP en productions légumières**

**Le CQP « ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières » est constitué de 4 blocs de compétences dont 3 imposés et 1 au choix.**

Selon la spécialité choisie, les blocs imposés et au choix sont :

**Cultures sous serre/hors sol**

**3 BLOCS DE COMPETENCES IMPOSES**

* OQ Prod. lég. - Entretien de la culture et récolte

* OQ Prod. lég. - Protection des cultures
* OQ Inter CQP - Animation d’équipe

**1 BLOC DE COMPETENCES AU CHOIX parmi les suivants :**

* OQ Prod. lég. - Mise en place de la culture
* OQ Prod. lég. - Tri-Conditionnement

* OQ Prod. lég. – Conduite et utilisation des matériels
* OQ Inter CQP - Vente directe
* OQ Inter CQP - Livraison
* Inter CQP - Conduite de chariots élévateurs

**Cultures de plein champ/abris froids**

**3 BLOCS DE COMPETENCES IMPOSES**

* OQ Prod. lég. - Entretien de la culture et récolte

* OQ Prod. lég. – Conduite et utilisation des matériels
* OQ Inter CQP - Animation d’équipe

**1 BLOC DE COMPETENCES AU CHOIX parmi les suivants :**

* OQ Prod. lég. - Mise en place de la culture
* OQ Prod. lég. - Protection des cultures

* OQ Prod. lég. - Tri-Conditionnement
* OQ Inter CQP - Vente directe
* OQ Inter CQP - Livraison
* Inter CQP - Conduite de chariots élévateurs

**Le CQP « ouvrier(ère) spécialisé(e) en productions légumières » est constitué de 3 blocs de compétences.**

* OS Prod. Lég – Mise en place de la culture

* OS Prod. Lég – Entretien de la culture et récolte
* OS Prod. Lég – Tri-conditionnement