



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

**« Salarié(e) Hautement qualifié(e)
en élevage porcin »**

REFERENTIELS



CPNE du 20 novembre 2018

SOMMAIRE

METIER, FONCTIONS ET ACTIVITES VISE(S) PAR LA QUALIFICATION	3
1) Désignation du métier	3
2) Description de la qualification	3
3) Fiche(s) ROME la ou les plus proches	3
4) Cadres d'exercice les plus fréquents	4
5) Réglementation d'activités	7
6) Liste résumée des activités visées par le CQP	7
PRESENTATION DU CQP	9
1) Architecture	9
2) Référence à la classification des emplois de la convention collective	9
3) Modalités d'obtention du CQP	10
4) Equivalences	10
REFERENTIEL D'ACTIVITES ET REFERENTIEL DE CERTIFICATION	11
Bloc de compétences : OHQ Porc – Suivi du troupeau reproducteur	11
Bloc de compétences : OHQ Porc - Maternité	13
Bloc de compétences : OHQ Porc – Post Sevrage / Engraissement	16
Bloc de compétences : OHQ Porc – Hygiène et biosécurité	18
Bloc de compétences : OHQ Inter CQP – Gestion d'un atelier de productions animales	20
Bloc de compétences : OHQ Inter CQP – Gestion d'équipe	22
RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES	24
CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION	25
1) L'évaluation certificative	25
2) La validation des acquis et de l'expérience	29

MÉTIER, FONCTIONS ET ACTIVITÉS VISÉ(S) PAR LA QUALIFICATION

1) Désignation du métier

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

2) Description de la qualification

Conditions d'exercice de l'emploi

Le(la) salarié(e) hautement qualifié(e) en exploitations porcines assure la responsabilité d'un élevage pour lequel il travaille seul ou organise l'activité des autres salariés. Il/Elle doit donc être en capacité de réaliser l'ensemble des tâches de l'élevage.

Le(la) salarié(e) hautement qualifié(e) en exploitations porcines travaille dans un élevage de taille importante. Il/Elle supervise directement les agents d'élevage ou les salarié(e)s qualifié(e)s, il/elle exerce ses missions sous l'autorité de l'éleveur. Que ce soit dans les bâtiments d'élevage ou en bureau, ses activités se déroulent en milieu intérieur. Amené(e) à être parfois présent le week-end, selon le planning qu'il/elle établit, il/elle connaît des horaires réguliers.

Délimitation des fonctions

Il s'agit d'emplois hautement qualifiés comportant l'organisation et l'exécution du travail dont il/elle a la charge, à partir de directives générales sur la planification et les résultats attendus.

Il/Elle peut être amené à conduire des activités complémentaires telles que : les relations avec les fournisseurs, la gestion des approvisionnements, le suivi technique et économique de l'élevage.

En l'absence du responsable il/elle est amené(e) à prendre certaines initiatives ayant un caractère de gravité important sur le plan économique, de la sécurité des personnes et de l'environnement.

Evolution dans et hors de l'emploi

Le(la) salarié(e) hautement qualifié(e) en exploitations porcines, avec des connaissances avérées dans son domaine, et s'il/elle développe ses compétences en communication, peut devenir technicien d'élevage auprès d'un groupement d'éleveurs ou d'une organisation professionnelle. Une autre possibilité d'évolution tient dans une spécialisation dans le domaine de la vente ou du conseil. Après une formation complémentaire en économie et en gestion, le choix de l'installation en tant qu'éleveur exploitant est envisageable.

3) Fiche(s) ROME la ou les plus proches

A1411 Elevage porcin

Chef d'exploitation agricole porcine

Chef d'élevage porcin

Chef de production agricole porcine

Conducteur / Conductrice d'atelier de production animale porcine

Eleveur / Eleveuse de porcs

Eleveur / Eleveuse de porcs

Eleveur / Eleveuse en production porcine

Eleveur-sélectionneur / Eleveuse-sélectionneuse en production porcine

Engraisseur / Engraisseuse de porcelets

Naisseur-engraisseur / Naisseur-engraisseuse porcine

Ouvrier / Ouvrière agricole en production porcine
 Ouvrier / Ouvrière d'élevage en production porcine
 Ouvrier / Ouvrière de production porcine
 Ouvrier agricole polyvalent / Ouvrière agricole polyvalente en élevage porcin
 Porcher / Porchère
 Producteur / Productrice hors sol porcin
 Responsable d'élevage porcin
 Second / Seconde d'exploitation porcine

4) Cadres d'exercice les plus fréquents

A. Secteur d'activité et taille des entreprises

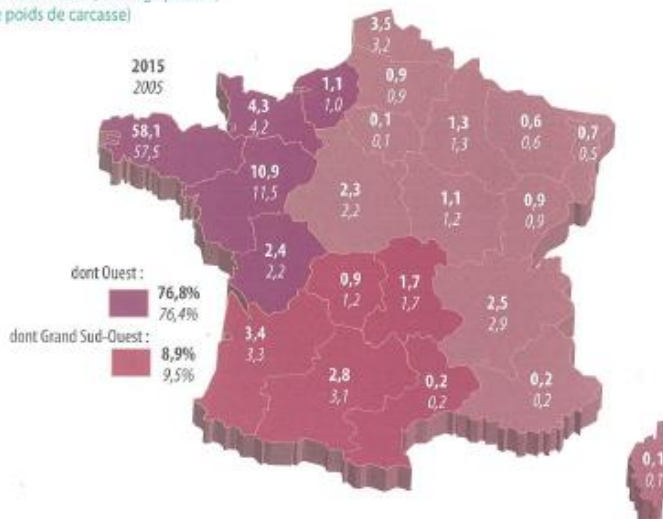
Données sectorielles générales¹

Avec 33 kg par an et par habitant, le porc est la première viande consommée en France. Les trois quarts étant dégustés sous la forme de produits de charcuterie (rillettes, andouille, boudin, jambon sec ou à l'os...) qui font partie intégrante du patrimoine culinaire de l'Hexagone.

Pour satisfaire sa demande, la filière porcine produit près de 2,2 millions de tonnes équivalent carcasse de porcs par an.

La Bretagne est la première région productrice de porcs.

Répartition de la production porcine dans les régions en 2015
 (en % du total France, tonnage produit, selon le poids de carcasse)



Afin de répondre aux habitudes alimentaires des Français, la France importe 25% de sa consommation en pièces de viande telles que les jambons. Ces pièces proviennent de pays européens principalement l'Espagne et l'Allemagne.

A l'inverse, d'autres parties du porc, comme la poitrine et les abats, sont moins appréciées des Français. Celles-ci sont alors destinées à l'exportation à hauteur de 600 000 tonnes par an. La filière porcine exporte ainsi 27 % de sa production, principalement en Europe, en Asie (Chine, Philippines...). Le chiffre d'affaires à l'exportation est estimé à 1,2 milliards d'euros. La filière porcine française occupe donc une place de choix dans le paysage économique national.

En 15 ans, le nombre d'élevage de porc a été divisé par 2. Dans le même intervalle, le nombre de porc par élevage été multiplié par 1,5. Conjugué à une augmentation des poids de carcasse par porc, la production française n'a diminué que de 25% sur cette période.

¹ Source : France Agrimer (chiffres 2017)
 Porcs par les chiffres – Edition 2016-2017, IFIP

L'ensemble de la filière, à commencer par les exploitations porcines, a subi de profondes mutations afin de s'adapter continuellement à l'environnement, aux demandes des consommateurs, aux évolutions de marché et à la réglementation. Les gains de compétitivité, fruits du travail de l'éleveur ont permis de compenser partiellement les surcoûts engendrés par ces changements et de maintenir les exploitations en place.

Ces mutations structurelles des exploitations (agrandissement et spécialisation, regroupement des sites d'exploitations, formes sociétaires...) concordent avec une augmentation de la part de la main d'œuvre salariée, permanente ou occasionnelle, une nouvelle répartition du travail et parfois l'externalisation de certaines tâches.

Le profil des exploitations porcines

La conduite d'un élevage se décompose en trois stades principaux : le naissage, le post-sevrage et l'engraissement. A chaque stade de développement des animaux correspond un espace adapté à leurs besoins spécifiques.

Certaines exploitations se spécialisent dans la phase naissage, d'autres se spécialisent dans la phase engraissement mais la plupart des exploitations porcines françaises couvre les 3 stades de développement (les « naisseurs-engraisseurs »).

En 2015, la production de porc est réalisée principalement par 8959 exploitations détenant plus de 100 porcs ou 25 truies. En moyenne, 2,3 personnes travaillent dans un élevage de porcs, dont 38% de salariés, pour environ 200 truies et la suite (porcelets, porcs à l'engrais, truies gestantes, cochettes...). Des formes collectives se développent pour permettre à plusieurs éleveurs de se regrouper pour investir en commun et organiser leur temps de travail.

Système (nombre)	Nombre de truies moyen	Nombre de porcs moyen
Naisseur engraisseur (4139)	191	1095
Naisseur ou Naisseur post-sevrage (546)	301	-
Engraisseur ou Post-sevrage engraisseur (4202)	-	568

Les naisseurs engraisseurs détiennent 83 % des truies et 65 % de porcs à l'engrais.

Les naisseurs possèdent 17 % des truies et les engraisseurs 34 % des porcs à l'engrais.

L'emploi dans les élevages porcins

Le tableau suivant présente les données Agreste en matière d'emploi (UTA : unité de travail actif)

	2010	2015	Evolution
Emploi total	13 856	13 228	-4.5 %
Dont emploi non salarié (exploitants, associés, MO familiale...)	8188	7143	-12.7 %
Dont emploi salarié (permanents et occasionnels)	5669	6085	+7.3%
Auvergne Rhône Alpes (%)		303 (5%)	
Bretagne (%)		2988 (49%)	
Nouvelle Aquitaine (%)		542 (9%)	
Occitanie (%)		250 (4%)	
Pays de Loire (%)		584 (10%)	

A l'image de la production, la main-d'œuvre salariée dans les exploitations porcines se situe principalement en Bretagne.

La baisse de l'emploi total correspond à la baisse du nombre d'exploitations porcines entre 2010 et 2015. Cette diminution de l'emploi total révèle une baisse importante de l'activité des exploitants associés mais une augmentation du recours à la main d'œuvre salariée.

L'emploi salarié est majoritairement mobilisé dans les élevages « naisseurs » où la main d'œuvre est aux deux tiers salariée. Le recours à la main d'œuvre salariée est également relativement important (33 %) dans les élevages « naisseurs-engraisseurs ».

Une étude approfondie de l'observatoire du marché du travail en production porcine relève 2 profils d'employés :

- Le salarié qualifié qui réalise en autonomie, tout ou partie, des tâches techniques de l'atelier
- Le salarié hautement qualifié qui prend en charge l'atelier porcin sur les plans techniques voire économiques.

Des activités similaires sont attendues entre le salarié qualifié et hautement qualifié mais avec un degré de responsabilité et d'autonomie plus important pour le salarié hautement qualifié. Ce dernier profil se rencontre en particulier dans les maternités collectives (regroupement de plusieurs bâtiments pour les activités fécondation/gestation/maternité) où les salariés travaillent pratiquement en autonomie totale.

L'évolution des emplois et les besoins en compétences

La filière porcine va continuer de faire face à de nombreux enjeux en terme de consommation et d'attentes sociétales : augmentation de la diversité des attentes des consommateurs, vieillissement de la population et difficultés pour renouveler le « cœur de cible de la consommation » de viande, croissance de la part des ménages d'une ou deux personnes avec des attentes spécifiques (produits, conditionnements...), essor du végétarisme et du véganisme.

Le contexte économique (crise du porc, flambée du prix des matières premières, commerce extérieur), le contexte réglementaire (notamment bien être, emploi, fiscal) et environnemental ainsi que d'autres facteurs (contexte local, sociétal, événements sanitaires...) vont également impacter l'évolution des exploitations porcines.

Avec la disparition progressive des « couples d'exploitants », l'installation se fera de plus en plus en individuel avec un recours nécessaire au salariat qui continuera de compenser partiellement la main d'œuvre exploitant non renouvelée.

La concentration et la spécialisation des élevages (naisseur et naisseur engraisseur) va provoquer plus d'embauche de salariés (ex : 3,5 salariés permanents pour une maternité de 800 truies – 200 à 250 truies en naisseurs engraisseurs pour 1 salarié).

La main d'œuvre salariée a aussi besoin de renouvellement par suite des départs en retraite (12 % de salariés en exploitations porcines ont plus de 56 ans d'après les données MSA 2015) mais également le départ de salariés permanents vers d'autres secteurs d'activité ou vers l'installation.

Sur les compétences recherchées dans les années à venir pour les salariés en élevage porcin, les professionnels mettent en avant les évolutions techniques à venir, l'évolution des exigences sur le bien-être animal et les évolutions sur les plans mécaniques et numériques.

Sur les plans techniques, mécaniques et numériques, les tâches à réaliser seront les mêmes qu'aujourd'hui mais dans des conditions exigeant plus de technicité sur la reproduction, l'alimentation et le matériel d'élevage (automatisation, informatisation,...). Les outils de suivi vont se renforcer.

Avec la fluctuation sur les prix (matières premières, intrants, prix à la production...), le lien entre la rentabilité et la maîtrise technique de l'élevage sera renforcé.

Le bien-être animal restera incontournable nécessitant un besoin en pratique professionnelle pour les interventions sur les animaux.

Le/la responsable d'élevage étant amené à encadrer du personnel, de nouvelles compétences en matière de droit du travail, gestion du personnel, formation des salariés lui seront demandés.

B. Responsabilité et autonomie caractérisant les types d'emploi ciblés

Dans le cadre de ses activités, le(la) salarié(e) **hautement qualifié(e)** en élevage porcin travaille sur un site d'élevage comprenant généralement plusieurs bâtiments et/ou plusieurs ateliers. Il/Elle travaille en équipe et organise l'activité des autres membres de l'équipe. Il/Elle est sous l'autorité du responsable du site ou de l'éleveur et suit ses directives. Il/Elle assure les différents travaux qui lui incombent en autonomie, sans supervision directe de sa hiérarchie. Il/Elle possède donc un degré d'autonomie et de responsabilité important dans les tâches qui lui sont confiées. Il/Elle peut prendre des initiatives ayant un caractère de gravité important sur le plan économique, de la sécurité des personnes, de l'environnement.

5) Réglementation d'activités

La conduite de certains équipements présentant des risques particuliers, en raison de leurs caractéristiques ou de leur objet, est subordonnée à l'obtention d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur (code du travail article R4323-56)

La conduite des équipements de travail mobiles automoteurs et des équipements de travail servant au levage est réservée aux travailleurs qui ont reçu une formation adéquate. Cette formation est complétée et réactualisée chaque fois que nécessaire. (Code du travail article R4323-56).

Habilitation électrique pour les salariés qui sont amenés à effectuer des opérations sur les installations électriques ou dans leur voisinage en référence à la norme NFC 18-510. Indice 0, lorsqu'il s'agit d'interventions d'ordre non électrique.

6) Liste résumée des activités visées par le CQP

Selon le type d'élevage ou selon l'entreprise, le (la) salarié(e) Hautement qualifié(e) réalise tout ou partie des activités suivantes :

Il/Elle gère les lots de truies et de cochettes :

Il/Elle détecte les chaleurs

Il/Elle réalise l'insémination artificielle dans le respect de la réglementation en vigueur

Il/Elle peut réaliser l'échographie

Il/Elle effectue des contrôles sanitaires

Il/Elle gère les différentes rations

Il/Elle gère les mises bas

Il/Elle réalise les soins aux porcelets et assure le suivi général de la bande dans le respect de la réglementation, du cahier des charges et du bien-être animal

Il/Elle assure les soins aux animaux

Il/Elle gère les différentes rations

Il/Elle gère l'organisation des cases/locaux en fonction des départs/arrivées des animaux

Il/Elle identifie les problèmes sanitaires et met en œuvre les solutions appropriées
Il/Elle respecte les conditions d'hygiène propres à l'élevage
Il/Elle pilote les opérations de nettoyage de l'élevage
Il/Elle gère l'ambiance des bâtiments d'élevage
Il/Elle effectue la maintenance de premier niveau des matériels et équipements
Il/Elle veille au bien-être animal
Il/Elle participe à la gestion administrative de l'atelier
Il/Elle participe à la gestion technique de l'atelier
Il/Elle participe à la gestion technico-économique de l'atelier
Il/Elle accueille et intègre le nouvel arrivant
Il/Elle met en œuvre une démarche d'accompagnement technique
Il/Elle communique régulièrement avec les membres de l'équipe
Il/Elle gère son planning de travail et celui des membres de l'équipe

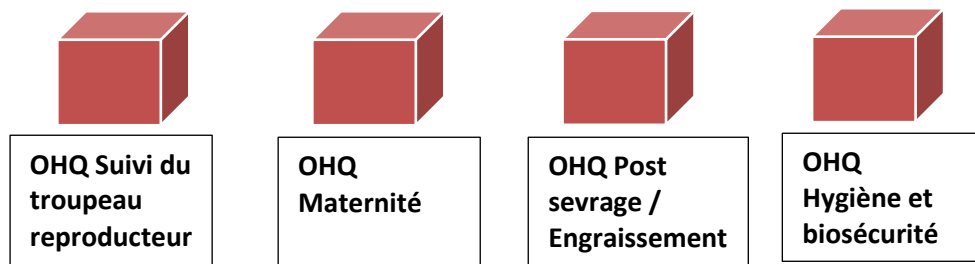
PRESENTATION DU CQP

1) Architecture

Le CQP « Salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin » est constitué de **5 blocs de compétences** :

4 blocs de compétences imposés + 1 au choix.

4 BLOCS DE COMPETENCES IMPOSES



+ 1 BLOC DE COMPETENCES A CHOISIR DANS LA LISTE SUIVANTE



- OHQ Gestion d'un atelier de productions animales
- OHQ Gestion d'équipe
- + autres blocs OHQ ou OQ

Chaque bloc de compétences acquis donne lieu à une attestation délivrée par la CPNE agricole.

2) Référence à la classification des emplois de la convention collective

Le CQP salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin est situé en référence au niveau IV (hautement qualifié) échelon 1 de l'accord national de méthode de classification des emplois non cadres en agriculture (18/12/1992).

Il appartient à chaque CPRE de le situer par rapport aux conventions collectives concernées.

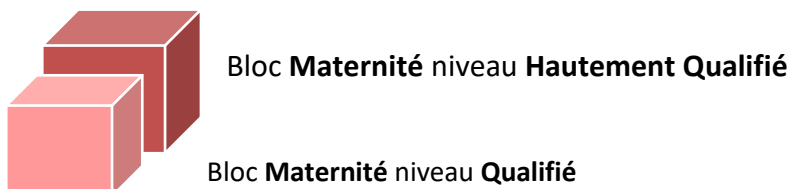
3) Modalités d'obtention du CQP

- Par la voie de la formation ou en candidat libre : les modalités d'évaluation sont indiquées dans chacun des blocs de compétences et expliquées en fin de document (page 25). Le CQP est délivré lorsque les cinq blocs de compétences ont été acquis.
- Par la voie de la VAE : sur la base d'un dossier de VAE et d'un entretien avec le jury : voir le descriptif en page 29.

4) Equivalences

Certains travaux du (de la) salarié(e) hautement qualifié(e) peuvent être effectués par des salarié(e)s qualifié(e)s. Ainsi, la plupart des compétences de certains bloc de compétences du CQP « salarié hautement qualifié » se retrouvent dans le CQP « salarié qualifié ». Ceci conduit à la possibilité d'équivalences partielles entre les deux CQP.

Ex : un candidat qui obtiendrait le bloc de compétences 'Maternité' au niveau qualifié validerait une partie des compétences du bloc de compétences 'Maternité' au niveau hautement qualifié



RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Bloc de compétences : OHQ Porc – Suivi du troupeau reproducteur

Compétence du (de la) salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin : gérer les différents travaux manuels et/ou automatisés liés au suivi du troupeau reproducteur (selon les pratiques de l'entreprise) en organisant son travail selon les directives données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de bien-être animal et de protection de l'environnement.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié gère les lots de truies et de cochettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● En fonction des objectifs de l'élevage, il/elle détermine les truies qui vont à la réforme et les cochettes qui vont assurer le renouvellement ● Il/Elle gère le nombre de truies dans les lots mis à la reproduction ● Il/Elle accueille les futurs reproducteurs dans un local adapté ● Il/Elle réalise les contrôles d'usage en matière de qualité des animaux ● Il/Elle observe les animaux et détecte les éventuels problèmes sanitaires <p>Le (la) salarié(e) détecte les chaleurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle observe le comportement de la truie, ● Il/Elle identifie et note la truie en chaleur, ● Il/Elle détermine le moment de l'insémination, ● Il/Elle surveille les retours ● Il/Elle détermine si la truie doit être saillie naturellement <p>Le (la) salarié(e) réalise l'insémination artificielle dans le respect de la réglementation en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle réceptionne les doses, en assure le stockage et la conservation ● Il/Elle prépare les doses en respectant les conditions optimales de température et en contrôlant la qualité de la semence 	<p>Comprendre, appliquer et faire respecter la ou les directives générales</p> <p>Gérer et organiser les lots d'animaux par rapport aux disponibilités des locaux dans les bâtiments et selon les règles sanitaires</p> <p>Sélectionner les animaux à réformer ou pour le renouvellement selon les critères de performance de l'exploitation</p> <p>Déplacer les animaux dans un souci de sécurité et d'efficacité</p> <p>Observer et apprécier l'état des animaux à leur arrivée</p> <p>Identifier les principes de fonctionnement d'un atelier de reproduction</p> <p>Identifier le cycle de reproduction</p> <p>Interpréter et respecter le programme de reproduction</p> <p>Mettre en œuvre les opérations de détection des truies en chaleur</p> <p>Mettre en œuvre les conditions optimales pour l'insémination artificielle</p> <p>Appliquer les procédures d'insémination artificielle</p>	<p>Reformuler le but de l'IA en lien avec l'objectif de l'exploitation</p> <p>Identifier, porter les EPI adaptés et justifier leur rôle</p> <p>Comprendre le programme de reproduction mis en place dans l'exploitation</p> <p>Décrire le cycle de reproduction de la truie</p> <p>Repérer les signes d'un animal en chaleur et identifier le ou les animaux en chaleur</p> <p>Réaliser l'insémination artificielle dans le respect des exigences sanitaires</p> <p>Enregistrer les IA effectuées sur support numérique ou papier</p> <p>Déterminer la date de mise-bas et l'arrivée en maternité</p> <p>Justifier et proposer des truies à réformer</p>	<p>Evaluation pratique : Insémination artificielle</p> <p>+ Travaux en entreprise : échographie, contrôles sanitaires, alimentation des truies, préparation des locaux, gestion des mouvements d'animaux</p> <p>80% des travaux sont maîtrisés</p>	<p>Explication cohérente</p> <p>Il/elle identifie les EPI nécessaires et justifie leur rôle sans faire d'erreur</p> <p>Explication logique et cohérente</p> <p>Sans erreur majeur</p> <p>Les principaux signes sont cités. Sur un lot de truies, 90 % ont des truies en chaleur ont été détectées.</p> <p>Toutes les étapes chronologiques de l'insémination sont respectées</p> <p>Il/elle a respecté rigoureusement les règles d'hygiène</p> <p>Pas d'oubli dans l'enregistrement des truies inséminées</p> <p>Les dates sont justifiées et indiquées sans erreur significative</p> <p>Proposition cohérente</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle prépare le local et les animaux en respectant les conditions optimales d'hygiène ● Il/Elle gère le matériel d'insémination et ajuste les commandes selon le besoin <p>Le (la) salarié(e) peut réaliser l'échographie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle repère les truies à diagnostiquer ● Il/Elle utilise le matériel ● Il/Elle détermine si la truie est gestante ● Il/Elle note les résultats et les interprète <p>Le (la) salarié(e) effectue des contrôles sanitaires</p> <p>Le (la) salarié(e) gère les différentes rations :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● En lien avec le technicien ou l'éleveur, il/elle construit le plan d'alimentation en respectant la législation en vigueur et les objectifs de l'exploitation ou le cahier des charges ● Il/Elle met en route les différentes fabrications ● Selon la méthode de distribution de l'alimentation (manuelle ou automatisée), il/elle respecte le plan d'alimentation prévu en tenant compte des transitions alimentaires. ● Il/Elle contrôle l'état des auges ● Il/Elle distribue les aliments complémentaires ● Il/Elle enregistre les données relatives au stock d'aliments et déclenche la livraison d'aliments auprès du fournisseur ● Quand l'alimentation est automatisée, il/elle lance le programme en saisissant les données nécessaires ● Il/Elle contrôle le débit de distribution ● Il/Elle gère les alertes du logiciel d'alimentation 	<p>Identifier les organes reproducteurs des truies</p> <p>Préparer le matériel et les fournitures dans le strict respect des normes d'hygiène</p> <p>Utiliser le matériel pour l'IA avec précision et en respectant les normes d'hygiène</p> <p>Enregistrer les données de production</p> <p>Collecter, trier et stocker les déchets</p> <p>Estimer le nombre de doses nécessaires</p> <p>Identifier les animaux à échographier</p> <p>Manipuler le matériel de façon adéquate</p> <p>Lire et Interpréter une échographie</p> <p>Identifier les besoins en alimentation en fonction du développement de l'animal</p> <p>Identifier les catégories d'aliments et leur utilisation</p> <p>Construire un plan d'alimentation</p> <p>Utiliser le matériel de distribution des aliments, dont systèmes automatisés</p> <p>Vérifier la qualité des aliments (solides et liquides) et les conditions d'approvisionnement</p> <p>Être vigilant par rapport au comportement des animaux, pendant et après avoir distribué l'alimentation</p> <p>Utiliser les supports numériques</p>			

Bloc de compétences : OHQ Porc – Maternité

Compétence du (de la) salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin : gérer les différents travaux manuels et/ou automatisés liés à la maternité (selon les pratiques de l'entreprise) en organisant son travail selon les directives données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de bien-être animal et de protection de l'environnement.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) gère les mises bas :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle prépare l'entrée des truies en maternité (lavage et déparasitage) et les documents de suivi ● Il/Elle prépare la case (tapis et chauffage) ● Il/Elle planifie et peut déclencher la mise bas ● Il/Elle surveille le déroulement de la mise bas (pratique la fouille éventuellement) ● Il/Elle repère et aide les truies qui ont des mises bas difficiles ● Il/Elle donne les premiers soins aux porcelets ● Il/Elle surveille et observe le comportement des animaux. ● Il/Elle soigne les truies après mise bas : suivi de température, et soins nécessaires ● Après diagnostic, il/elle peut réaliser des injections médicamenteuses, avec l'appui du vétérinaire, et les enregistre sur les documents prévus. <p>Le (la) salarié(e) réalise les soins aux porcelets et assure le suivi général de la bande dans le respect de la réglementation, du cahier des charges et du bien-être animal :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle réalise des soins courants aux porcelets (dents, queue, désinfection cordon ombilical, castration des mâles...) ● Il/Elle surveille les tétées et donne manuellement le colostrum si besoin ● Le cas échéant, il/elle fait des injections, ● Il/Elle identifie chaque porcelet (tatouage, pose d'une boucle à l'oreille, encoche à l'oreille), 	<p>Gérer le planning des mises bas Reconnaitre les signes précurseurs d'une mise bas Maîtriser les conditions de déroulement de la mise bas Mettre en œuvre des différentes interventions en période de mise bas Apprécier la capacité nourricière de la mère Apprécier l'état des porcelets Interpréter et prendre en compte des différents comportements du porcelet et leur remédiation Réaliser des soins sous la mère Approcher et manipuler les animaux de façon calme et en sécurité Identifier les familles de produits de base d'une pharmacie vétérinaire, leurs règles d'utilisation, de stockage et d'élimination des déchets</p> <p>Diagnostiquer les principales affections et leurs symptômes Réaliser les soins : administration de médicaments, assistance au vétérinaire Identifier les produits de base d'une pharmacie vétérinaire, leur mode de conservation et d'élimination</p>	<p>Expliquer les principes du planning de mise bas</p> <p>Repérer les signes précurseurs d'une mise-bas et identifier les truies qui vont mettre bas à court terme</p> <p>Intervenir au bon moment pour aider une truie à mettre bas</p> <p>Apprécier l'état général des porcelets</p> <p>Diagnostiquer un porcelet malade et appliquer les premiers soins</p> <p>Gérer un problème sanitaire sur une truie</p> <p>Respecter les conditions d'hygiène et de sécurité avant, pendant et après la mise bas</p>	<p>Evaluation pratique : Mise bas</p> <p>Travaux en entreprise : planification des mises-bas, soins aux truies, soins aux porcelets, alimentation des truies, alimentation des porcelets, pesée des porcelets, tri et adoption des porcelets</p> <p>80% des travaux sont maîtrisés</p>	<p>Explication cohérente</p> <p>Il/elle énonce les principaux signes d'une truie proche de la mise bas sans oubli majeur. Sur un lot de truies, 90 % des truies prêtes à mettre bas ont été identifiées correctement.</p> <p>Si une truie est en difficulté, il/elle n'intervient ni trop tôt, ni trop tard.</p> <p>Il/elle juge l'état de l'ensemble de la portée et identifie sans erreur les porcelets plus faibles</p> <p>Il/elle identifie les porcelets en mauvaise santé et leurs applique les soins nécessaires en les justifiant.</p> <p>Il/elle identifie si une truie est malade et détermine les soins à apporter en les justifiant</p> <p>Il/Elle adopte les postures et les gestes requis pour effectuer son travail sans risque nuisible pour sa santé et celle des animaux</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle pèse systématiquement chaque portée et enregistre les poids. ● Il/Elle réalise les soins en cas de problèmes sanitaires sur l'animal ● Il/Elle assure le suivi général de la bande ● Il/Elle trie les porcelets et gère l'adoption. ● Il/Elle repère les porcelets à sevrer et procède au sevrage ● Il/Elle sépare les porcelets des truies ● Il/Elle repère des anomalies ● Il/Elle gère et élimine les déchets ● Il/Elle enregistre les données sur support numérique ou papier <p>Le (la) salarié(e) assure les soins aux animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle réalise les vaccinations systématiques des animaux prescrites, en respectant la posologie ● Il/Elle met en œuvre le plan de traitements, en utilisant les méthodes prescrites dans le respect de la législation en vigueur et du cahier des charges ● Il/Elle s'assure du stockage et de la bonne conservation des produits médicamenteux <p>Le (la) salarié(e) gère les différentes rations :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● En lien avec le technicien ou l'éleveur, il/elle adapte la formulation de l'aliment en respectant la législation en vigueur et les objectifs de l'exploitation ou le cahier des charges ● Il/Elle met en route les différentes fabrications ● Selon la méthode de distribution de l'alimentation (manuelle ou automatisée), il/elle respecte le plan d'alimentation prévu en tenant compte des transitions alimentaires. ● Il/Elle contrôle l'état des auges ● Il/Elle distribue les aliments complémentaires 	<p>Identifier les types de vaccinations effectuées et leur rôle, application du plan de prévention</p> <p>Mettre en œuvre des règles d'hygiène</p> <p>Déterminer si un porcelet est en bonne santé</p> <p>Ajuster le nombre de porcelets par truie</p> <p>Manipuler les animaux avec douceur et dans le respect du bien-être animal</p> <p>Utiliser les supports numériques</p> <p>Réaliser les tâches relatives à la traçabilité des lots</p> <p>Respecter le protocole d'intervention défini avec le vétérinaire et/ou l'éleveur détenteur des animaux</p> <p>Respecter l'ensemble des règles d'hygiène, de prophylaxie et de bonnes pratiques relatives aux animaux</p> <p>Mobiliser les principes de bases de la physiologie et de l'anatomie des animaux</p> <p>Identifier les besoins en alimentation en fonction du développement de l'animal</p> <p>Repérer les catégories d'aliments et leur utilisation</p> <p>Construire un plan d'alimentation</p> <p>Utiliser le matériel de distribution des aliments, dont systèmes automatisés</p> <p>Vérifier la qualité des aliments (solides et liquides) et les conditions d'approvisionnement</p>			

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle enregistre les données relatives au stock d'aliments et déclenche la livraison d'aliments auprès du fournisseur ● Quand l'alimentation est automatisée, il/elle lance le programme en saisissant les données nécessaires. ● Il/Elle contrôle le débit de distribution ● Il/Elle gère les alertes du logiciel d'alimentation 	<p>Être vigilant par rapport au comportement des animaux, pendant et après avoir distribué l'alimentation</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène et d'entretien du matériel</p> <p>Utiliser les supports numériques</p> <p>Evaluer les stocks d'aliments et ajuster les commandes</p>			

Bloc de compétences : OHQ Porc – Post Sevrage / Engraissement

Compétence du (de la) salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin : gérer les différents travaux manuels et/ou automatisés liés au post sevrage et à l'engraissement (selon les pratiques de l'entreprise) en organisant son travail selon les directives données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de bien-être animal et de protection de l'environnement

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) gère l'organisation des cases/locaux en fonction des départs/arrivées des animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/elle réalise la pesée et le tatouage ● Il/Elle pèse les animaux à leur arrivée et à leur sortie en post-sevrage ● Il/Elle allote suivant le poids et le sexe et l'âge ● Il/Elle marque les animaux à leur arrivée en engraissement ● Il/Elle choisit les porcs destinés à l'expédition et les trie ● Il/Elle marque les porcs charcutiers et les prépare pour l'enlèvement ● Il/Elle assure une bonne mise à jeun des animaux avant l'expédition ● Il/Elle bloque les porcs dans les cases sur le quai d'embarquement et aide le transporteur au chargement des animaux <p>Le (la) salarié(e) identifie les problèmes sanitaires et met en œuvre les solutions appropriées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle observe les animaux quotidiennement ● Il/Elle identifie les animaux malades ● Il/Elle applique les soins selon le protocole définit avec l'éleveur et/ou le vétérinaire ● Il/Elle fait appel au vétérinaire, le cas échéant ● Il/Elle assiste le vétérinaire lors des différentes interventions 	<p>Identifier les principes du sevrage, de l'allotement et de l'engraissement</p> <p>Réaliser les opérations de sevrage, d'allotement et d'engraissement</p> <p>Manipuler les animaux avec douceur et dans le respect du bien-être animal</p> <p>Mettre en œuvre les règles d'hygiène (quarantaine)</p> <p>Déterminer les animaux prêts à être expédiés</p> <p>Assurer le suivi des lots par les différentes opérations de suivi des animaux (pesée, marquage..)</p> <p>Réaliser les tâches relatives à la traçabilité des lots</p> <p>Diagnostiquer les principales affections et leurs symptômes</p> <p>Administrer des médicaments sous la supervision de l'éleveur détenteur des animaux</p> <p>Identifier les produits de base d'une pharmacie vétérinaire, leur mode de conservation et d'élimination</p>	<p>Identifier les besoins en alimentations en fonction du développement de l'animal</p> <p>Utiliser le matériel de distribution des aliments dont les systèmes automatisés</p> <p>Vérifier la qualité des aliments (solides, liquides) et les conditions d'approvisionnement</p> <p>Interpréter le comportement des animaux suite à la distribution de la ration</p> <p>Apprécier la conduite à tenir en cas de problème : intervention, compte rendu, alerte</p> <p>Gérer l'approvisionnement des aliments et ajuster les commandes</p>	<p>Evaluation pratique : alimentation</p> <p>Travaux en entreprise : gestion des lots, déplacement d'animaux, sevrage, allotement, pesée, alimentation des différents lots, soins aux animaux, choix et tri des porcs charcutiers</p> <p>80% des travaux sont maîtrisés</p>	<p>Il/elle explique de façon cohérente la ration (composition, quantité) selon le type d'animaux et sans erreur d'interprétation</p> <p>Il/elle programme le système de distribution et le règle sans erreur</p> <p>Il/elle s'assure que la ration distribuée dans les auges est conforme au plan d'alimentation et le justifie sans erreur</p> <p>Il/elle vérifie plusieurs points d'observation (appétit, ingestion des aliments...) et identifie les animaux qui ont un comportement anormal</p> <p>Il/elle énumère et justifie les opérations réalisées de façon cohérente</p> <p>En fonction de l'état des stocks observé visuellement et/ou sur support numérique, le candidat estime les quantités à livrer et le délai de livraison sans erreur majeure</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) gère les différentes rations :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● En lien avec le technicien ou l'éleveur, il/elle construit le plan d'alimentation en respectant la législation en vigueur et les objectifs de l'exploitation ou le cahier des charges ● Il/Elle met en route les différentes fabrications ● Selon la méthode de distribution de l'alimentation (manuelle ou automatisée), il/elle respecte le plan d'alimentation prévu en tenant compte des transitions alimentaires. ● Il/Elle contrôle l'état des auges ● Il/Elle distribue les aliments complémentaires ● Il/Elle enregistre les données relatives au stock d'aliments et déclenche la livraison d'aliments auprès du fournisseur ● Quand l'alimentation est automatisée, il/elle lance le programme en saisissant les données nécessaires. ● Il/Elle contrôle le débit de distribution ● Il/Elle gère les alertes du logiciel d'alimentation 	<p>Appliquer les principes de base de l'alimentation des porcs</p> <p>Identifier les besoins en alimentation en fonction du développement de l'animal</p> <p>Interpréter et utiliser un plan d'alimentation</p> <p>Identifier les catégories d'aliments qui composent la ration</p> <p>Utiliser le matériel de distribution des aliments, dont systèmes automatisés</p> <p>Vérifier la qualité des aliments (solides et liquides) et des conditions d'approvisionnement</p> <p>Être vigilant par rapport au comportement des animaux, pendant et après avoir distribué l'alimentation</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène et d'entretien du matériel</p> <p>Utiliser les supports numériques</p> <p>Evaluer les stocks d'aliments et ajuster les commandes</p>			

Bloc de compétences : OHQ Porc – Hygiène et biosécurité

Compétence du (de la) salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin : gérer les différents travaux manuels et/ou automatisés liés à l'hygiène et la biosécurité (selon les pratiques de l'entreprise) en organisant son travail selon les directives données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de bien-être animal et de protection de l'environnement

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) respecte les conditions d'hygiène propres à l'élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle prend une douche à son arrivée dans le bâtiment ● Il/Elle adopte la tenue adéquate <p>Le (la) salarié(e) pilote les opérations de nettoyage de l'élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle nettoie (raclage, balayage des déjections, enlèvement du fumier) les déjections à l'arrière des animaux, les évacue manuellement ou mécaniquement et désinfecte le sol ● Il/Elle programme le robot de nettoyage, le cas échéant ● Il/Elle nettoie et désinfecte régulièrement le matériel de distribution alimentaire : auges, soupières, abreuvoirs, silo ● Il/Elle réalise le lavage et la désinfection des salles vides, couloirs, locaux de stockage et fabrication d'aliments, quai d'embarquement ● Il/Elle gère l'évacuation du lisier par salle ● Il/Elle nettoie le petit matériel d'élevage (tapis, lampes à infrarouge, petit matériel médical) ● Il/Elle désinfecte le bâtiment en respectant les doses de produits de nettoyage ● Il/Elle assure un tri sélectif des déchets (verre, aiguilles, fonds de flacons de vaccins et antibiotiques, ...) <p>Le (la) salarié(e) gère l'ambiance des bâtiments d'élevage :</p>	<p>Respecter strictement les procédures et les consignes d'hygiène et de sécurité sanitaire</p> <p>Porter les EPI et les tenues requises pour l'activité</p> <p>Réaliser le nettoyage et la désinfection pour obtenir un bâtiment et des équipements satisfaisant sur le plan sanitaire</p> <p>Nettoyer rigoureusement les matériels et équipements d'élevage</p> <p>Utiliser le matériel de nettoyage avec efficacité et dextérité</p> <p>Identifier les produits de nettoyage et de désinfection</p> <p>Utiliser les notices d'utilisation des produits</p> <p>Respecter le dosage des produits de nettoyage et de désinfection</p> <p>Respecter les règles de biosécurité dans et autour des élevages</p> <p>Collecter, trier et stocker les déchets</p>	<p>Porter les EPI et les tenues requises pour l'activité</p> <p>Contrôler les conditions d'ambiance des bâtiments et justifier les valeurs</p> <p>Respecter le dosage des produits selon les procédures de l'entreprise</p> <p>Nettoyer avec soin les bâtiments</p> <p>Vérifier la propreté des équipements</p> <p>Expliquer les principes d'hygiène, de prophylaxie et de bonnes pratiques relatives aux animaux</p>	<p>Evaluation pratique : ambiance et état sanitaire du bâtiment</p> <p>Travaux en entreprise : contrôle des indicateurs, surveillance des animaux, enregistrement des données, nettoyage des équipements, Bien-être animal</p> <p>80% des travaux sont maîtrisés</p>	<p>Il/elle identifie les EPI nécessaires sans erreur.</p> <p>A partir des capteurs ou compteurs présents dans le bâtiment, il/elle interprète la valeur des données sur la température (eau, air), la ventilation sans se tromper. Il/Elle explique les conséquences d'une valeur hors normes et propose des ajustements cohérents si besoin.</p> <p>La dilution du produit est juste.</p> <p>Contrôle visuel du nettoyage du candidat. Pas de traces de matières organiques.</p> <p>Lorsque le (la) candidat(e) a nettoyé et procédé à la vérification, les équipements n'ont pas de résidus importants de matière organique.</p> <p>Il/Elle explique sans oubli majeur les conséquences d'une mauvaise maîtrise sanitaire sur l'élevage et les animaux</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle définit et adapte la ventilation et la température en fonction des besoins des animaux et du stade de l'animal ● Il/Elle procède aux analyses d'eau ● Il/Elle gère les fournitures nécessaires (gaz) pour satisfaire les bonnes conditions d'ambiance <p>Le (la) salarié(e) effectue la maintenance de premier niveau des matériels et équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle contrôle le circuit d'alimentation ● Il/Elle contrôle le circuit de ventilation ● Il/Elle vérifie le bon fonctionnement des équipements (chaudière, machine à soupe, pompes de lavage...) ● Il/Elle remplace les pièces endommagées ou cassées ou appelle le technicien ● Le cas échéant, il/elle veille au bon fonctionnement de la fabrique d'aliment à la ferme (FAF) et l'entretient <p>Le (la) salarié(e) veille au bien-être animal :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle veille à ce que l'animal ait toujours accès à l'eau en quantité et qualité ● Il/Elle veille à ce que les animaux aient suffisamment de place ● Il/Elle veille à ce que les animaux ne soient pas dans l'obscurité ● Il/Elle surveille l'état général et le comportement de l'animal ● Il/Elle utilise du matériel en bon état et adapté aux soins à apporter (ex : aiguilles de seringue) ● Il/Elle veille à ce que l'animal ait accès à un matériel d'enrichissement 	<p>Définir les paramètres d'ambiance des bâtiments selon les animaux et leurs besoins</p> <p>Utiliser les différents systèmes de gestion d'ambiance</p> <p>Ajuster les conditions selon les alertes</p> <p>Utiliser les principes de base de la physiologie des animaux</p> <p>Contrôler l'ambiance des bâtiments</p> <p>Utiliser les boîtiers de régulation</p> <p>Identifier les composants des équipements</p> <p>Détecter une panne électrique ou mécanique superficielle</p> <p>Respecter l'ensemble des règles d'hygiène, de prophylaxie et de bonnes pratiques relatives aux animaux (Règlementation BEA 2013)</p> <p>Respecter les normes sanitaires et réglementaires de logement des animaux</p> <p>Détecter les signes d'un animal douloureux ou ayant subi une inflammation</p> <p>Appliquer les soins nécessaires pour diminuer l'inflammation</p>			

Bloc de compétences : OHQ Inter CQP – Gestion d’un atelier de productions animales

Compétence du (de la) salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin : gérer un atelier de production (selon les objectifs de l’entreprise) en organisant son travail selon les directives données et dans le respect des règles d’hygiène, de sécurité, de bien-être animal et de protection de l’environnement

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d’évaluation	Critères d’évaluation
<p>Le (la) salarié(e) participe à la gestion administrative de l’atelier :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle enregistre les mouvements globaux d’animaux ● Il/Elle enregistre les données techniques de suivi de l’élevage (document papier ou informatique) ● Il/Elle enregistre et gère les stocks d’aliments ● Il/Elle effectue les déclarations obligatoires propres à chaque production ou élevage ● Il/Elle recueille les informations technico-économiques liées à l’élevage <p>Le (la) salarié(e) participe à la gestion technique de l’atelier :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle établit le système fourrager répondant aux objectifs technico-économiques de l’exploitation ● En relation avec un technicien et/ou l’exploitant il/elle établit le programme d’alimentation selon les différentes catégories d’animaux ● Il/Elle ajuste les rations ponctuellement en fonction des besoins des animaux ● En relation avec un technicien et/ou l’exploitant, il/elle gère le renouvellement du troupeau et établit le plan d’accouplement en vue de l’amélioration du cheptel ● Il/Elle observe, apprécie et contrôle l’état d’un animal et du troupeau, réalise les interventions sanitaires et les traitements ● Il/Elle suit les évolutions techniques liées à l’élevage et peut définir avec les techniciens et les vétérinaires l’appui technique propre à l’élevage 	<p>Identifier et respecter son champ d’intervention et de responsabilités Enregistrer les données sur support papier et numérique Maîtriser les écrits professionnels Maîtriser les logiciels de gestion de troupeau Déterminer les quantités d’aliments nécessaires et réaliser les commandes en adéquation Identifier le système de production de l’élevage</p> <p>Respecter le système de production et les objectifs de l’exploitation Concevoir un système fourrager en fonction des objectifs de l’exploitation et des besoins des animaux Conduire l’alimentation des différentes catégories d’animaux Apprécier la conduite à tenir en cas de problème Ajuster les choix techniques selon les conditions rencontrées Gérer le renouvellement du troupeau en fonction de l’amélioration (génétique) des animaux Maîtriser l’état sanitaire des animaux Identifier les différents intervenants sur l’exploitation</p>	<p>Présenter l’environnement technique et économique de l’exploitation</p> <p>Définir le système de production et les objectifs de l’exploitation</p> <p>Expliquer les principaux critères de la marge brute et leurs valeurs en lien avec l’atelier</p> <p>Déterminer les critères techniques et/ou technico-économiques importants en lien avec l’atelier et l’exploitation</p> <p>Expliquer les résultats obtenus sur les critères choisis</p> <p>Proposer des ajustements en lien avec les explications/critères précédents</p>	<p>Evaluation pratique : Interprétation de la marge brute d’un atelier en lien avec les objectifs de production de l’exploitation</p> <p>Travaux en entreprise : Enregistrement des données, lecture et interprétation des documents techniques et économiques, identification des critères de performance, système fourrager, planning de reproduction et d’accouplement, approche sanitaire</p> <p>80% des travaux sont maîtrisés</p>	<p>Cohérence de la présentation</p> <p>Pas d’erreur</p> <p>Pas d’erreur dans l’explication des critères.</p> <p>Les critères retenus sont pertinents par rapport à l’atelier</p> <p>Pas d’erreur majeure dans l’interprétation des résultats</p> <p>Ajustements pertinents en lien avec les objectifs de l’exploitation et le système de production</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle contrôle le fonctionnement des différents équipements, matériels et bâtiments ● Il/Elle reçoit les différents intervenants de l'exploitation <p>Le (la) salarié(e) participe à la gestion technico-économique de l'atelier :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle analyse et interprète les principaux critères de performance et les intègre dans ses décisions et ses actions (le cas échéant il en réfère à l'éleveur ou à son supérieur hiérarchique) ● Il/Elle adapte la conduite de l'élevage aux résultats et observations (selon l'impact de la décision, il en réfère à l'éleveur ou à son supérieur hiérarchique) ● Il/Elle organise son travail quotidien et les chantiers collectifs, dans des conditions d'efficacité optimale en respectant les règles de sécurité et de protection de l'environnement ● Il/Elle réalise et interprète la marge brute de l'atelier 	<p>Vérifier l'ensemble des points de contrôle Identifier les éventuelles sources de dysfonctionnement et effectuer le diagnostic sommaire de la panne</p> <p>Assurer le suivi technico-économique de l'atelier Déterminer les critères et seuils de performances importants Exploiter des résultats technico-économiques Proposer des ajustements techniques voire économique Planifier les activités nécessaires à la conduite du système de production Etablir la marge brute de l'atelier</p>			

OHQ Inter CQP – Gestion d'équipe

Compétence du (de la) salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin : organiser, planifier, superviser les activités d'une équipe de travail tout en étant soi-même intégré à cette équipe

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) accueille et intègre le nouvel arrivant : salarié, stagiaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle donne les informations nécessaires à la bonne intégration de la nouvelle personne. <p>Le (la) salarié(e) met en œuvre une démarche d'accompagnement technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle explique le travail à faire, montre les gestes, fait faire, vérifie, procède aux ajustements. ● Il/Elle impulse et maintien le rythme de travail fixé par la hiérarchie. ● Il/Elle intervient en cas de besoin d'ajustements (rappel des consignes, correction de gestes techniques, rappel des règles de l'entreprise, des notions d'ergonomie, de sécurité...) <p>Le (la) salarié(e) communique régulièrement avec les membres de l'équipe :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle exprime clairement les consignes, s'assure de leur compréhension, reformule. ● Il/Elle prend en considération les retours des membres de l'équipe et ajuste son animation en conséquence s'il y a lieu. ● Il/Elle rend compte à la hiérarchie du travail de l'équipe, des problèmes rencontrés, des solutions trouvées et des besoins à venir. ● Il/Elle communique à l'oral et à l'écrit (enregistrement) 	<p>Accueillir et intégrer des « nouveaux » au sein de l'équipe. Communiquer avec clarté, soutenir l'équipe.</p> <p>Expliquer et faire appliquer les consignes, rythmes de travail, normes de productivité et de qualité propres à l'entreprise Expliquer et faire appliquer les : Règles et procédures de sécurité individuelles et collectives, Principes d'ergonomie (gestes et postures) à mettre en œuvre. Respecter les cahiers des charges des clients et transmettre les attendus de manière opératoire.</p> <p>Faire preuve d'une certaine aisance relationnelle S'adapter aux aléas et modifier l'organisation en conséquence Anticiper les problèmes d'organisation et alerter la hiérarchie. Rappeler les horaires et plannings Rendre compte de l'activité et des ajustements réalisés. Assurer les enregistrements nécessaires.</p>	<p>Transmettre une ou des consignes.</p> <p>Énoncer ou rappeler des règles (hygiène, sécurité...), des procédures, des postures (ergonomie), cahiers des charges, etc.</p> <p>Expliquer et montrer le travail à faire. Apporter les corrections et montrer à nouveau et/ou différemment le travail à réaliser</p> <p>Justifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche</p> <p>Présenter les impacts d'un geste incorrect</p> <p>Impulser un rythme de travail</p> <p>Vérifier la bonne compréhension ou la bonne exécution du travail</p>	<p>Évaluation pratique En situation, sur une activité :</p> <p>-Organisation du temps de travail sur une période donnée et répartition de l'activité des salariés</p> <p>- passage des consignes, - démonstration des gestes techniques à des débutants, - suivi de l'activité de l'équipe, - clôture du chantier ou du temps de travail.</p>	<p>Il/elle s'exprime de façon compréhensible, au besoin reformule la consigne.</p> <p>Il/elle n'oublie pas les règles incontournables ou importantes Il/elle emploie le vocabulaire technique approprié. L'expression orale est claire et précise.</p> <p>Explique la tâche de façon précise. Montre les gestes. Ne fait pas d'erreur dans ses explications et dans ses démonstrations.</p> <p>La description des points d'attention est juste et compréhensible</p> <p>Sans erreur, ni contre sens, ni oubli</p> <p>Propose un rythme approprié à l'apprentissage.</p> <p>S'assure auprès des équipiers de la bonne compréhension des consignes (pose des questions, observe...). N'hésite pas à expliquer à nouveau. Instaure une</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) gère son planning de travail et celui des membres de l'équipe :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle établit le planning hebdomadaire et coordonne le travail des membres de l'équipe sous la supervision de l'exploitant et dans le respect de la législation du travail ● Il/Elle veille au respect des consignes de sécurité, gestes et postures ● Il/Elle organise son temps de travail régulier et celui des autres membres de l'équipe, les permanences et congés afin d'assurer la continuité du service aux animaux 	<p>Définir les besoins en main d'œuvre et les matériels nécessaires à la réalisation des différentes activités</p> <p>Appliquer et faire appliquer les règles de la législation du travail</p> <p>Planifier les activités des différents membres de l'équipe sur une période donnée</p> <p>Assurer et anticiper un besoin de remplacement</p>	<p>Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe</p> <p>Etablir un planning trimestriel de travail</p>		<p>communication cordiale avec l'équipe.</p> <p>Rend compte à son hiérarchique de son travail, de celui de l'équipe, de manière claire, précise et synthétique. Met en évidence les points sensibles (au niveau des personnes, de la culture, de la récolte, du rythme, etc.).</p> <p>Le planning proposé est cohérent et satisfaisant pour les membres de l'équipe. Il respecte la législation du travail</p>

RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES

Bloc : OHQ Porc - Suivi du troupeau reproducteur
Reformuler le but de l'IA en lien avec l'objectif de l'exploitation
Identifier, porter les EPI adaptés et justifier leur rôle
Comprendre le programme de reproduction mis en place dans l'exploitation
Décrire le cycle de reproduction de la truie
Repérer les signes d'un animal en chaleur et identifier le ou les animaux en chaleur
Réaliser l'insémination artificielle dans le respect des exigences sanitaires
Enregistrer les IA effectuées sur support numérique ou papier
Déterminer la date de mise-bas et l'arrivée en maternité
Justifier et proposer des truies à réformer

Bloc : OHQ Porc – Maternité
Expliquer les principes du planning de mise bas
Repérer les signes précurseurs d'une mise-bas et identifier les truies qui vont mettre bas à court terme
Intervenir au bon moment pour aider une truie à mettre bas
Apprécier l'état général des porcelets
Diagnostiquer un porcelet malade et appliquer les premiers soins
Gérer un problème sanitaire sur une truie
Respecter les conditions d'hygiène et de sécurité avant, pendant et après la mise bas

Bloc : OHQ Porc – Post sevrage / Engraissement
Identifier les besoins en alimentation en fonction du développement de l'animal
Utiliser le matériel de distribution des aliments dont les systèmes automatisés
Vérifier la qualité des aliments (solides, liquides) et les conditions d'approvisionnement
Interpréter le comportement des animaux suite à la distribution de la ration
Apprécier la conduite à tenir en cas de problème : intervention, compte rendu, alerte
Gérer l'approvisionnement des aliments et ajuster les commandes

Bloc : OHQ Porc – Hygiène et biosécurité
Porter les EPI et les tenues requises pour l'activité
Contrôler les conditions d'ambiance des bâtiments et justifier les valeurs
Respecter le dosage des produits selon les procédures de l'entreprise
Nettoyer avec soin les bâtiments
Vérifier la propreté des équipements
Expliquer les principes d'hygiène, de prophylaxie et de bonnes pratiques relatives aux animaux

Bloc : OHQ inter CQP – Gestion d'un atelier de productions animales
Présenter l'environnement technique et économique de l'exploitation
Définir le système de production et les objectifs de l'exploitation
Expliquer les principaux critères de la marge brute et leurs valeurs en lien avec l'atelier
Déterminer les critères techniques et/ou technico-économiques importants en lien avec l'atelier et l'exploitation
Expliquer les résultats obtenus sur les critères choisis
Proposer des ajustements en lien avec les explications/critères précédents

Bloc : OQH inter CQP – Gestion d'équipe
Transmettre une ou des consignes
Énoncer ou rappeler des règles (hygiène, sécurité...), des procédures, des postures (ergonomie), cahiers des charges, etc.
Expliquer et montrer le travail à faire
Apporter les corrections et montrer à nouveau et/ou différemment le travail à réaliser
Justifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche
Présenter les impacts d'un geste incorrect
Impulser un rythme de travail
Vérifier la bonne compréhension ou la bonne exécution du travail
Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe
Etablir un planning trimestriel de travail

CONDITIONS D'ACCES A LA CERTIFICATION

VOIES D'ACCES	OUI	NON
Après un parcours de formation continue	X	
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience <i>Date de mise en place : dès la création du CQP</i>	X	

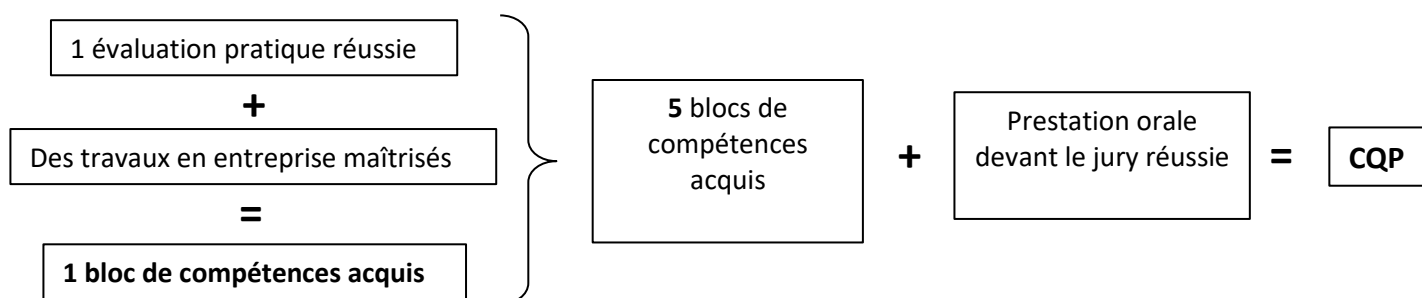
1) L'évaluation certificative

Le (la) candidat(e) au CQP par la voie de l'évaluation certificative (parcours de formation ou candidat(e) libre) doit se soumettre aux différents types d'évaluation prévus.

Pour chaque bloc de compétences :

- une évaluation pratique (ou plusieurs, selon le cas),
- des travaux en entreprise.

A la fin de la formation : un entretien avec le jury du CQP.



Evaluation pratique

Il s'agit d'une situation professionnelle réelle ou reconstituée comportant l'évaluation du travail réalisé et un questionnement sur la pratique.

Ces évaluations pratiques portent sur des situations professionnelles considérées comme sensibles et représentatives du métier, il y en a donc une seule par bloc de compétences. Lorsqu'un bloc de compétences regroupe des activités très diversifiées, il peut en comporter exceptionnellement plusieurs.

L'organisme de formation organise l'évaluation sur une exploitation. L'évaluation est faite par un formateur accompagné éventuellement d'un professionnel. Ce dernier peut être l'un des membres du jury du CQP.

Les compétences à évaluer et les critères d'évaluation sont indiqués dans le descriptif du bloc de compétences. L'organisme de formation est chargé d'élaborer la grille d'évaluation à partir de ces indications. Il met ces grilles d'évaluation à la disposition du jury avant passation par les candidats pour agrément et après passation pour que ce dernier puisse certifier les résultats.

Travaux en entreprise

Il s'agit de recueillir l'avis de professionnels sur la réalisation de travaux en entreprise par le (la) candidat(e), en situation réelle. Cette mise en situation se fait sur le lieu de travail (contrat de professionnalisation) ou le lieu de stage, en continu.

L'employeur ou le maître de stage fait faire des travaux et juge s'ils sont correctement réalisés. Les niveaux d'exigence sont indiqués dans le bloc de compétences.

La liste des travaux est établie entre l'employeur et l'organisme de formation sur la base de la liste mentionnée dans chaque bloc de compétences. En cas d'impossibilité chez l'employeur, l'organisme de formation peut organiser l'évaluation sur un autre site.

La liste sera cochée par l'employeur au fur et à mesure de la réalisation des opérations. 2 colonnes à renseigner : « réalisé » - « maîtrisé » (+ ou +/- ou -). Utilisation (non obligatoire) de grilles d'observation fournies par l'organisme de formation (fiches de tâches).

Liste des évaluations du CQP « Salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin »

Intitulé du bloc	Evaluations pratiques	Travaux en entreprise	Niveau d'exigence pour les travaux en entreprise
Suivi du troupeau reproducteur	Evaluation pratique : Insémination artificielle	Echographie, contrôles sanitaires, alimentation des truies, préparation des locaux, gestion des mouvements d'animaux	80 % des travaux effectués sont maîtrisés
Maternité	Evaluation pratique : Mise bas	Planification des mises-bas, soins aux truies, soins aux porcelets, alimentation des truies, alimentation des porcelets, pesée des porcelets, tri et adoption des porcelets	80 % des travaux effectués sont maîtrisés
Post Sevrage / Engraissement	Evaluation pratique : Alimentation	Gestion des lots, déplacement d'animaux, sevrage, allotement, pesée, alimentation des différents lots, soins aux animaux, choix et tri des porcs charcutiers	80 % des travaux effectués sont maîtrisés
Hygiène et biosécurité	Evaluation pratique : Ambiance et état sanitaire du bâtiment	Contrôle des indicateurs, surveillance des animaux, enregistrement des données, nettoyage des équipements, Bien-être animal	80 % des travaux effectués sont maîtrisés
Gestion d'un atelier de productions animales	Evaluation pratique : Interprétation de la marge brute d'un atelier en lien avec les objectifs de production de l'exploitation	Enregistrement des données, lecture et interprétation des documents techniques et économiques, identification des critères de performance, système fourrager, planning de reproduction et d'accouplement, approche sanitaire	80 % des travaux effectués sont maîtrisés
Gestion d'équipe	Évaluation pratique En situation, sur une activité : - Organisation du temps de travail sur une période donnée et répartition de l'activité des salariés - passage des consignes, - démonstration des gestes techniques à des débutants, - suivi de l'activité de l'équipe, - clôture du chantier ou du temps de travail.		

Présentation orale devant le jury

Lorsque le (la) candidat(e) a été évalué(e) sur l'ensemble des blocs de compétences de certification, il (elle) se présente devant le jury du CQP pour une évaluation finale. Il n'y a toutefois pas d'obligation de réussite aux évaluations modulaires pour passer devant le jury.

Le (la) candidat(e) présente oralement pendant 10 minutes, une tâche professionnelle qu'il (elle) maîtrise préalablement choisie et ayant fait l'objet d'un rapport écrit de 10 pages maximum non remis au jury.

Pour sa prestation, le (la) candidat(e) peut utiliser des supports : diaporama, matériels, photos, schémas, etc. Le jury dispose d'une dizaine de minutes supplémentaires pour poser des questions au candidat.

L'objectif de cette prestation est de vérifier, à travers l'explicitation d'une pratique professionnelle, que le (la) candidat(e) fait bien référence à sa propre pratique, que celle-ci est pertinente et qu'il (elle) en comprend le sens.

Les conseils suivants sont donnés aux candidat(e)s :

- du choix du sujet : le degré de complexité de la pratique professionnelle doit être en rapport avec le niveau de la qualification visée,
- de sa présentation : la tenue vestimentaire est correcte, il (elle) doit se présenter au jury, annoncer le sujet, annoncer le plan (descriptif ordonné), parler en articulant (être audible), être à l'écoute des questions,
- de la préparation de l'exposé : il est possible d'utiliser des supports (diaporamas, matériels, photos, schémas, etc.). Le jury n'a pas à évaluer ces supports.

Le jury utilise le guide d'évaluation ci-après

Indicateurs	Critères
Emploi du vocabulaire technique	Juste Fait la différence entre le vocabulaire technique et les termes locaux
Description de la pratique *** INDICATEUR DETERMINANT	Centrée sur le sujet - Précise Sans erreur ni oubli - Ordonnée
Justification de la pratique par des références et des raisonnements professionnels *** INDICATEUR DETERMINANT	Par des références : Employées à bon escient - Justes Par un raisonnement juste
Ecoute, compréhension	Cherche à comprendre avant de répondre Répond à la question posée
Réponses	En lien avec la question posée Claires - Justes

Récapitulatif des modalités d'évaluation

Modalités	Contenus à évaluer	Evaluateurs	Lieux	Supports et outils	Moments
Evaluation pratique	Mise en œuvre professionnelle, compétences mobilisées dans la pratique.	Formateur + professionnel éventuellement	A définir par l'organisme de formation	Situation professionnelle représentative de l'activité visée par le bloc de compétences. Situation reconstituée avec questionnaire immédiat ou différé.	Dans le cours ou en fin de formation
Travaux en entreprise	Gestes professionnels	Professionnel, en collaboration avec un formateur	En entreprise	Situation réelle avec une liste de travaux (réalisés et/ou maîtrisés) à cocher.	Pendant la période de travail ou de stage
Prestation orale devant le jury du CQP	Emploi du vocabulaire technique, description et justification de la pratique, écoute, compréhension	Jury du CQP	Lieu neutre	Présentation d'une pratique professionnelle	Une fois tous les blocs de compétences évalués

2) La validation des acquis et de l'expérience

Recevabilité

Justifier d'une année d'expérience en qualité de salarié, non salarié ou bénévole en lien avec les activités du métier visé par le CQP.

Procédure

- Dépôt de la demande par le/la candidat(e) auprès de la CPNE, accompagnée des pièces attestant de la durée d'expérience.
- Vérification de la recevabilité de la demande et envoi du dossier de VAE au (à la) candidat(e).
- Retour du dossier renseigné à la CPRE concernée au bout de 3 mois maximum (possibilité d'accompagnement VAE)
- Entretien de 30 à 50 minutes avec le jury du CQP : convocation du (de la) candidat(e) par courrier.
- A l'issue de l'entretien, le jury décide d'accorder tout ou partie du CQP.

Composition du dossier de VAE

- Questions relatives à l'identité du (de la) candidat(e),
- Identification des expériences : parcours professionnels dans la filière porcine (emploi statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,
- Série de questions sur les activités en lien avec le métier de salarié(e) hautement qualifié(e) en élevage porcin
- Questions sur les formations suivies et les titres obtenus,
- Eléments de motivation,

- Pièces justificatives de l'expérience professionnelle, des formations suivies, des diplômes obtenus, et des certificats obtenus (CACES, Certiphyto,...) le cas échéant.

En cas de validation partielle

En cas de validation partielle, le/la candidat(e) reçoit une attestation signée par le président de la CPRE et le président de la CPNE.

L'attestation comporte une partie « préconisations du jury » où le jury précise les unités de certifications manquantes et ses conseils pour les obtenir via un parcours d'expérience ou un parcours de formation complémentaire. Le jury peut aussi souhaiter s'entretenir de nouveau avec le (la) candidat(e).