

**CQP « salarié spécialisé en élevage laitier (bovins) »**

**CQP « salarié qualifié en élevage laitier (bovins) »**

**DOSSIER DE VAE**

**CPNE du 20/09/2016**

**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 |  |
| 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 élevage laitier* | *Cadre réservé au jury* |

##### Expériences professionnelles et non professionnelles

|  |
| --- |
| **Parcours professionnel dans la filière bovine laitière** |
| Période (du/au) | Entreprise(Nom et taille) | Secteur d’activitésType de produit | Emploi occupé (qualification figurant sur les bulletins de salaire) | Fonctions exercées | Type de contrat (CDI/CDD/intérim)Temps plein / partiel ou alternance | *Cadre réservé au jury* |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Parcours professionnel dans d’autres filières** |
| Période (du/au) | Entreprise(Nom et taille) | Secteur d’activitésType de produit | Emploi occupé (qualification figurant sur les bulletins de salaire) | Fonctions exercées | Type de contrat (CDI/CDD/intérim)Temps plein / partiel ou alternance | *Cadre réservé au jury* |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Activités non professionnelles** |
| Période (du/au) | Structure (Type) | 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

Instructions :

Cette partie du dossier VAE est organisée par bloc de compétences, parfois commun entre le salarié spécialisé (OS) et le salarié qualifié (OQ) :

OS Bovins lait : Alimentation

OQ Bovins lait : Alimentation et surveillance

OS Bovins lait : Soins et reproduction

OQ Bovins lait : Santé et reproduction

OS / OQ Bovins lait : Traite

OS / OQ Bovins lait : Entretien et contention

OS Bovins lait : Conduite d’un matériel attelé

OS Polyculture : Conduite et entretien des machines agricoles

OQ Bovins lait : Pilotage du robot de traite

OQ Bovins lait : Transformation et vente à la ferme

Pour obtenir le CQP de niveau spécialisé, il faut valider 3 blocs de compétences OS dont le bloc « Traite »

Pour obtenir le CQP niveau qualifié, il faut valider 4 blocs de compétences OQ dont les blocs : « Traite » ou « Pilotage du robot de traite », « Santé et reproduction » et « Alimentation et surveillance ».

Chaque bloc auquel vous postulez contient une liste exhaustive d’activités. Cochez toutes les activités que vous pensez maîtriser. Pour certains d’entre elles (en bleu), il vous sera demandé des précisions sur vos activités ainsi que votre réaction en cas d’incident.

Un questionnement vous guidera dans la rédaction. Il est important de remplir attentivement cette partie et de détailler les consignes reçues, le(s) matériel(s) utilisé(s) ainsi que de décrire les incidents, anomalies ou imprévus que vous avez rencontré (comment vous les avez détectés, comment vous les avez gérés…). Bien que les questions soient posées au présent, il est toujours question de votre expérience vécue.

Si vous l’estimez nécessaire, dans la dernière partie de chaque tableau (précisions complémentaires), il est possible de relater des faits ou expériences vécues qui confirment votre maîtrise de l’activité

Ne rien écrire dans les 3 colonnes de droites (grisées) réservées au jury.

**OS Bovins lait : Alimentation**

**OQ Bovins lait : Alimentation et surveillance**

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez certainement effectué tout ou partie des activités suivantes, cochez celles que vous pensez maîtriser. Si vous cochez l’une des activités de couleur bleu, répondez aux questions correspondantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d’autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Alimentation du troupeau**□ Préparer et distribuer la ration des vaches laitièresPour une ration donnée, quels aliments distribuez-vous aux animaux ? Comment déterminez-vous les quantités nécessaires ? Quel(s) matériel(s) utilisez-vous ? □ Assurer l’affouragement des animaux□ Contribuer à la propreté de la chaîne alimentaire (auge, silo…)□ Veiller à ce que les animaux aient suffisamment d’eau et nourriture Qui est responsable de l’alimentation des génisses et autres animaux ? Prenez-vous des initiatives pour les soigner ? Si oui, lesquelles ? Dans quelle mesure ? Auprès de quels animaux ?□ Repérer et signaler les anomalies dans le comportement ou la physiologie de l’animal Décrivez une situation où vous rencontrez un problème nutritionnel sur les animaux ? Quelle est la cause ? Comment repérez-vous le problème ? Comment réagissez-vous ? □ Avertir lorsque le stock d’aliments est à son minimum | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Aide à la gestion du pâturage**□ Vérifier que les clôtures soient opérationnelles□ Mener le troupeau ou le groupe d’animaux jusqu’à la parcelle□ Utiliser le matériel de transport si besoin□ Veiller à ce que les animaux aient suffisamment d’eau et de nourriture Comment sont abreuvés les animaux ? Devez-vous transporter de l’eau ? Si oui, comment déterminez-vous les quantités nécessaires ? □ Evaluer la qualité de la parcelleComment évaluez-vous la qualité de la parcelle ? Sur la base de quels critères ? Dans quelles circonstances proposez-vous de retirer les animaux d’une parcelle ?  | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Alimentation des veaux** □ Appliquer le plan d’alimentation lactée Décrivez les étapes du travail réalisé. □ Veiller à ce que tous les veaux soient abreuvés□ Veiller à ce que les veaux aient suffisamment de nourriture et d’eau□ Détecter si un veau est malade Décrivez une situation vécue. Quelle est la cause du problème ? Comment le repérez-vous ? Quelle est votre réaction suite à la détection du problème ? | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Précisions complémentaires** | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |

**OS Bovins lait : Soins et Reproduction**

**OQ Bovins lait : Santé et Reproduction**

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez certainement effectué tout ou partie des activités suivantes, cochez celles que vous pensez maîtriser. Si vous cochez l’une des activités de couleur bleu, répondez aux questions correspondantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d’autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Soins généraux**□ Identifier les signes d’un animal malade Relatez une situation où vous identifiez un ou plusieurs animaux malades. Comment détectez-vous le problème ? Comment gérez-vous la situation ? □ Isoler l’animal  Par quel(s) moyen(s) isolez-vous l’animal ou les animaux ? Devez-vous le (les) vous séparer du reste du troupeau ? Quel(s) moyen(s) de contention sont ensuite utilisé(s) ? □ Réaliser les soins par voie orale, sous-cutanée ou intramusculaire en respectant la posologie Décrivez précisément le soin administré, le ou les animaux destinataires du soin, le produit appliqué ou injecté, la quantité, la préparation du dosage. □ Ecorner les jeunes animaux□ Vermifuger les animaux Quels sont les parasites visés par le vermifuge ? Quelle méthode utilisez-vous pour appliquer le vermifuge et sur quels animaux ? □ Enregistrer les traitements et les soins sur un registre Sur quel support enregistrez-vous le traitement ? Quelles sont les informations que vous notées ?  | ***Espace réservé au jury***  | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Aide au vêlage** □ Surveiller l’animal à partir du déclenchement des contractions□ Intervenir si l’animal rencontre des difficultés Pour une situation donnée, comment arrivez-vous à déterminer que l’animal était proche de la mise-bas ? Comment et à partir de quand jugez-vous important d’intervenir ? Quelles procédures d’hygiène mettez-vous en place ? □ Utiliser les outils adaptés pour aider l’animal (corde, vêleuse) Décrivez votre façon d’utiliser la vêleuse et des cordes (type de vêleuse, positionnement, traction) □ Appeler le vétérinaire sous la supervision de l’éleveur□ S’assurer que le veau est en bonne santé et procède aux étapes de désinfection□ Vérifier que la vache est en bonne santé après vêlage Dans la même situation que précédemment, quels indicateurs vous aide à déterminer si la vache et le veau sont en bonne santé ou non pendant toute la durée du vêlage et après ? Si vous rencontrez des difficultés dans cette situation ou dans une autre, décrivez-les ainsi que votre réaction.  | ***Espace réservé au jury***  | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Reproduction** □ Détecter les animaux en chaleur  Quels signes de l’animal vous aide à identifier le comportement de chaleur ? □ Enregistrer les chaleurs□ Déterminer si un animal peut être mis à la reproduction□ Appeler le centre d’insémination  Une fois l’animal en chaleur identifié, quelles sont les étapes suivantes ? Devez-vous prévenir l’éleveur ? Que devez-vous faire ensuite ? Donnez un exemple de situation ainsi que le message laissé au centre d’IA.□ Isoler un animal dans des conditions appropriées pour l’inséminationPour la même situation précédente, par quel(s) moyen(s) isolez-vous l’animal ? Le séparez-vous du reste du troupeau ? Quel(s) moyen(s) de contention est (sont) ensuite utilisé(s) ?□ Poser les outils de détection des chaleurs sur les animaux□ Interpréter les données Quel(s) document(s) exploitez-vous pour comprendre les données propres à la reproduction. Citez un exemple de document, l’analyse que vous en faite et les conclusions.□ Consulter l’application de suivi de troupeau sur support numérique | ***Espace réservé au jury***  | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Précisions complémentaires** | ***Espace réservé au jury***  | ***OS*** | ***OQ*** |

**OS / OQ Bovins lait : Traite**

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez certainement effectué tout ou partie des activités suivantes, cochez celles que vous pensez maîtriser. Si vous cochez l’une des activités de couleur bleu, répondez aux questions correspondantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d’autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Traite et préparation**□ Diriger les animaux vers le parc d’attente□ Démarrer la machine à traire et installer la canne à lait Décrivez la procédure habituelle de démarrage de la machine à traire. La respectez-vous à chaque fois ? Si non, pour quelles raisons ? Quels imprévus pouvez-vous rencontrer ? Comment réagissez-vous ? □ Mettre en route le tank si nécessaire□ Préparer et appliquer les produits de nettoyage□ Laver la mamelle et poser les gobelets trayeurs(Les 2 activités précédentes sont à traiter ensemble) Quel type de produit et/ou quelle méthode de nettoyage est utilisé(e) pour laver la mamelle ? Quels produits sont utilisés pour nettoyer la salle de traite ? Dans quel but utilisez-vous ces différents produits ? Devez-vous prendre des précautions par rapport à leur utilisation ?  Comment jugez-vous de la propreté de la mamelle ? Le nettoyage est-il le même pour toutes les vaches ? Décrivez votre technique de pose des faisceaux trayeurs.□ Procéder à l’éjection des premiers jets□ Détecter les infections ou les blessures Au cours de la traite, comment repérez-vous une vache avec une mammite ? Quelle est l’étape suivante ? Prévenez-vous l’éleveur ? Traitez-vous l’infection vous-même. Expliquer une situation vécue.□ Appliquer le produit vétérinaire  Après avoir reçu les consignes, comment choisissez-vous le produit ? Décrire la procédure d’application et ses règles d’hygiène lors d’une expérience vécue.□ Ecarter le lait impropre à la consommation□ Contrôler le bon déroulement de la traite et s’assurer que la vache est bien traite Sur quels facteurs contrôlez-vous le déroulement de la traite ? Comment vérifiez-vous que la vache est bien traite ? Lors de votre travail, il vous est certainement arrivé des imprévus (vache qui se décroche, vache qui ne veut pas se laisser brancher, interruption pendant la traite…), raconter l’un de ces imprévus et la manière dont vous réagissez.□ Maintenir le matériel propre pendant la durée de la traite□ Appliquer le produit post-trempage□ Identifier un animal dont le lait est à écarter□ Diriger les animaux vers le quai de traite | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Entretien de la machine et enregistrement des données** :□ Nettoyer la salle de traite et le parc d’attente□ Signaler et entretenir les pièces endommagées Comment déterminez-vous qu’une pièce est endommagée ? Procédez-vous au remplacement de certaines d’entre elles ? Si oui, comment ? Avec l’aide de quelqu’un ? □ Vérifier la propreté du matériel en contrôlant le lavage automatique de la salle de traite et du tank□ Contrôler la température du tank Dans quelle circonstance vérifiez-vous la température du tank ? A quelle fréquence ? Comment détectez-vous une anomalie ? Si vous avez rencontré ce genre de situation, décrivez-là, ainsi que votre réaction.□ Enregistrer les données relatives aux animaux□ Détecter un dépassement des normes d’hygiène sur les résultats d’analyse de lait Qu’est-ce qu’un un bordereau d’analyse de lait ? Donner un exemple concret où vous analysez les résultats d’analyse ? Quelle est la cause de ce(s) dépassement(s) ? □ Rendre compte des situations anormales rencontrées | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Tarissement** :□ Tarir la vache selon le planning d’accouplement ou sous consignes du responsable□ Procéder aux différentes étapes de tarissement Que devez-vous faire lors du tarissement d’une vache laitière dans votre exploitation ? □ Appliquer le produit vétérinaire dans le respect des normes d’hygiène  Qui décide d’appliquer le produit de tarissement ? L’éleveur, vous-même ? Sur quelle base ? Prenez-vous des précautions pour l’application du produit ? □ Isoler un animal du troupeau Par quel(s) moyen(s) isolez-vous l’animal ? Le séparez-vous du reste du troupeau ? Quel(s) moyen(s) de contention est (sont) ensuite utilisé(s) ?□ Surveiller l’évolution de la mamelle après tarissement et signaler toute anomalie | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Précisions complémentaires** | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |

**OS / OQ Bovins lait : Entretien et Contention**

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez certainement effectué tout ou partie des activités suivantes, cochez celles que vous pensez maîtriser. Si vous cochez l’une des activités de couleur bleu, répondez aux questions correspondantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d’autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Propreté de l’environnement de l’animal** : □ Nettoyer la logette□ Appliquer l’asséchant ou le désinfectant A quelle fréquence entretenez-vous les logettes ? Comment déterminez-vous si elles sont propres ? Y a-t-il besoin d’appliquer un asséchant ? Dans quel but et à quel dosage ?□ Pailler la logette ou l’aire de couchage en utilisant le matériel approprié□ Curer l’aire d’exercice à l’aide d’un rabot attelé, d’un racleur automatique ou d’un système d’hydrocurage Quel est le système utilisé par l’exploitation pour curer l’aire d’exercice ? Utilisez-vous ce système ? En autonomie ou avec l’aide de quelqu’un ? Comment le faites-vous fonctionner ? Ce matériel tombe-t-il parfois en panne ? Décrivez-en une ou plusieurs ? Quelles sont les solutions possibles ? □ Curer l’aire de couchage et transporte la litière Dans votre exploitation de travail, certains animaux sont-ils sur litière accumulée ? Lesquels ? Comment procédez-vous pour le curage ? Avec quel(s) type(s) de matériel ? Décrivez le chantier que vous avez réalisé. □ Mettre de la paille dans les compartiments de couchage Une fois l’aire de couchage nettoyée, comment épandez-vous la paille ? A quel endroit allez-vous la chercher ? Comment la transportez-vous ? Avec quel matériel ? Décrivez les difficultés rencontrées. □ Nettoyer les cases individuelles ou collectives des veaux et génisses□ S’assurer qu’aucun objet portant un risque pour les animaux ne soit sur leur parcours□ Nettoyer les abords de l’exploitation | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Manipulation des animaux dans différentes circonstances** : □ Mener le troupeau ou le groupe d’animaux jusqu’à la parcelle□ Isoler un animal qui a besoin d’un soin ou d’une opération particulière□ Contenir un animal dans une cage, au cornadis ou dans un box(Les 2 questions précédentes sont liées)Par quel(s) moyen(s) isolez-vous l’animal ? Le (les) séparez-vous du reste du troupeau ? Quel(s) moyen(s) de contention est (sont) ensuite utilisé(s) ? Relatez vos expériences en matière de contention dans plusieurs situations et avec différents moyens. □ Utiliser le matériel de transport des animaux Décrivez la procédure d’attelage du matériel ainsi que les manœuvres pour positionner le matériel si réalisé. Pourquoi le positionnez-vous de tel manière ? Quelles sont ensuite les étapes (y compris celles relatives à la sécurité) pour amener les animaux dans le matériel de transport ? Où sont-ils transportés ?  | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Précisions complémentaires** | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |

**OS Bovins lait : Conduite d’un matériel attelé**

**OS Polyculture : Conduite et entretien des machines agricoles**

**Pour ce module, compléter d’abord ce premier tableau :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Faites la liste des travaux en lien avec la conduite de matériel attelé ou conduite d’automoteur que vous réalisez ou avez réalisé. Indiquez le(s) matériel(s) utilisés pour effectuer le travail.* Occasionnellement

|  |  |
| --- | --- |
| Travaux | Tracteurs – outils - engins |
|  |  |

* Régulièrement

|  |  |
| --- | --- |
| Travaux | Tracteurs – outils - engins |
|  |  |

Lorsque rencontrez un ou des incidents, les signalez-vous juste ou vous trouvez une solution par vous-mêmes ? Décrivez un ou plusieurs incidents survenus au cours de l’exécution de votre travail et votre réaction ? Concernant le matériel, quelles opérations d’entretien faites-vous et sur quel(s) matériel(s) ? | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez certainement effectué tout ou partie des activités suivantes, cochez celles que vous pensez maîtriser. Si vous cochez l’une des activités de couleur bleu, répondez aux questions correspondantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d’autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Conduite des tracteurs et d’autres machines agricoles, des engins de chantiers ou matériels de manutention** □ Préparer le matériel : vérification quotidienne de l’état de la machine (graissage, niveaux, freins, pneumatiques…) et bilan périodique□ Atteler les outils et vérifier les réglages Pour un outil donné, décrivez précisément la procédure d’attelage et le raccordement des différents éléments. Qui effectue les réglages ? Vous-même ou l’exploitant ? Si c’est vous, quel(s) réglage(s) réalisez-vous sur le tracteur et/ou sur l’outil ? □ Effectuer toutes les manœuvres nécessaires au déplacement et à la réalisation du travail Décrivez un chantier de travail dans le champ. Couvrez-vous toute la surface ? Combien d’hectares ? Avez-vous besoin de jalons ? Comment faîtes-vous pour éviter de repasser au même endroit ? Au cours de votre travail, avez-vous besoin d’adapter votre vitesse ou d’ajuster les réglages ? Dans quelles circonstances ? Qu’est-ce qui vous décide à effectuer de tels changements ? En quoi cela affecte-t-il le résultat final ?□ Adapter le régime et la vitesse d’avancement en fonction du type d’activités □ Respecter le code de la route et les règles de sécurité□ Détecter les dysfonctionnements □ Utiliser l’électronique embarquée | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Entretien du matériel :** □ Assurer les révisions, le nettoyage et le remisage des machines agricoles□ Contrôler les niveaux Vous demande-t-on de contrôler les niveaux ou cela fait partie de vos responsabilités ? Pour chaque niveau, précisez le fluide que vous contrôlez et ce que vous devez faire en cas de niveau insuffisant. □ Vidanger et nettoyer ou changer les filtres  Décrivez votre manière de procéder lorsque vous vidangez un tracteur ou un automoteur. Etes-vous responsable de l’entretien ou l’exploitant décide du moment de la vidange ? Si vous êtes responsable, qu’est ce qui détermine le déclenchement de la vidange ? Si c’est l’exploitant, quelles consignes recevez-vous ? Décrivez également la procédure de changement du (des) filtre(s) si vous en avez eu l’occasion. □ Changer les roues, adapter et vérifier la pression des pneus □ Changer les pièces usées et réaliser des soudures simples□ Repérer les anomalies et dysfonctionnements et réparer les pannes superficielles□ Décider de faire appel au spécialiste pour des réparations plus importantes, en concertation avec son employeur□ Enregistrer sur un carnet d’entretien les travaux réalisés sur les machines agricoles | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Précisions complémentaires** | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |

**OQ Bovins lait : Pilotage du robot de traite**

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez certainement effectué tout ou partie des activités suivantes, cochez celles que vous pensez maîtriser. Si vous cochez l’une des activités de couleur bleu, répondez aux questions correspondantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d’autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Interprétation des données numériques fournies par le robot de traite** □ Prendre connaissance des informations fournies par le robot□ Trier les informations et interpréter les données□ Observer le troupeau et croiser ces observations avec les données numériques(Les 2 activités précédentes sont liées) Lorsque vous arrivez le matin pour vérifier l’écran de contrôle, quelles sont les alertes que vous vérifiez en premier ? Comment analysez-vous les donner ? Quelles vont être les interventions à faire sur le troupeau ? Relatez une ou plusieurs situations où vous devez intervenir suite à une alerte du robot.□ Intervenir sur le troupeau si nécessaire | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Maintenance préventive du robot**□ S’assurer du bon fonctionnement du robot, des capteurs selon le manuel d’utilisation Quelle est votre responsabilité au niveau de la maintenance du robot ? Dans quelles limites intervenez-vous ? Travaillez-vous sur consignes ? A quelle fréquence ? Décrivez l’entretien que vous effectuez sur le robot.□ Etre destinataire des alarmes□ Appeler le technicien de maintenance en cas de panne | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Opérations de base en lien avec le fonctionnement du robot : calibrage de l’alimentation, lait de vache à écarter** □ Enregistrer les informations de base pour un bon fonctionnement du robot□ Gérer les mouvements d’animaux (entrées, sorties, tri)□ Enregistrer les évènements sanitaires, la reproduction□ Commander la séparation du lait Qui décide de cette opération ? Sur quels critères ? Expliquez votre chemin d’accès pour atteindre l’opération demandée. Comment vérifiez-vous que l’opération est bien enregistrée ?□ Planifier la complémentation Qui décide de cette opération ? Sur quels critères ? Expliquez votre chemin d’accès pour atteindre l’opération demandée. Comment vérifiez-vous que l’opération est bien enregistrée ? | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Actions pour la réalisation d’une première traite d’une vache après vêlage**□ Guider le bras du robot pour faciliter le positionnement du trayon□ Enregistrer la position spatiale des trayons(Les 2 activités précédentes sont liées) Etes-vous toujours seul sur cette opération ? Avec qui ? Décrivez précisément votre manière de procéder. Réussissez-vous toujours cette opération ? Si non, pourquoi ? Quelles sont les autres difficultés possibles ? Comment trouvez-vous la solution ? □ Assister au bon déroulement de la traite | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Opérations habituelles de traite : nettoyage et désinfection des matériels, prévention et traitements des mammites, …**□ Activités liées à la traite | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Précisions complémentaires** | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |

**OQ Bovins lait : Transformation et vente à la ferme**

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez certainement effectué tout ou partie des activités suivantes, cochez celles que vous pensez maîtriser. Si vous cochez l’une des activités de couleur bleu, répondez aux questions correspondantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d’autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Opérations de transformation à la ferme** : □ S’équiper pour prendre son poste Quels sont les équipements nécessaires à ce poste ? Expliquez votre démarche avant d’entrer dans l’atelier de transformation□ Vérifier l’état de l’atelier et des matériels□ Réceptionner et contrôler les matières premières et les intrants pour la transformation□ Préparer les installations et équipements Quels équipements utilisez-vous ? Etes-vous autonome sur ceux-ci ou quelqu’un les met en route pour vous ? Hormis les équipements quels ingrédients avez-vous besoin pour transformer le produit ? Dans quel but ? □ Participer aux étapes de transformation du lait selon le produit à obtenir (pasteurisation, écrémage, stérilisation, ensemencement, maturation, barattage, malaxage, caillage, moulage, affinage, étuvage) En fonction des produits que vous transformez, décrivez le processus de transformation. Le produit est-il toujours conforme à ce qui est souhaité ? Si tel n’est pas le cas, quelles en sont les raisons ? Un ajustement sur le processus est-il nécessaire ? Qui décide de l’ajustement ? A quel niveau intervenez-vous ?□ Terminer la fabrication du produit en fonction des spécialités laitières et des recettes mises en œuvre□ Entretenir et veiller au bon fonctionnement des matériels et équipement□ Nettoyer et désinfecter les matériels et équipements□ Conditionner et stocker les produits finis□ Gérer l’évacuation des déchets et des effluents□ Etiqueter ou participer à l’étiquetage du produit Quel est le conditionnement prévu par l’entreprise ? Décrivez la (ou les) méthode(s) auxquelles vous participez ?□ Gérer l’évacuation des déchets et des effluents□ Préparer les commandes pour la vente□ Enregistrer les données de production et les consommations de matières premières et/ou intrants□ Participer à la vente des produits de l’exploitation Sur quel(s) point(s) de vente sont vendus les produits ? Y participez-vous régulièrement ? Quelle est votre responsabilité (préparation des produits, livraisons, encaissement, gestion des stocks…) ? Sans pour autant être responsable des activités précédentes mentionnées entre parenthèses, participez-vous à certaines d’entre elles ? Comment et dans quelle mesure ? □ Assurer la livraison des produits | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |
| **Précisions complémentaires** | ***Espace réservé au jury*** | ***OS*** | ***OQ*** |

|  |
| --- |
| **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 dans votre parcours professionnel (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/Durée** |
|  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| 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/durée** |
|  |  |  |  |

**🗁** *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 :**  |