



CQP « Salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin »

CQP « Salarié(e) qualifié(e) en élevage porcin »



DOSSIER DE VAE

CPNE du 30 janvier 2019

Identification du candidat

Identité		
Nom d'usage ou nom marital		<i>Cadre réservé au jury</i>
Nom de naissance		
Prénom		
Date de naissance		
Adresse personnelle		
Téléphone personnel		
Adresse mail		
Situation professionnelle actuelle	<input type="checkbox"/> En activité <input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi <input type="checkbox"/> Autre (précisez)	



Joindre la photocopie de votre pièce d'identité

Motivation	
<p><i>Expliquez en quelques lignes vos motivations pour l'obtention du CQP en élevage porcin</i></p>	<i>Cadre réservé au jury</i>

Expériences professionnelles et non professionnelles

Parcours professionnel dans la filière porcine

Période (du/au)	Entreprise (Nom et 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 ou alternance		
							<i>Cadre réservé au jury</i>

Parcours professionnel dans d'autres filières

Période (du/au)	Entreprise (Nom et 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 ou alternance		
							<i>Cadre réservé au jury</i>

Identité du candidat

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	
<p><i>Précisez les informations sur votre expérience professionnelle ou non professionnelle que vous souhaitez apporter :</i></p>	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(la) salarié(e) qualifié(e) (OQ) et le(la) salarié(e) hautement qualifié(e) (OHQ) :

OQ Porc : Suivi du troupeau reproducteur

OHQ Porc : Suivi du troupeau reproducteur

OQ Porc : Maternité

OHQ Porc : Maternité

OQ Porc : Post Sevrage / Engraissement

OHQ Porc : Post Sevrage / Engraissement

OQ Porc : Hygiène et biosécurité

OHQ Porc : Hygiène et biosécurité

OHQ Inter CQP – Gestion d'un atelier de productions animales

OQ Inter CQP – Animation d'équipe

OHQ Inter CQP – Gestion d'équipe

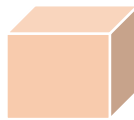
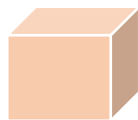
Pour obtenir le CQP de niveau qualifié, il faut valider 4 blocs de compétences OQ dont le bloc « Hygiène et biosécurité »

1 BLOC DE COMPETENCES IMPOSE



OQ Hygiène et biosécurité

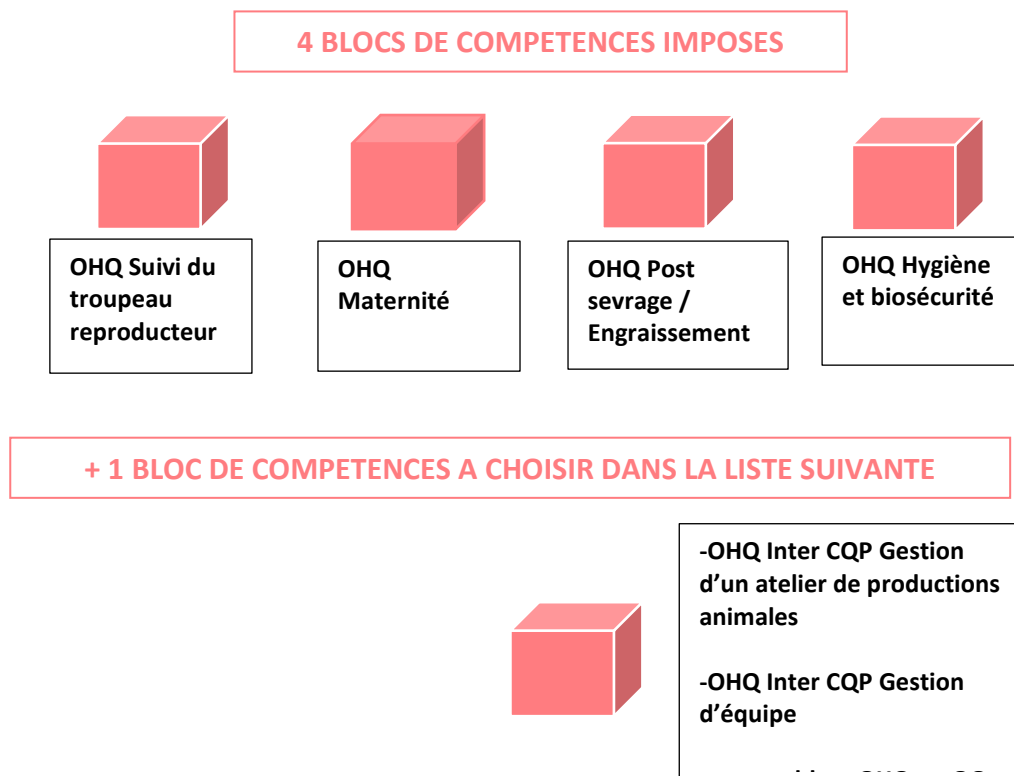
+ 3 BLOCS DE COMPETENCES A CHOISIR DANS LA LISTE SUIVANTE



-OQ Suivi du troupeau reproducteur
-OQ Maternité
-OQ Post sevrage / Engraissement
-OQ Inter CQP Conduite et entretien des matériels

+ autres blocs OQ Inter CQP

Pour obtenir le CQP niveau hautement qualifié, il faut valider 5 blocs de compétences OHQ dont les blocs : « Suivi du troupeau reproducteur », « Maternité », « Post Sevrage / Engraissement » et « Hygiène et biosécurité ».



Chaque bloc auquel vous postulez contient une liste d'activités. A chaque fois, il vous sera demandé des précisions sur vos activités ainsi que votre réaction en cas d'incident.

Un questionnaire 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...). Quelle que soit la formulation des questions, 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. Vous avez également la possibilité d'ajouter des schémas, documents adaptés au bloc de compétences.

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

OQ Porc : Suivi du troupeau reproducteur
OHQ Porc : Suivi du troupeau reproducteur

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez probablement effectué tout ou partie des activités suivantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d'autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

Gestion des lots de truies et de cochettes	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ
<p>Décrivez les différentes étapes vous ayant permis de suivre ou gérer le troupeau reproducteur ?</p> <p>Quelles précautions avez-vous pris ? Quelles règles avez-vous eu à respecter ?</p> <p>Avez-vous effectué des enregistrements ? Si oui, lesquels ?</p>			
<p>Détection des chaleurs</p> <p>Comment détectez-vous une truie en chaleur ?</p> <p>A quelle étape du cycle de reproduction se trouve-t-on ? Quelles sont les autres étapes du cycle ?</p>	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ
<p>Insémination artificielle (IA) et échographie</p> <p>Selon vous, comment déterminez-vous le moment optimal pour l'insémination ?</p> <p>Quelles sont les précautions que vous avez observées pour garantir la réussite de l'IA ?</p> <p>Comment voyez-vous que l'insémination est réussie ? En cas d'anomalie, que faites-vous ?</p> <p>Quelles étapes respectez-vous pour assurer une insémination efficace ?</p> <p>Après l'IA, comment assurez-vous le suivi ?</p>	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ

Alimentation	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ
<p>Quelles catégories d'aliments avez-vous utilisées pour constituer la ration de la truie ? Décrivez leur intérêt respectif ?</p> <p>Combien de fois/par jour avez-vous à nourrir les animaux ? Donner des explications sur cette fréquence.</p> <p>Quels systèmes de distribution de l'eau et de la nourriture avez-vous utilisés ? Pendant combien de temps ? Décrivez-les.</p> <p>Comment vérifiez-vous la qualité des aliments (solides et liquides) ?</p> <p>Que contenait votre plan d'alimentation ? Donnez des explications sur les différents éléments de ce plan.</p> <p>Avez-vous déjà identifié un problème d'alimentation en lien avec le comportement des animaux ? Si tel est le cas, que s'est-il passé ? Comment avez-vous réagi ?</p> <p>En cas d'anomalie, que faites-vous ?</p>			
<p>Précisions complémentaires</p> <p>Réalisez-vous ces opérations sur consignes précises ? En toute autonomie ? Quelles sont vos marges de manœuvre ?</p>	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ

OQ Porc : Maternité
OHQ Porc : Maternité

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez probablement effectué tout ou partie des activités suivantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d'autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

Gestion des mises bas	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ
<p>Quels sont les signes qui vous ont permis de détecter une truie proche de la mise bas ?</p> <p>Que faites-vous pour préparer la mise-bas ?</p> <p>Quelles difficultés avez-vous rencontrer lors d'une mise bas ? comment avez-vous vous réagit ?</p>			
<p>Soins aux porcelets et suivi de la bande</p> <p>Quels sont les premiers soins que vous apportez aux porcelets ? aux truies ?</p> <p>Comment détectez qu'un porcelet est malade ou faible et quels soins apportez-vous ?</p> <p>Comment identifiez-vous et triez-vous les porcelets en fonction des besoins ?</p> <p>Comment assurez-vous la traçabilité des différents lots et des différents porcelets ?</p> <p>Quelles règles d'hygiène observez-vous ? Que faites-vous pour respecter le bien être du porcelet et de la truie ?</p> <p>Que faites-vous des délivrances et des porcelets morts nés ?</p>	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ
<p>Soins aux animaux</p> <p>Où sont rangés les médicaments et produits vétérinaires ?</p>	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ

<p>Que faites-vous en cas d'utilisation ?</p> <p>Quels vaccins administrez-vous aux porcelets ? Dans quel but ? Comment procédez-vous ?</p> <p>Avez-vous déjà été exposé à une morbidité ou mortalité importante ? Qu'est-ce qui vous permet de déterminer que la morbidité ou la mortalité est importante ? Qu'avez-vous fait ensuite ?</p> <p>Comment gérez-vous les déchets vétérinaires ?</p>			
<p>Alimentation</p> <p>Quelles catégories d'aliments avez-vous utilisées pour constituer la ration de la truie ? Décrivez leur intérêt respectif ?</p> <p>Combien de fois/par jour avez-vous à nourrir les animaux ? Donner des explications sur cette fréquence.</p> <p>Quels systèmes de distribution de l'eau et de la nourriture avez-vous utilisés ? Pendant combien de temps ? Décrivez-les.</p> <p>Comment vérifiez-vous la qualité des aliments (solides et liquides) ?</p> <p>Que contenait votre plan d'alimentation ? Donnez des explications sur les différents éléments de ce plan.</p> <p>Avez-vous déjà identifié un problème d'alimentation en lien avec le comportement des animaux ? Si tel est le cas, que s'est-il passé ? Comment avez-vous réagi ?</p> <p>En cas d'anomalie, que faites-vous ?</p>	<p><i>Espace réservé au jury</i></p>	<p>OQ</p>	<p>OHQ</p>
<p>Précisions complémentaires</p> <p>Réalisez-vous ces opérations sur consignes précises ? En toute autonomie ? Quelles sont vos marges de manœuvre ?</p>	<p><i>Espace réservé au jury</i></p>	<p>OQ</p>	<p>OHQ</p>

OQ Porc : Post Sevrage / Engraissement**OHQ Porc : Post Sevrage / Engraissement**

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez probablement effectué tout ou partie des activités suivantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d'autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

	<i>Espace réservé au jury</i>	<i>OQ</i>	<i>OHQ</i>
<p>Organisation des cases et des locaux et interventions sur les animaux</p> <p>Que faites-vous quand les animaux arrivent en post sevrage ? Comment procédez-vous ?</p> <p>Comment effectuez-vous le transfert de la maternité vers le post sevrage et du post sevrage vers l'engraissement ? Comment répartissez-vous les porcs dans les différentes cases ? Sur quels critères ?</p> <p>Comment assurez-vous la traçabilité ?</p> <p>Comment détectez-vous que les porcs sont prêts à l'enlèvement ? Quelles précautions prenez-vous en amont ?</p> <p>Que faites-vous pour vous assurer de la sécurité des personnes et animaux ? Quelles sont les règles d'hygiène et de sécurité que vous respectez ?</p>			
<p>Identification des problèmes sanitaires</p> <p>Comment constatez-vous les difficultés d'adaptation des porcs à ces deux étapes de l'élevage ?</p> <p>Quels sont les problèmes sanitaires ou de comportement que vous avez rencontrés ? Comment les identifiez-vous ? Et que faites-vous selon les problèmes rencontrés ?</p> <p>Quels sont les principaux produits pharmaceutiques que vous utilisez ? Comment sont-ils conservés ?</p>			

<p>Comment vérifiez-vous que la phase d'engraissement se passe bien ? Et en cas d'anomalie que faites-vous ?</p> <p>Quelles sont les différentes situations où vous avez estimé qu'un animal n'était pas transportable ? Que faites-vous dans un tel cas ?</p>			
<p>Alimentation</p> <p>Quelles catégories d'aliments avez-vous utilisées pour constituer la ration de la truie ? Décrivez leur intérêt respectif ?</p> <p>Combien de fois/par jour avez-vous à nourrir les animaux ? Donner des explications sur cette fréquence.</p> <p>Quels systèmes de distribution de l'eau et de la nourriture avez-vous utilisés ? Pendant combien de temps ? Décrivez-les.</p> <p>Comment vérifiez-vous la qualité des aliments (solides et liquides) ?</p> <p>Que contenait votre plan d'alimentation ? Donnez des explications sur les différents éléments de ce plan.</p> <p>Avez-vous déjà identifié un problème d'alimentation en lien avec le comportement des animaux ? Si tel est le cas, que s'est-il passé ? Comment avez-vous réagi ?</p> <p>En cas d'anomalie, que faites-vous ?</p>	<p><i>Espace réservé au jury</i></p>	<p>OQ</p>	<p>OHQ</p>
<p>Précisions complémentaires</p> <p>Réalisez-vous ces opérations sur consignes précises ? En toute autonomie ? Quelles sont vos marges de manœuvre ?</p>	<p><i>Espace réservé au jury</i></p>	<p>OQ</p>	<p>OHQ</p>

OQ Porc : Hygiène et biosécurité**OHQ Porc : Hygiène et biosécurité**

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez probablement effectué tout ou partie des activités suivantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d'autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

Respect des conditions d'hygiène Lorsque vous arrivez sur le site, décrivez précisément les différentes étapes (sanitaires, équipements, circulation...) que vous respectez jusqu'à l'entrée dans le bâtiment puis celles à l'intérieur du bâtiment.	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ
Opérations de nettoyage Le respect des normes sanitaires est important en élevage. Qu'est ce qui est ou qu'est ce qui était mis en place dans votre entreprise ? Mettez-vous en situation et décrivez précisément les actions auxquelles vous participez en allant de la préparation (matériels et produits utilisés...) jusqu'au nettoyage des cases/locaux. Quel type de stockage des déjections est présent sur l'exploitation ? Dans quelle mesure intervenez-vous dessus ? Une fois, le nettoyage et/ou la désinfection terminés, sur quel support enregistrez-vous le produit ? Comment faites-vous ? Comment déterminez-vous que le bâtiment est propre ?	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ
Ambiance des bâtiments Quels sont les critères d'ambiance auxquels il faut impérativement veiller dans un bâtiment ? Comment les contrôlez-vous ? Avez-vous à procéder à des ajustements ? Décrivez les ajustements que vous avez effectués.		OQ	OHQ

<p>Maintenance des matériels et équipements</p> <p>Placez-vous dans la situation et décrivez les parties du bâtiment sur lesquelles vous travaillez en précisant les matériels et les équipements utilisés et les réglages si nécessaires.</p> <p>Ensuite, prenez un exemple de situation où vous avez rencontré une difficulté. Racontez cette situation et ce que vous avez fait pour résoudre le problème.</p>		OQ	OHQ
<p>Bien-être animal</p> <p>Quelles sont les normes relatives au bien-être animal ? Comment veillez-vous à ce qu'elles soient bien respectées sur votre lieu de travail ?</p> <p>Quels sont les ajustements éventuels que vous avez réalisés pour respecter ces normes ?</p>		OQ	OHQ
<p>Précisions complémentaires</p>	<i>Espace réservé au jury</i>	OQ	OHQ

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez probablement effectué tout ou partie des activités suivantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d'autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

<p>Quels types d'engins agricoles (viticoles, forestiers, ...) utilisez-vous ou avez-vous déjà utilisés ?</p> <p>- Occasionnellement :</p> <p>- Régulièrement :</p> <p>Avez-vous déjà utilisé des matériels comportant des systèmes électroniques ou informatiques embarqués ? Donnez des exemples :</p> <p>Choisissez une situation précise de travail à réaliser avec un de ces matériels et décrivez ce que vous avez eu à faire par rapport au système embarqué.</p> <p>Vous arrive-t-il d'atteler et de régler des outils ? si oui, lesquels ? Donnez des exemples :</p> <p>Choisissez une situation de travail avec attelage et réglages et décrivez précisément la manière dont vous effectuez l'attelage et le raccordement des différents éléments. Prenez-vous des précautions ? Lesquelles ?</p> <p>Décrivez les réglages à faire et comment vous procédez.</p> <p>Choisissez un engin que vous avez l'habitude de conduire :</p> <p>Avez-vous rencontré un problème sur ce matériel ? Quel était ce problème ? Qu'avez-vous fait face à cette situation et pourquoi ?</p>	<p><i>Espace réservé au jury</i></p>
---	--------------------------------------

<p>Avez-vous à rendre compte d'incidents survenus lors de l'utilisation d'une machine ? A qui et comment ?</p> <p>Avez-vous déjà effectué l'entretien d'un tracteur ? Quelles opérations réalisez-vous ou avez-vous déjà réalisé ?</p> <p>Faites-vous l'entretien d'autres types d'engins ? Si oui, lesquels (automoteurs, enjambeur, ...) ? Quelles opérations d'entretien vous demande-t-on de faire ?</p> <p>Choisissez une machine et répondez aux questions suivantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De quelle machine s'agit-il ? - Quelles opérations d'entretien faites-vous sur cette machine et pour quelles raisons ? - Effectuez-vous des opérations de remise ? Lesquelles ? - Quelles précautions prenez-vous lorsque vous intervenez notamment sur le système hydraulique ? Pourquoi ? 	
<p>Précisions complémentaires</p> <p>Autres activités, façons de faire, responsabilités, ...</p>	

OHQ Inter CQP – Gestion d'un atelier de productions animales

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez probablement effectué tout ou partie des activités suivantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d'autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

<p>Gestion administrative de l'atelier</p> <p>La partie administrative d'un atelier de productions animales comprend différentes données à enregistrer. Quels enregistrements et/ou déclarations avez-vous effectués ? Expliquez l'intérêt de ces enregistrements.</p>	<p><i>Espace réservé au jury</i></p>
<p>Gestion technique de l'atelier</p> <p>Quelles sont les activités, relatives à la gestion technique de l'atelier, auxquelles vous avez participé (définition du système fourrager, construction du plan d'alimentation, gestion du planning d'accouplement, prophylaxie du troupeau...) ?</p> <p>Pour chaque activité, donnez un ou des exemples. Dites comment vous avez élaborer les éléments et quelles décisions cela vous a permis de prendre.</p>	
<p>Gestion économique de l'atelier</p> <p>A partir de la marge brute de l'atelier dont vous êtes (avez été) en charge ainsi que des critères technico-économiques, quelles interprétations des résultats faites-vous ? Replacez vos conclusions dans le contexte de l'exploitation d'où vous relatez votre expérience professionnelle.</p> <p>A partir de ces résultats, avez-vous été amené à effectuer des changements dans la conduite du troupeau ? Si oui, donnez des explications.</p>	
<p>Précisions complémentaires</p> <p>Réalisez-vous ces opérations en toute autonomie ? Quelles sont vos marges de manœuvre ?</p>	

OHQ Inter CQP – Gestion d'équipe
OQ Inter CQP – Animation d'équipe

Au cours de votre expérience professionnelle, vous avez probablement effectué tout ou partie des activités suivantes. Lorsque vous répondez aux différentes questions, précisez votre niveau d'autonomie, de responsabilité et les consignes que vous avez pu recevoir.

<p>Vous arrive-t-il ou vous est-il arrivé d'avoir à animer une équipe ou des équipes de travail ?</p> <p style="text-align: center;">Parfois <input type="checkbox"/> Régulièrement <input type="checkbox"/> Jamais <input type="checkbox"/></p> <p>Si c'est le cas, avec quelles personnes ?</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 16.6%;">Parfois</th> <th style="width: 16.6%;">Régulièrement</th> <th style="width: 6.2%;">Jamais</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>des salariés permanents</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>des salariés saisonniers</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>des stagiaires</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Autres (précisez)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>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 :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 16.6%;">Parfois</th> <th style="width: 16.6%;">Régulièrement</th> <th style="width: 6.2%;">Jamais</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Accueillir et intégrer des nouveaux</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Organiser le travail de l'équipe</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Etablir un planning prévisionnel de travail</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Expliquer et/ou montrer le travail à faire</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Rappeler des consignes, des règles</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Régler des conflits</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Impulser et faire maintenir un rythme de travail</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Suivre la qualité du travail</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Autres (précisez)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Parfois	Régulièrement	Jamais	des salariés permanents				des salariés saisonniers				des stagiaires				Autres (précisez)					Parfois	Régulièrement	Jamais	Accueillir et intégrer des nouveaux				Organiser le travail de l'équipe				Etablir un planning prévisionnel de travail				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)				<i>Espace réservé au jury</i>		
	Parfois	Régulièrement	Jamais																																																												
des salariés permanents																																																															
des salariés saisonniers																																																															
des stagiaires																																																															
Autres (précisez)																																																															
	Parfois	Régulièrement	Jamais																																																												
Accueillir et intégrer des nouveaux																																																															
Organiser le travail de l'équipe																																																															
Etablir un planning prévisionnel de travail																																																															
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)																																																															
		OQ	OHQ																																																												

<p>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.</p> <p>Que faites-vous quand un membre de votre équipe n'avance pas au même rythme que les autres ?</p> <p>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 ?</p> <p>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</p>	<p><i>Espace réservé au jury</i></p>	<p>OQ</p>	<p>OHQ</p>
<p>Vous arrive-t-il d'établir un planning de travail pour vous-mêmes et vos collaborateurs ?</p> <p>Si tel est le cas, comment vous y prenez-vous ? Le planning est-il hebdomadaire ? Trimestriel ? Annuel ?</p> <p>Montrez un exemple de planning que vous avez réalisé</p>	<p><i>Espace réservé au jury</i></p>	<p>OQ</p>	<p>OHQ</p>
<p>Précisions complémentaires</p>	<p><i>Espace réservé au jury</i></p>	<p>OQ</p>	<p>OHQ</p>

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.) :	<i>Cadre réservé au jury</i>
---	------------------------------

Diplômes obtenus (CAP, BEP, BEPC, Bac Pro, Bac, BTS, etc.)		<i>Cadre réservé au jury</i>
Diplôme	Année d'obtention	

Formation professionnelle continue

Avez-vous suivi une formation en contrat d'apprentissage ?				<i>Cadre réservé au jury</i>
Oui / Non	Diplôme obtenu	Entreprise	Année/Durée	

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

Avez-vous suivi une formation en formation longue en tant que salarié ?				<i>Cadre réservé au jury</i>
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 ?			<i>Cadre réservé au jury</i>
Intitulé	Durée	Année	

Joindre les attestations de formation ou de stage

Possédez-vous des certificats ? (Certiphyto, CACES, ...)		<i>Cadre réservé au jury</i>
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 :