



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

« Salarié qualifié en élevage laitier (bovins) »

REFERENTIELS

CPNE du 20/09/2016

Modifié le 15/11/2016

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	4
4) Cadres d'exercice les plus fréquents	4
5) Réglementation d'activités	6
6) Liste résumée des activités visées par le CQP	7
PRESNETATION DU CQP	8
1) Architecture	8
2) Référence à la classification des emplois de la convention collective	8
3) Modalités d'obtention du CQP	9
4) Equivalences	9
REFERENTIEL D'ACTIVITES ET REFERENTIEL DE CERTIFICATION	10
Blocs de compétences : OQ Bovins lait-Alimentation et surveillance	10
Blocs de compétences : OQ Bovins lait-Santé et reproduction	13
Blocs de compétences : OQ Bovins lait-Traite	16
Blocs de compétences : OQ Bovins lait-Entretien et contention	19
Blocs de compétences : OQ Bovins lait-Transformation et vente à la ferme	21
Blocs de compétences : OQ Bovins lait-Pilotage du robot de traite	23
RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES	25
CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION	27
1) L'évaluation certificative	27
2) La validation des acquis et de l'expérience	30

1) Désignation du métier

Salarié(e) qualifié(e) en élevage laitier (bovins)

2) Description de la qualification

Dénomination et définition de l'emploi

L'emploi visé est celui de **salarié(e) qualifié(e)** en élevage laitier.

Le (la) salarié(e) qualifié(e) en élevage laitier est capable d'assurer, sous le contrôle du chef d'exploitation, les activités liées à l'élevage après avoir reçu des instructions précises. Il lui est demandé de prendre les initiatives nécessaires suivant les conditions particulières rencontrées en situation de travail.

Le (la) salarié(e) qualifié(e) maîtrise les étapes relatives aux différentes activités d'élevage sur les animaux. Il (elle) détecte les anomalies et ajuste ses modes opératoires selon les conditions particulières rencontrées. Il (elle) peut conduire les tracteurs avec ou sans matériels attelés et effectuer le réglage des outils si nécessaire. Il (elle) en contrôle l'état de fonctionnement mais ne fait pas la maintenance. Il (elle) peut participer aux travaux du sol dont les traitements phytopharmaceutiques et la fertilisation en préparant son travail selon les instructions reçues. Dans ce cas, il (elle) a l'obligation de détenir le certificat individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur en exploitation agricole » ou d'un autre certificat intégrant les compétences de celui-ci.

Conditions d'exercice de l'emploi

Le (la) salarié(e) en élevage laitier doit travailler avec des animaux dont les réactions sont parfois inattendues. Une grande vigilance ainsi qu'un sens aigu de l'observation sont indispensables afin d'anticiper et d'identifier le comportement de l'animal. Il (elle) doit être capable de prendre les mesures en conséquence.

Ses activités se déroulent en bâtiment ou à l'extérieur, par tout temps. Certaines activités liées aux travaux du sol et à la récolte peuvent exiger une flexibilité des jours et des horaires de travail.

Délimitation des fonctions

Le (la) salarié(e) **qualifié(e)** en élevage laitier contribue à la performance de l'atelier lait. Il (elle) participe aux activités suivantes : la traite, l'alimentation du troupeau, la santé et la reproduction, les fourrages, l'entretien des équipements et installations. Les travaux qui lui sont confiés sont mécanisés et manuels. Il (elle) peut encadrer des stagiaires. Bien que réalisant un travail sous les instructions du supérieur hiérarchique, le (la) salarié(e) a une responsabilité sur la qualité du travail autant que sur les résultats attendus.

Evolution dans et hors de l'emploi

Les exploitations laitières sont soumises aux aléas du marché et du climat. Par conséquent, le chef d'exploitation peut décider de modifier son système de production ou ses productions elles-mêmes. Le (la) salarié(e) **qualifié(e)** est amené à recevoir de nouvelles directives sur l'exécution de ses travaux voire sur le résultat recherché. Si l'exploitation se mécanise, le (la) salarié(e) se verra confier de nouvelles activités et devra être en mesure de s'approprier l'utilisation de ces outils. En fonction des besoins de l'exploitation,

des responsabilités supplémentaires pourront être données au (à la) salarié(e). Avec le temps, son poste pourra évoluer vers un emploi de salarié(e) hautement qualifié(e)

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

A 1407 Elevage bovin	Conducteur (trice) d'atelier de production animale bovine
	Eleveur / Eleveuse de taurillons
	Eleveur / Eleveuse de vaches laitières
	Eleveur / Eleveuse de vaches laitières et de bétail
	Eleveur / Eleveuse en production bovine
	Producteur / Productrice de lait bovin
	Responsable de troupeau
	Vacher / Vachère

4) Cadres d'exercice les plus fréquents

A. Secteur d'activité et taille des entreprises

Données sectorielles générales¹

La France dispose d'une superficie cultivable importante, environ 27 millions d'ha, soit un peu moins de la moitié de la superficie totale du territoire. Les terres cultivables situées de part et d'autre du 45^e parallèle de latitude nord permettent une grande diversité de production dont l'élevage laitier bovin.

Les produits laitiers et ceux issus de l'industrie laitière représentent aujourd'hui 27,7 milliards d'euros soit 20% du secteur agroalimentaire. Par comparaison, la filière laitière pèse autant que la construction aéronautique. En 2014, l'exportation des produits laitiers représentait 7,3 milliards d'euros. Cette même année, l'excédent commercial était de 3,8 milliards d'euros soit plus 60% sur 10 ans. Environ 4 litres de lait sur 10 litres collectés en France sont exportés. 63 % des exportations se font sur le marché européen. La France est le 2^e producteur de lait européen (20 % du total) et le 8^e dans le monde avec 25,3 milliards de litres collectés dont 97% en lait de vache et 2,1 % issus de l'agriculture biologique.

Les perspectives sont bonnes puisque la consommation mondiale croît de 2,5 % par an. 72 % des français consomment du lait quotidiennement et un français achète en moyenne 85 kg de produits laitiers (lait liquide, ultra-frais, lait en poudre, crème, beurre, fromages) par an pour une valeur totale de 15,5 milliards d'euros.

En 2013, en France, on dénombrait 73 200 exploitations laitières (-44 % sur 15 ans et -15% sur 5 ans) dont 45 873 spécialisées. Cette diminution des exploitations se fait au profit de l'augmentation de la référence laitière qui atteint 372 000 L (+ 70 % sur 15 ans et +17% sur 5 ans) pour une exploitation spécialisée lait. Le regroupement des exploitations et des moyens de production concentre les volumes par unité de travail et

¹ Source : Enquête annuelle laitière 2014. Agreste Primeur Novembre 2015
L'économie laitière en chiffres. CNIEL Edition 2015
Les emplois liés à l'élevage français. GIS Elevages Demain Juin 2014

s'ouvre, depuis une dizaine d'années, à de la main d'œuvre salariée dans ce secteur. En parallèle, la mécanisation s'est accrue (94 exploitations sont équipées d'un robot en 2 000 pour 3 500 en 2013).

Le secteur laitier est donc générateur de centaines de milliers d'emplois. Pour l'année 2013, 297 500 personnes ont un emploi dépendant de l'élevage bovin laitier français soit un total de 238 000 ETP (équivalent temps plein). Parmi ceux-ci, 115 000 ETP sont situés sur les exploitations agricoles et correspondent à la main d'œuvre dédiée aux ateliers bovin lait. Les 123 000 ETP restants sont des emplois indirects situés dans les autres secteurs de l'économie : santé animale, génétique et performances, alimentation animale, recherche et enseignement, administration et développement, matériel et bâtiment, collecte et transformation. Parmi ces emplois indirects, 71 000 (industrie laitière, industrie d'abattage-découpe, commerce de gros et bâtiment) sont considérés comme assez ou très dépendants de l'élevage laitier.

L'emploi dans les exploitations laitières²

Une ferme laitière moyenne est composée de 55 vaches laitières, 100 UGB (unité gros bovin) 372 000 L de lait, 92 ha de SAU (surface agricole utile) dont 70 ha de SFP (surface fourragère principale) et 33 ha de prairies. Plus de la moitié des exploitations sont sous forme sociétaire (GAEC/EARL) avec 1,9 UTA/exploitation. Sur ces 1,9 UTA (unité de travail annuel) on compte 5 % de main d'œuvre familiale, 11 % de salariés permanents et 5% de saisonniers ou main d'œuvre externe.

La catégorie d'activité dominante exercée par le plus grand nombre de chefs d'exploitation reste « l'élevage bovin lait ». Ce secteur d'activité regroupe 18 % de l'ensemble des chefs d'exploitation et d'entreprises agricoles. L'élevage bovin est le secteur agricole le plus important en termes d'emploi (salarié ou non) mais la part du salariat y est faible (16 % des UTA).

Toutefois, le nombre d'agriculteurs employeurs de main d'œuvre ne cesse d'augmenter. Il était de 7 761 en 2009 contre 9 314 cinq ans après (+20 %). Dans le même temps, le nombre de contrats a progressé significativement. En 2014, on répertoriait 6 808 CDI et 19 233 CDD soit une évolution respective par rapport à 2009 de 31% pour les CDI et 13 % pour les CDD. La diminution du nombre d'exploitations entraîne une production plus importante par exploitation et crée un besoin de main d'œuvre permanente et ponctuelle en élevage laitier.

Parallèlement à l'augmentation des volumes de production, la surface par exploitation augmente également (+12% en 5 ans). Cela oblige les agriculteurs à déléguer certains travaux cultureux à des entreprises agricoles, CUMA (coopérative d'utilisation de matériels agricole en commun) ou à des salariés agricoles. Le choix de la délégation se porte aussi sur les activités d'élevage assumées par le salarié.

Généralement, une qualification de niveau IV est demandée dans 44 % des offres d'emploi et dans 35% des cas une expérience impérative. Ces critères sont dans l'ensemble respectés lors d'une embauche en CDI mais très rarement pour les autres contrats. La motivation et l'implication dans le travail reste la demande prioritaire des employeurs.

En élevage laitier, 69% des CDI ont un niveau d'ouvrier « exécutant/spécialisé » et 23% un niveau d'ouvrier « qualifié ». La proportion est différente pour les CDD où 88% des emplois sont de niveau salarié « spécialisé/exécutant » et 10% de niveau salarié « qualifié ». A noter qu'en moyenne, les personnes employées en CDD travaillent 393h soit 25% d'un temps plein.

² Source : L'emploi salarié dans le secteur agricole. INSEE

Données ANEFA 2015

Observatoire national de l'emploi salarié agricole. FNSEA, chiffres MSA, 2009-2014

L'évolution des emplois et les besoins en compétences

La conjoncture économique incitant à une plus grande productivité, les activités liées à l'élevage ou aux cultures sont plus techniques. Il est donc impératif que les salariés acquièrent les compétences correspondantes.

Le matériel de traite est de plus en plus sophistiqué. Outre le développement des robots de traite, le modèle 'roto' intérieur ou extérieur est présent dans beaucoup d'exploitations avec une majorité de systèmes en décrochage automatique. La distribution de l'alimentation est aussi très mécanisée avec l'utilisation de bol mélangeur, mélangeuse à vis horizontale ou distributrice.

Enfin, le champ de responsabilités de l'agriculteur étant plus large aujourd'hui (comptabilité, documents administratifs, commercialisation, responsabilités professionnels), impliquant une présence moindre sur l'exploitation, il s'attend à avoir un(e) salarié(e) autonome et responsable.

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

Dans le cadre de ses activités, le salarié(e) **qualifié(e)** de l'exploitation laitière travaille majoritairement seul et doit donc être autonome par rapport à la consigne qui lui est donnée. Il (elle) reçoit des instructions sur le travail à effectuer ainsi que sur le résultat recherché. Ce faisant, il (elle) doit être en mesure d'adapter son travail à la situation rencontrée, de détecter les anomalies et d'alerter son supérieur hiérarchique en cas de besoin. Il est donc essentiel qu'il sache rendre compte précisément du travail et des situations rencontrées.

Il (elle) est responsable de la bonne exécution de son travail et des matériels qui lui sont confiés. Il (elle) doit également travailler dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et de respect de l'environnement. Il (elle) est susceptible de prendre des dispositions pour s'adapter aux changements survenant lors de l'exécution de son travail dans la mesure où il n'y a pas d'enjeu financier ou sécuritaire déterminant.

5) Réglementation d'activités

Lorsqu'il participe aux traitements phytosanitaires, le (la) salarié(e) en élevage laitier doit détenir le certificat individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur en exploitation agricole » ou d'un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci.

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).

6) Liste résumée des activités visées par le CQP

Selon le type d'exploitation laitières, sa situation géographique et son organisation, le (la) salarié(e) spécialisé(e) réalise tout ou partie des activités suivantes :

Il/Elle prépare et réalise la traite

Il/Elle entretient l'installation de traite

Il/Elle enregistre les données

Il/Elle assure l'alimentation du troupeau

Il/Elle approvisionne les élèves et les animaux d'engraissement en nourriture

Il/Elle abreuve les veaux

Il/Elle aide à la gestion du pâturage

Il/Elle participe aux soins généraux

Il/Elle effectue le tarissement

Il/Elle participe à la mise à la reproduction

Il/Elle aide au vêlage

Il/Elle veille à la propreté de l'environnement de l'animal

Il/Elle manipule les animaux dans différentes circonstances

Il/Elle peut réaliser le semis et/ou le travail du sol

Il/Elle peut fertiliser avec des engrais organiques ou des engrais de synthèse

Il/Elle peut entretenir la culture

Il/Elle peut récolter

Il/Elle prépare le matériel

Il/Elle prend connaissance et interprète les données numériques fournies par le robot de traite et intervient éventuellement sur le troupeau.

Il/Elle assure la maintenance préventive du robot

Il/Elle réalise des opérations de base en lien avec le fonctionnement du robot : calibrage de l'alimentation,

Il/Elle assure les actions pour la réalisation d'une première traite d'une vache après vêlage.

Il/Elle réalise les opérations habituelles de la traite : nettoyage et désinfection des matériels, prévention et traitement des mammites, ...

Il/Elle réalise les opérations de transformation à la ferme

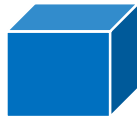
Il/Elle participe au conditionnement et à la vente des produits

PRESENTATION DU CQP

1) Architecture

Le CQP « Salarié qualifié en élevage laitier (bovins) » est constitué de **4 blocs de compétences** : **3 blocs de compétences imposés + 1 au choix.**

3 BLOCS DE COMPETENCES IMPOSES



OQ Bovins lait - Alimentation et surveillance

OQ Bovins lait - Santé et reproduction



OQ Bovins lait - Traite

OU

OQ Bovins lait - Pilotage du robot de traite

La possibilité est donnée de choisir entre le bloc de compétences « Traite » ou « Pilotage du robot de traite »

+ 1 BLOC DE COMPETENCES A CHOISIR DANS LA LISTE SUIVANTE



OQ Bovins lait - Traite

OQ Bovins lait - Pilotage du robot de traite

OQ Bovins lait - Entretien et Contention

OQ Bovins lait - Transformation et vente à la ferme

OQ Polyculture - Travail du sol

OQ Polyculture - Récolte

OQ Polyculture - Entretien et conduite du matériel

OQ Polyculture - Préparation et application des produits

Chaque bloc de compétences acquis donne lieu à une attestation délivrée par la CPNE agricole. La durée de validité des blocs est illimitée.

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

Le CQP « **Salarié qualifié en élevage laitier (bovins)** » est situé au niveau 3 échelon 1 de l'accord national de méthode relatif à la classification des emplois non-cadres en agriculture du 18 décembre 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(e) libre : les modalités d'évaluation sont indiquées dans chacun des blocs de compétences et expliquées en fin de document (pages 28 et suivantes). Le CQP est délivré lorsque les quatre blocs de compétences ont été acquis et que le (la) candidat(e) a réussi l'épreuve orale devant le jury.
- 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 31.

4) Equivalences

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

Pour faciliter la lecture et l'évaluation, les éléments de l'évaluation (travaux, compétences, critères) communs aux deux niveaux sont indiqués en bleu et en italique



- Equivalence entre le bloc de compétences « **OS** - Bovins lait - Alimentation » et une partie du bloc de compétences « **OQ** – Bovins lait - Alimentation et Surveillance »
- Equivalence entre le bloc de compétences « **OS** - Bovins lait - Soins et Reproduction » et une partie du bloc de compétences « **OQ** - Bovins lait - Santé et Reproduction »
- Equivalence entre le bloc de compétences « **OS** - Bovins lait - Traite » et une partie du bloc de compétences « **OQ** - Bovins lait - Traite »
- Equivalence entre le bloc de compétences « **OS** - Bovins lait - Entretien et Contention » et une partie du bloc de compétences « **OQ** - Bovins lait - Entretien et Contention »

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Bloc de compétences : OQ Bovins lait - Alimentation et surveillance

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en l'élevage laitier (bovins) : effectuer les différentes travaux manuels ou/et mécanisés (selon les pratiques de l'entreprise) de l'alimentation en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de bien-être animal et de protection de l'environnement.

En bleu ce qui est commun au salarié spécialisé et au salarié qualifié pour l'évaluation

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) assure l'alimentation du troupeau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle prépare soigneusement la ration • Il/Elle assure l'affouragement des animaux • Il/Elle contribue à la propreté de la chaîne d'alimentation (auge, silo...) • Il/Elle veille à ce que les animaux aient suffisamment d'eau et nourriture • Il/Elle repère et signale les anomalies dans le comportement ou la physiologie de l'animal • Il avertit lorsque le stock d'aliments est à son minimum 	<p>Comprendre, appliquer et faire respecter la ou les consignes Respecter attentivement les quantités, les types de fourrages et composés alimentaires ou minéraux à distribuer Repérer le niveau de production, le stade de production, l'état corporel, la croissance des animaux Appliquer les principes de base de l'alimentation des bovins Interpréter et utiliser un plan d'alimentation Distribuer les aliments de façon homogène Identifier les différents éléments qui composent une ration Utiliser et choisir les matériels de distribution des aliments en toute sécurité Faire le lien entre alimentation et performance des animaux Observer les animaux et signaler les anomalies Repérer les symptômes des principales maladies nutritionnelles Evaluer les stocks d'aliments (concentrés, minéraux) et alerter le cas échéant</p>	<p><i>Reformuler la consigne</i></p> <p><i>Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle</i></p> <p><i>Nommer les différents aliments et Expliquer en quoi la ration est équilibrée</i></p> <p><i>Utiliser le matériel de distribution</i></p> <p>Déterminer <i>et distribuer les quantités d'aliments nécessaires</i></p> <p><i>Reconnaître les symptômes d'un problème nutritionnel</i> et justifier les principales causes d'une chute de production</p> <p><i>Alerter en cas d'anomalies et rendre compte oralement à son responsable</i></p> <p>Ajuster son travail aux conditions rencontrées</p> <p>Maîtriser l'outil informatique et numérique</p>	<p>Evaluation pratique : préparation et distribution de la ration</p>	<p><i>Sans erreur ni contre sens</i></p> <p><i>Il/Elle identifie les EPI nécessaires et justifie leur rôle sans faire d'erreur.</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) identifie sans erreur les fourrages et les concentrés de type énergétique ou azoté ainsi que les minéraux et additifs</i> et explique de façon cohérente la complémentarité entre chaque aliment</p> <p><i>Il/Elle conduit le matériel sans brutalité et manie les commandes de distribution sans erreur</i></p> <p>Le (la) candidat(e) donne les quantités brutes de chaque aliment pour le troupeau. <i>La ration est distribuée de manière homogène, les quantités brutes sont respectées à 10% près.</i></p> <p><i>Sans oubli majeur</i></p> <p>Le (la) candidat(e) explique les conséquences d'un excès d'énergie ou d'azote et d'un manque de fibre dans la ration sans oubli majeur</p> <p><i>Le (la) candidat(e) fait un compte-rendu oral compréhensible, sans phrases inaudibles</i></p> <p>Il/Elle sait interrompre ou modifier son travail et en justifie la cause sans incohérence</p> <p>Il/Elle consulte les données sur un support numérique et utilise l'information dans le bon contexte</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) aide à la gestion du pâturage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle vérifie que les clôtures sont opérationnelles • Il/Elle mène le troupeau ou le groupe d'animaux jusqu'à la parcelle • Il/Elle utilise le matériel de transport si besoin • Il/Elle veille à ce que les animaux aient suffisamment d'eau et de nourriture • Il/Elle évalue la qualité de la parcelle <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) abreuve les veaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle applique précisément le plan d'alimentation lactée • Il/Elle veille à ce que tous les veaux soient abreuvés • Il/Elle veille à ce que les veaux aient suffisamment de nourriture et d'eau • Il/Elle détecte si un veau est malade 	<p>Evaluer les besoins en fourrages des différents lots d'animaux en engraissement et en croissance</p> <p>Appliquer les règles de sécurité concernant la manipulation des matériels électriques Déplacer les animaux dans un souci de sécurité et d'efficacité Prévoir et organiser l'abreuvement des animaux Vérifier la satisfaction des besoins du troupeau Conduire le matériel en toute sécurité et en respectant les règles du code de la route Evaluer l'état de la parcelle Apprécier l'opportunité de retirer les animaux de la prairie</p> <p>Comprendre les principes de bases de l'alimentation des animaux Respecter les règles d'hygiène Utiliser un plan d'alimentation Distribuer les aliments de façon homogène Repérer les principaux symptômes d'un veau malade Estimer l'âge d'un veau</p>	<p>Travaux : alimentation des génisses et autres animaux</p> <p><i>Identifier les catégories d'animaux</i></p> <p>Prévoir les quantités</p> <p>Travaux : pâturage</p> <p><i>Abreuver les animaux</i></p> <p>Estimer si les animaux peuvent pâturer</p> <p>Travaux : alimentation lactée des veaux</p> <p><i>Nommer les étapes du travail à réaliser</i></p> <p><i>Distribuer</i> et justifier les volumes de lait donnés</p> <p><i>Identifier un veau malade</i></p>	<p>+ Travaux en entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Alimentation des génisses et autres animaux</i> • <i>Pâturage</i> • <i>Alimentation lactée des veaux</i> <p>80 % des travaux effectués sont maîtrisés</p>	<p><i>Le (la) candidat(e) différencie sans erreur les lots de génisses de moins d'un an, de plus de 2 ans, de vaches à l'engrais ou de vaches tarées ou d'un lot de taurillons</i></p> <p>Le (la) candidat(e) distribue la quantité de fourrage à un lot de génisses selon les consignes de l'éleveur (type de fourrage, nombre de jours). La quantité distribuée est conforme aux consignes à 10% près</p> <p><i>En fonction de la saison, le (la) candidat(e) a rempli le ou les bacs à eau de façon suffisante selon les besoins des animaux</i></p> <p>Au regard de la parcelle, le (la) candidat(e) apprécie la qualité du pâturage selon 3 indicateurs majeurs (la portance, la quantité et la qualité de l'herbe) sans se tromper</p> <p><i>Sans oublier (préparer son mélange ou le lait à distribuer, vérifier température ~35°C, seau propre, homogénéiser le mélange ou le lait, verser les quantités requises)</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) verse le lait en respectant les volumes à 5% près pour chaque veau</i></p> <p>Il/Elle explique de façon cohérente pourquoi les quantités sont différentes en fonction des veaux.</p> <p><i>Il/Elle cite, sans oublier majeur, les principaux symptômes d'un veau malade</i></p>

Le bloc de compétences « **OS – Bovins lait - Alimentation** » du CQP « **Salarié spécialisé en élevage laitier (bovins)** » est inclus dans le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Alimentation et Surveillance** » du CQP « **Salarié qualifié en élevage laitier (bovins)** ».

Conséquences :

-Un(e) candidat(e) déjà titulaire du bloc de compétences « **OS Bovins lait - Alimentation** » qui souhaite obtenir le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Alimentation et Surveillance** » dans le cadre d'un parcours de formation ou en candidat(e) libre, peut faire valoir ses acquis. Pour obtenir le bloc de compétences « **salarié qualifié** » il (elle) devra prouver qu'il (elle) maîtrise les compétences spécifiques à ce niveau. L'organisme de formation lui fera donc passer les épreuves d'évaluation correspondantes.

-Un(e) candidat(e) qui n'aurait pas les compétences requises pour acquérir le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Alimentation et Surveillance** » peut, s'il (si elle) réussit les évaluations de niveau spécialisé, se voir attribuer le bloc « **OS – Bovins lait - Alimentation** »

Bloc de compétences : OQ Bovins lait - Santé et reproduction

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en l'élevage laitier (bovins) : effectuer les différentes opérations (selon les pratiques de l'entreprise) liées à la santé et la reproduction en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de bien-être animal et de protection de l'environnement.

En bleu ce qui est commun au salarié spécialisé et au salarié qualifié pour l'évaluation

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) participe aux soins généraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle identifie les signes d'un animal malade • Il/Elle isole l'animal en cage de contention • Il/Elle réalise, sur consignes de l'éleveur détenteur des animaux, les soins par voie orale, sous-cutanée ou intramusculaire en respectant la posologie • Il/Elle écorne les jeunes animaux • Il/Elle vermifuge les animaux • Il/Elle enregistre les traitements et les soins sur un registre 	<p>Isoler, approcher et manipuler les animaux de façon calme et en sécurité</p> <p>Utiliser les différentes méthodes de contention en toute sécurité</p> <p>Repérer les symptômes d'un animal malade</p> <p>Identifier certaines maladies métaboliques, infectieuses et blessures d'un animal.</p> <p>Alerter le responsable en cas de problème.</p> <p>Identifier les familles de produits de base d'une pharmacie vétérinaire, de leurs règles d'utilisation, de stockage et d'élimination des déchets</p> <p>Réaliser les soins en respectant l'hygiène et la sécurité</p> <p>Enregistrement des données</p>	<p><i>Reformuler la consigne</i></p> <p><i>Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle</i></p> <p><i>Reconnaître les signes d'un animal malade</i> et d'un problème sanitaire sur le troupeau</p> <p><i>Identifier les principaux parasites</i> et maladies rencontrées en exploitation et leurs symptômes</p> <p>Estimer le poids de l'animal</p> <p>Préparer le dosage à administrer</p> <p><i>Isoler l'animal et réaliser les soins en toute sécurité</i></p> <p>Enregistrer les données sur le carnet sanitaire</p> <p><i>Alerter en cas d'anomalies et rendre compte oralement à son responsable</i></p> <p>Ajuster son travail aux conditions rencontrées</p> <p>Maîtriser l'outil informatique et numérique</p>	<p>Evaluation pratique : application d'un traitement par voie sous-cutanée</p>	<p><i>Sans erreur ni contre sens</i></p> <p><i>Il/Elle identifie les EPI nécessaires et justifie leur rôle sans faire d'erreur</i></p> <p><i>Enumération cohérente (animal isolé, excréments, boiteries, animaux ne se couchant pas, chute de production, rumination, ...)</i></p> <p>Fièvre de lait, acidose, non délivrance, <i>parasites</i>, mammites</p> <p>En fonction du poids de l'animal (estimation à 10% près), Le (la) candidat(e) prépare le dosage selon la prescription. Pas d'erreur dans le dosage</p> <p><i>Le (la) candidat(e) sépare l'animal du groupe, en cage de contention ou aux cornadis et il/elle se place correctement par rapport à l'animal pour effectuer les soins en toute sécurité</i></p> <p><i>Application de toute la quantité prescrite</i></p> <p>Le (la) candidat(e) remplit le carnet sanitaire sans erreur, ni oubli à la fois sur support papier puis sur support numérique</p> <p><i>Le (la) candidat(e) fait un compte-rendu oral compréhensible, sans phrases inaudibles</i></p> <p>Il/Elle sait interrompre ou modifier son travail et en justifie la cause sans incohérence</p> <p>Il/Elle consulte les données sur un support numérique et utilise l'information dans le bon contexte</p>
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) aide au</p>				

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>vêlage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle surveille l'animal à partir du déclenchement des contractions • Il/Elle intervient si l'animal rencontre des difficultés • Il/Elle utilise les outils adaptés pour aider l'animal (corde, vêleuse) • Il/Elle appelle le vétérinaire sous la supervision de l'éleveur • Il/Elle s'assure que le veau est en bonne santé et procède aux étapes de désinfection • Il/Elle vérifie que la vache est en bonne santé après vêlage 	<p>Comprendre les principes anatomiques et physiologiques de base sur la mise-bas pour adopter les gestes adéquats</p> <p>Repérer les animaux proches du terme et détecter les signes précurseurs de la mise-bas</p> <p>Maîtriser les conditions de déroulement d'un vêlage</p> <p>Approcher l'animal avec assurance</p> <p>Utiliser une vêleuse en toute sécurité</p> <p>Appliquer les principes d'hygiène relatifs aux animaux</p> <p>Réaliser les premiers soins aux veaux</p> <p>Détecter les anomalies post-vêlage</p> <p>Estimer s'il est nécessaire d'alerter</p>	<p>Travaux : aide au vêlage</p> <p><i>Reconnaître les signes d'un animal proche de la mise-bas</i></p> <p><i>Enoncer et justifier les principes d'hygiène mis en œuvre pendant le vêlage</i></p> <p><i>Utiliser la vêleuse</i></p> <p><i>Identifier les anomalies rencontrées avant, pendant ou après vêlage et expliquer leurs conséquences</i></p>	<p>+ Travaux en entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ecornage</i> • <i>Vermifuge</i> • <i>Aide Vêlage</i> • Insémination • <i>Pose des outils de détection des chaleurs</i> <p>80 % des travaux effectués sont maîtrisés</p>	<p><i>Mamelle gonflée, vulve dilatée, contractions, animal s'isole, animal qui se couche, qui se lève, os du bassin écarté, ...au moins 3 parmi les plus important</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) cite les critères principaux parmi les suivants et les justifie de façon cohérente (lavage et désinfection des mains, port de gants de vêlage, eau chaude propre, savon, cordes désinfectées, ...environnement propre et paillé si en étable).</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) fixe, au bon endroit, les cordes au veau et à la vêleuse.</i></p> <p><i>Il/Elle pose de la vêleuse et exerce une traction modérée et progressive</i></p> <p><i>Au moins 3 anomalies citées dont une sur le veau et une sur la vache dans les situations suivantes : avant, pendant et après vêlage</i></p>
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) participe à la mise à la reproduction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle détecte les animaux en chaleur • Il/Elle enregistre les chaleurs • Il/Elle détermine si l'animal peut être mis à la reproduction • Il/Elle appelle le centre d'insémination sous la supervision du responsable • Il/Elle isole l'animal dans des conditions appropriées pour l'insémination • Il/Elle pose les outils de détection des chaleurs sur les animaux • Il/Elle interprète les données • Il/Elle consulte l'application sur support numérique 	<p>Comprendre les principes anatomiques et physiologiques de base sur la reproduction et adopter les gestes adéquats</p> <p>Identifier le comportement de chaleur</p> <p>Surveiller la croissance des génisses de renouvellement</p> <p>Estimer l'âge d'un animal ou le stade de lactation</p> <p>Lire un planning de reproduction et comprendre les documents relatifs à la génétique d'un troupeau</p> <p>Observer et déplacer un animal sans le brusquer</p> <p>Appliquer les moyens de détection des vaches en chaleur</p> <p>Maîtriser l'application de suivi de troupeau sur support numérique</p>	<p>Travaux : insémination</p> <p><i>Repérer les signes caractéristiques d'un animal en chaleur</i></p> <p><i>Appeler le centre d'IA</i></p> <p>Déterminer si une génisse peut être mise à l'insémination</p> <p><i>Isoler l'animal pour l'insémination</i></p> <p>Interpréter un document d'élevage sur la reproduction</p>		<p><i>Le (la) candidat(e) identifie l'animal en chaleur, sans se tromper, et donne 3 caractéristiques du comportement de chaleur cohérentes (chevauchement, agitation anormale, rétention de lait, augmentation conductivité, ...)</i></p> <p><i>Message clair et intelligible du candidat</i></p> <p>A l'aide de la pesée, d'un ruban mesureur ou visuellement, le (la) candidat(e) donne l'âge et le poids de l'animal puis en fonction une date de mise à la reproduction cohérente</p> <p><i>Le (la) candidat(e) bloque l'animal au cornadis ou dans un autre emplacement de contention de façon accessible à l'inséminateur</i></p> <p>A partir d'un bordereau d'IA, le (la) candidat(e) donne la date de vêlage à 3 jours près</p>

Le bloc de compétences « **OS – Bovins lait – Soins et Reproduction** » du CQP « **Salarié spécialisé en élevage laitier (bovins)** » est inclus dans le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Santé et Reproduction** » du CQP « **Salarié qualifié en élevage laitier (bovins)** ».

Conséquences :

- Un(e) candidat(e) déjà titulaire du bloc de compétences « **OS – Bovins lait – Soins et Reproduction** » qui souhaite obtenir le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Santé et Reproduction** » dans le cadre d'un parcours de formation ou en candidat(e) libre, peut faire valoir ses acquis. Pour obtenir le bloc de compétences « **salarié qualifié** » il (elle) devra prouver qu'il (elle) maîtrise les compétences spécifiques à ce niveau. L'organisme de formation lui fera donc passer les épreuves d'évaluation correspondantes.

-Un(e) candidat(e) qui n'aurait pas les compétences requises pour acquérir le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Santé et Reproduction** » peut, s'il (si elle) réussit les évaluations de niveau spécialisé, se voir attribuer le bloc « **OS – Bovins lait – Soins et Reproduction** »

Bloc de compétences : OQ Bovins lait - Traite

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en l'élevage laitier (bovins) : effectuer les différentes étapes (selon les pratiques de l'entreprise) de la traite en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de bien-être animal et de protection de l'environnement.

En bleu ce qui est commun au salarié spécialisé et au salarié qualifié pour l'évaluation

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) réalise la traite :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle dirige les animaux vers le parc d'attente • Il/Elle démarre la machine à traire et installe la canne à lait • Il/Elle met en route le tank si nécessaire • Il/Elle prépare et applique les produits de nettoyage • Il/Elle lave la mamelle • Il/Elle procède à l'éjection des premiers jets • Il/Elle détecte les infections ou les blessures • Il/Elle applique le produit vétérinaire sous la supervision de l'éleveur détenteur des animaux • Il/Elle pose les gobelets trayeurs • Il/Elle écarte le lait impropre à la consommation • Il/Elle contrôle le bon déroulement de la traite et s'assure que la vache est bien traitée • Il/Elle maintient le matériel propre pendant la durée de la traite • Il/Elle applique le produit post-trempage • Il/Elle identifie un animal dont le lait est à écarter • Il/Elle dirige les animaux vers le quai de traite 	<p>Rassembler les animaux dans le calme et de manière efficace Comprendre le circuit d'acheminement du lait Respecter les étapes de mise en route de la machine à traire Appliquer les principes d'hygiène en matière de traite et de refroidissement Comprendre les principes d'action des produits d'hygiène de la mamelle Agir dans le calme et avec dextérité en adoptant les gestes pour préserver sa sécurité Détecter une infection de la mamelle et/ou un problème anatomique Utiliser quelques notions de vide, pulsations, débit du lait, pour réaliser les branchements nécessaires et agir en cas de dysfonctionnement Observer la machine et les animaux Identifier les produits d'une armoire à pharmacie par catégories Traiter l'infection en respectant les règles d'hygiène Respecter la posologie</p>	<p><i>Reformuler la consigne</i></p> <p><i>Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle</i></p> <p><i>Préparer l'installation de traite</i></p> <p><i>Différencier et justifier l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection de la mamelle et de la MAT</i></p> <p><i>Nettoyer la mamelle</i> <i>Poser les faisceaux trayeurs</i></p> <p><i>Repérer et traiter les mammites</i></p> <p><i>Identifier les éléments qui conditionnent une bonne traite</i></p> <p><i>Alerter en cas d'anomalies et rendre compte oralement à</i></p>	<p>Evaluation pratique : <i>préparation et réalisation de la traite</i></p>	<p><i>Sans erreur ni contre sens</i></p> <p><i>Il/Elle identifie les EPI nécessaires et justifie leur rôle sans faire d'erreur</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) démarre, en toute autonomie, la traite en respectant les différentes étapes de préparation (canne à lait dans le tank, démarrage du tank, procédure de démarrage de la MAT, préparation des lavettes, des griffes et du quai, ...)</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) différencie, sans se tromper, les produits pour le nettoyage et la protection de la mamelle et les produits pour le lavage de la machine à traire. Il explique brièvement leurs fonctions sans erreur.</i></p> <p><i>Après lavage de la mamelle par le (la) candidat(e), il ne doit pas rester de traces de matières organiques visibles ni de gouttes d'eau. Le (la) candidat(e) pose les griffes d'une série de 10 vaches. On ne doit pas entendre de sifflement répété et les griffes tiennent sans se décrocher</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) nomme les principales caractéristiques d'une mammite (grumeaux, quartier dur, quartier enflé, mamelle douloureuse...), sans oublier majeure</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) prend le produit dans l'armoire à pharmacie selon les consignes données. Il/Elle respecte strictement la posologie et les règles d'application</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) cite les principales conditions à respecter pour le bon déroulement de la traite (nettoyage de la mamelle, premiers jets, pose du faisceau trayeur, gestion du décrochage, animaux dans le calme, bonne ventilation, pas de mouches)</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) fait un compte-rendu oral compréhensible, sans</i></p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		<p><i>son responsable</i></p> <p>Ajuster son travail aux conditions rencontrées Maîtriser l'outil informatique et numérique</p>		<p><i>phrases inaudibles</i></p> <p>Il/Elle sait interrompre ou modifier son travail et en justifie la cause sans incohérence. Il/Elle consulte les données sur un support numérique et utilise l'information dans le bon contexte</p>
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) entretient la machine à traire et enregistre les données :</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/Elle nettoie la salle de traite et le parc d'attente Il/Elle signale et entretient les pièces endommagées Il/Elle vérifie la propreté du matériel en contrôlant le lavage automatique de la salle de traite et du tank Il/Elle contrôle la température du tank Il/Elle enregistre les données relatives aux animaux Il/Elle détecte un dépassement des normes d'hygiène sur les résultats d'analyse de lait Il/Elle rend compte des situations anormales rencontrées <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) effectue le tarissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/Elle tarit la vache selon le planning d'accouplement ou sous consignes du responsable Il/Elle procède aux différentes étapes de tarissement <ul style="list-style-type: none"> Il/Elle applique le produit vétérinaire dans le respect des 	<p>Effectuer le nettoyage avec soin Contrôler la qualité du nettoyage Utiliser les produits et outils de nettoyage en toute sécurité et respecter leurs conditions d'utilisation Identifier les différents composants de la machine à traire Repérer les anomalies sur le système de traite Respecter le planning de maintenance de la machine à traire Comprendre les conséquences d'une variation de température Enregistrer les données Interpréter un bordereau d'analyse de lait</p> <p>Respecter la date de tarissement Mettre en œuvre les techniques de tarissement Observer la mamelle et l'animal en général</p> <p>Identifier les familles de produits</p>	<p>Travaux : <i>entretien de la MAT</i></p> <p><i>Respecter les normes d'hygiène en matière de nettoyage de salle de traite</i></p> <p>Changer un manchon usé</p> <p><i>Vérifier et expliquer la température du tank</i></p> <p>Interpréter un bordereau d'analyse de lait</p> <p>Travaux : tarissement</p> <p><i>Mettre en œuvre la méthode de tarissement définie par l'exploitant</i></p> <p>Identifier l'antibiotique de</p>	<p>+ Travaux en entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Entretien de la machine à traire</i> <i>Tarissement</i> <p>80 % des travaux effectués sont maîtrisés</p>	<p><i>Après le nettoyage de la salle de traite et du parc d'attente, le (la) candidat(e) n'a laissé aucune trace de matières organiques bien visibles.</i></p> <p>Le (la) candidat(e) démonte et remonte un manchon d'une griffe sans erreur</p> <p><i>Le (la) candidat(e) donne la température du tank</i> et explique de façon cohérente sa valeur</p> <p>Le (la) candidat(e) nomme tous les critères d'analyses et pour 5 d'entre eux, explique, sans erreur, l'origine</p> <p><i>Le (la) candidat(e) respecte les étapes de tarissement souhaitées par l'exploitant</i></p> <p>Pour les produits antibiotiques de l'armoire à pharmacie, Le (la) candidat(e) choisit sans se tromper celui qui est prescrit pour le</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
normes d'hygiène sous la supervision de l'éleveur détenteur des animaux <ul style="list-style-type: none"> Il/Elle isole l'animal du troupeau Il/Elle surveille l'évolution de la mamelle après tarissement et signale toute anomalie 	de base d'une pharmacie vétérinaire, de leurs règles d'utilisation, de stockage et d'élimination des déchets Déplacer l'animal sans le brusquer	tarissement <i>Isoler le ou les animaux du troupeau</i>		tarissement <i>Le (la) candidat(e) écarte du troupeau les vaches taries. Pas d'erreur possible.</i>

Le bloc de compétences « **OS – Bovins lait – Traite** » du **CQP « Salarié spécialisé en élevage laitier (bovins) »** est inclus dans le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Traite** » du **CQP « Salarié qualifié en élevage laitier (bovins) »**.

Conséquences :

-Un(e) candidat(e) déjà titulaire du bloc de compétences « **OS – Bovins lait – Traite** » qui souhaite obtenir le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Traite** » dans le cadre d'un parcours de formation ou en candidat(e) libre, peut faire valoir ses acquis. Pour obtenir le bloc de compétences « **salarié qualifié** » il (elle) devra prouver qu'il (elle) maîtrise les compétences spécifiques à ce niveau. L'organisme de formation lui fera donc passer les épreuves d'évaluation correspondantes.

-Un(e) candidat(e) qui n'aurait pas les compétences requises pour acquérir le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Traite** » peut, s'il (si elle) réussit les évaluations de niveau spécialisé, se voir attribuer le bloc « **OS – Bovins lait – Traite** »

Bloc de compétences : OQ Bovins lait - Entretien et Contention

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en l'élevage laitier (bovins) : effectuer les différentes opérations (selon les pratiques de l'entreprise) d'entretien et de contention des animaux, en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de bien-être animal et de protection de l'environnement.

En bleu ce qui est commun au salarié spécialisé et au salarié qualifié pour l'évaluation

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) manipule les animaux dans différentes circonstances :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle mène le troupeau ou le groupe d'animaux jusqu'à la parcelle • Il/Elle utilise le matériel de transport des animaux • Il/Elle isole un animal qui a besoin d'un soin ou d'une opération particulière • Il/Elle contient un animal dans une cage, au cornadis ou dans un box 	<p>Déplacer les animaux dans un souci de sécurité et d'efficacité</p> <p>Appliquer les règles de sécurité concernant la manipulation des animaux</p> <p>Conduire et manœuvrer le matériel en toute sécurité et en respectant les règles du code de la route</p> <p>Isoler, approcher un animal de façon calme et en sécurité</p>	<p><i>Reformuler la consigne</i></p> <p><i>Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle</i></p> <p><i>Installer le matériel de façon adéquat</i></p> <p><i>Isoler des animaux</i></p> <p><i>Embarquer des animaux</i></p> <p><i>Manipuler un animal</i></p> <p><i>Alerter en cas d'anomalies et rendre compte oralement à son responsable</i></p> <p>Ajuster son travail aux conditions rencontrées</p> <p>Maîtriser l'outil informatique et numérique</p>	<p>Evaluation pratique :</p> <p><i>séparation de 3 animaux d'un lot et chargement dans le matériel de transport</i></p>	<p><i>Sans erreur ni contre sens</i></p> <p><i>Il/Elle identifie les EPI nécessaires et justifie leur rôle sans faire d'erreur</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) positionne le matériel de transport à l'entrée de la stabulation pour qu'il n'y ait pas de passage possible pour un animal (au moins sur un côté)</i></p> <p><i>Parmi un groupe d'animaux, le (la) candidat(e) isole 3 animaux désignés par l'éleveur</i></p> <p><i>Les trois animaux sont chargés dans le matériel de transport</i></p> <p><i>Parmi le troupeau, le (la) candidat(e) bloque au cornadis un animal qui a été désigné par l'éleveur</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) fait un compte-rendu oral compréhensible, sans phrases inaudibles</i></p> <p>Il/Elle sait interrompre ou modifier son travail et en justifie la cause sans incohérence. Il/Elle consulte les données sur un support numérique et utilise l'information dans le bon contexte</p>
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) veille à la</p>				

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>propreté de l'environnement de l'animal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle nettoie la logette • Il/Elle applique l'asséchant ou le désinfectant • Il/Elle paille la logette ou l'aire de couchage en utilisant le matériel approprié • Il/Elle cure l'aire d'exercice à l'aide d'un robot attelé, d'un racleur automatique ou d'un système d'hydrocurage • Il/Elle cure l'aire de couchage et transporte la litière dans l'endroit déterminé par l'éleveur • Il/Elle nettoie les cases individuelles ou collectives des veaux et génisses • Il/Elle met de la paille dans les compartiments de couchage • Il/Elle s'assure qu'aucun objet portant un risque pour les animaux ne soit sur leur parcours • Il/Elle nettoie les abords de l'exploitation 	<p>Appliquer les principes d'hygiène en élevage</p> <p>Comprendre la chaîne de développement des microorganismes pathogènes</p> <p>Adopter les gestes et postures de sécurité pour effectuer les opérations</p> <p>Utiliser le matériel et les outils en toute sécurité</p> <p>Respecter les étapes de nettoyage des aires de vie des animaux</p> <p>Garder un rythme de travail</p> <p>Manipuler le matériel avec précaution</p> <p>Observer les animaux et l'aire de vie</p> <p>Gérer les effluents d'élevage dans le respect des normes environnementales</p>	<p>Travaux : <i>curage de l'aire d'exercice</i></p> <p><i>Utiliser le matériel de l'exploitation</i></p> <p><i>Respecter les normes d'hygiène de l'exploitation</i></p> <p>Travaux : <i>Entretien des logettes</i></p> <p><i>Maintenir les logettes dans les normes d'hygiène</i></p> <p><i>(Respecter le dosage de l'asséchant)</i></p> <p><i>Respecter le rythme de travail</i></p> <p>Travaux : <i>Curer et pailler l'aire de couchage</i></p> <p>Utiliser et manœuvrer le matériel de charge</p> <p>Vider l'aire de couchage</p> <p>Transporter et <i>épandre la paille</i></p>	<p>+ Travaux en entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Conduite du troupeau au pâturage</i> • <i>Entretien des logettes</i> • <i>Curage aire d'exercice</i> • Curage aire de couchage • <i>Paillage aire couchage ou des logettes</i> <p>80 % des travaux effectués sont maîtrisés</p>	<p><i>En utilisant le matériel de l'exploitation, le (la) candidat(e) obtient une aire d'exercice propre, sans résidus important de matière organique</i></p> <p><i>Le (la) candidat(e) nettoie une rangée de logettes, sans défaut de propreté puis paille celle-ci (et applique le bon dosage d'asséchant si nécessaire) dans le rythme propre à l'exploitation.</i></p> <p>En utilisant le matériel de l'exploitation (chargeur ou télescopique), le (la) candidat(e) vide toute l'aire de couchage sans reste important de matière organique</p> <p>Il/Elle charge le fumier dans le stockage prévu ou dans une remorque sans incident</p> <p>Le (la) candidat(e) va chercher une botte de paille dans le stockage prévu à cet effet et la ramène à la stabulation sans heurter quoi que ce soit sur son parcours et sans délier celle-ci</p> <p><i>Il/Elle épand la paille de façon homogène</i></p>

Le bloc de compétences « **OS – Bovins lait – Entretien et Contention** » du CQP « **Salarié spécialisé en élevage laitier (bovins)** » est inclus dans le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Entretien et Contention** » du CQP « **Salarié qualifié en élevage laitier (bovins)** ».

Conséquences :

-Un(e) candidat(e) déjà titulaire du bloc de compétences « **OS – Bovins lait – Entretien et Contention** » qui souhaite obtenir le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Entretien et Contention** » dans le cadre d'un parcours de formation ou en candidat(e) libre, peut faire valoir ses acquis. Pour obtenir le bloc de compétences « **salarié qualifié** » il (elle) devra prouver qu'il (elle) maîtrise les compétences spécifiques à ce niveau. L'organisme de formation lui fera donc passer les épreuves d'évaluation correspondantes.

-Un(e) candidat(e) qui n'aurait pas les compétences requises pour acquérir le bloc de compétences « **OQ Bovins lait – Entretien et Contention** » peut, s'il (si elle) réussit les évaluations de niveau spécialisé, se voir attribuer le bloc « **OS – Bovins lait – Entretien et Contention** »

Bloc de compétences : OQ Bovins lait - Transformation et vente à la ferme

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en l'élevage laitier (bovins) : effectuer les différentes étapes (selon les pratiques de l'entreprise) de la transformation du lait puis de la vente en organisant son travail selon les consignes 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) qualifié(e) réalise les opérations de transformation à la ferme :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle s'équipe pour prendre son poste • Il/Elle vérifie l'état de l'atelier et des matériels • Il/Elle réceptionne et contrôle les matières premières et les intrants pour la transformation • Il/Elle prépare les installations et équipements • Il/Elle participe aux étapes de transformation du lait selon le produit à obtenir (pasteurisation, écrémage, stérilisation, ensemencement, maturation, barattage, malaxage, caillage, moulage, affinage, étuvage) • Il/Elle termine la fabrication du produit en fonction des spécialités laitières et des recettes mises en œuvre • Il/Elle entretient et veille au bon fonctionnement des matériels et équipement • Il/Elle nettoie et désinfecte les matériels et équipements • Il/Elle conditionne et stocke les produits finis • Il/Elle gère l'évacuation des déchets et des effluents 	<p>Prendre en compte les consignes Respecter les normes d'hygiène applicables à la transformation et au conditionnement Veiller au respect des exigences de qualité des produits Porter une tenue adaptée et propre Mesurer les composants nécessaires à la fabrication Mobiliser le matériel et les matières premières nécessaires à la fabrication Organiser son travail avec rigueur et méthode Communiquer en équipe de travail Mettre en œuvre les techniques de transformation des produits selon les recettes de l'atelier Respecter la confidentialité et le savoir-faire de l'exploitation Veiller au bon déroulement du processus de transformation Surveiller le bon fonctionnement des installations Juger s'il est nécessaire d'alerter en cas de dysfonctionnement des matériels et/ou installations Mettre en sécurité l'installation en cas de dysfonctionnement majeur Surveiller le bon fonctionnement des installations (chaud, froid, lavage, eau, évacuations)</p>	<p>Reformuler la consigne Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle Réunir les ingrédients selon la recette définie Appliquer le processus de transformation demandé Expliquer le rôle des différents ustensiles ou machines dans le processus de transformation Alerter en cas d'anomalies et rendre compte oralement à son responsable Ajuster son travail aux conditions rencontrées Maîtriser l'outil informatique et numérique</p> <p>Travaux : conditionnement</p>	<p>Evaluation pratique : transformation du lait en un produit fini au choix</p>	<p>Sans erreur ni contre sens Il/Elle identifie les EPI nécessaires et justifie leur rôle sans faire d'erreur Aucun ingrédient oublié. Les quantités préparées sont exactes. Le (la) candidat(e) enchaîne les étapes de transformation sans oubli et sans se tromper Explication cohérente Le (la) candidat(e) fait un compte-rendu oral compréhensible, sans phrases inaudibles Il/Elle sait interrompre ou modifier son travail et en justifie la cause sans incohérence. Il/Elle consulte les données sur un support numérique et utilise l'information dans le bon contexte</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 étiquette ou participe à l'étiquetage du produit • Il/Elle gère l'évacuation des déchets et des effluents • Il/Elle prépare les commandes pour la vente • Il/Elle enregistre les données de production et les consommations de matières premières et/ou intrants • Il/Elle participe à la vente des produits de l'exploitation • Il/Elle assure la livraison des produits 	<p>Conditionner les produits selon les normes et usages de l'exploitation</p> <p>Préparer les commandes selon les consignes</p> <p>Communiquer en équipe de travail</p> <p>Adapter sa communication à la clientèle</p> <p>Vendre les produits de l'exploitation (sur site, marché, livraison)</p> <p>Encaisser les ventes</p> <p>Enregistrer les données de production et de vente</p>	<p>du produit</p> <p>Conditionner le produit selon l'emballage prévu</p> <p>Respecter la chaîne de froid</p> <p>Travaux : commercialisation du produit</p> <p>Reformuler la demande du client</p> <p>Encaisser le produit de la vente</p> <p>Rédiger une facture</p>	<p>+ Travaux en entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conditionnement du produit • Commercialisation du produit <p>80 % des travaux effectués sont maîtrisés</p>	<p>Le (la) candidat(e) utilise l'emballage prévu pour le produit sans se tromper</p> <p>Le produit est refroidi et stocké, sans erreur, dans les conditions de température définies</p> <p>Le (la) candidat(e) reformule la commande sans se tromper</p> <p>Si le produit demandé n'est plus disponible, il est capable de proposer un autre produit</p> <p>Le (la) candidat(e) rend exactement la monnaie</p> <p>Le (la) candidat(e) indique, sans erreur, les montants hors taxe et TTC</p>

Bloc de compétences : OQ Bovins lait - Pilotage du robot de traite

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en l'élevage laitier (bovins) : effectuer les différentes opérations (selon les pratiques de l'entreprise) de pilotage du robot de traite en organisant son travail selon les consignes 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) qualifié(e) assure les actions pour la réalisation d'une première traite d'une vache après vêlage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle peut guider le bras du robot pour faciliter le positionnement du trayon • Il/Elle enregistre la position spatiale des trayons • Il/Elle assiste au bon déroulement de la traite 	<p>Maîtriser l'ordre pour la mise en œuvre de l'outil Comprendre l'organisation de l'écran tactile pour utiliser correctement les commandes Observer le bon déroulement de l'opération Maîtriser le maniement de base de l'ordinateur</p>	<p>Reformuler la consigne Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle Se repérer sur l'écran de contrôle Ajuster les paramètres par rapport à la mamelle Alerter en cas d'anomalies et rendre compte oralement à son responsable Ajuster son travail aux conditions rencontrées Maîtriser l'outil informatique et numérique</p>	<p>Evaluation pratique : enregistrement d'une vache inconnue au robot</p>	<p>Sans erreur ni contre sens Il/Elle identifie les EPI nécessaires et justifie leur rôle sans faire d'erreur Le (la) candidat(e) arrive à l'écran voulu après 2 essais maximum. Le placement du robot est réalisé en un temps limité ou raisonnable pour les 4 trayons Le (la) candidat(e) fait un compte-rendu oral compréhensible, sans phrases inaudibles Il/Elle sait interrompre ou modifier son travail et en justifie la cause sans incohérence. Il/Elle consulte les données sur un support numérique et utilise l'information dans le bon contexte</p>
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) prend connaissance et interprète les données numériques fournies par le robot de traite et intervient éventuellement sur le troupeau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle prend connaissance des informations fournies par le robot • Il/Elle trie les informations et interprète les données • Il/Elle observe le troupeau et croise ces observations avec les données numériques • Il/Elle intervient sur le troupeau si nécessaire 	<p>Maîtriser le maniement de base de l'ordinateur Définir les principaux indicateurs mentionnés sur l'écran Rechercher les données importantes pour le suivi du troupeau dans la base informatique Hiérarchiser les données Observer le comportement des animaux Mettre en relation les données numériques avec les éléments d'observation du troupeau Définir l'intervention adéquate à réaliser et en référer à l'exploitant Mettre en sécurité l'installation en cas de dysfonctionnement majeur</p>	<p>Travaux : lecture des alertes du robot Repérer les vaches à traire en priorité à partir des alertes du robot Organiser le passage à la traite des animaux en alerte</p>	<p>+ Travaux en entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lecture des alertes du robot • Entretien quotidien du robot • Enregistrement des quantités de concentrés individuelles • Enregistrement d'une vache dont le lait est à écarter <p>80 % des travaux effectués sont maîtrisés</p>	<p>En début de journée, le (la) candidat(e) repère sans erreur les animaux qui n'ont pas été traités depuis plus de 24h. Il/Elle justifie de façon cohérente quels animaux doivent se faire traire en priorité</p>

<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) assure la maintenance préventive du robot :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle s'assure du bon fonctionnement du robot, des capteurs selon le manuel d'utilisation • Il/Elle peut être destinataire des alarmes • En cas de panne, il/elle appelle le technicien de maintenance sous la supervision de l'exploitant 	<p>Identifier les différentes parties du robot et leurs fonctions Observer le fonctionnement du robot Détecter un dysfonctionnement Identifier la gravité de l'alarme Assurer un retour à la normale</p>	<p>Travaux : entretien quotidien du robot</p> <p>Respecter la procédure d'entretien recommandée par le constructeur</p>		<p>Le (la) candidat(e) suit sans oubli majeur la procédure d'entretien quotidienne du robot recommandée par le constructeur</p>
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) réalise des opérations de base en lien avec le fonctionnement du robot : calibrage de l'alimentation, lait de vache à écarter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle enregistre les informations de base pour un bon fonctionnement du robot • Il/Elle gère les mouvements d'animaux (entrées, sorties, tri) • Il/Elle enregistre les événements sanitaires, la reproduction • Il/Elle commande la séparation du lait • Il/Elle planifie la complémentation 	<p>Maîtriser le maniement de base de l'ordinateur Maîtriser le logiciel de gestion du robot Comprendre l'organisation de l'écran pour utiliser correctement les commandes Identifier les laits à séparer et/ou les animaux à trier Identifier les besoins des animaux en termes de complémentation Calibrer la distribution de l'aliment Compétences sur l'alimentation du troupeau et sur la réalisation de la traite</p>	<p>Travaux : enregistrement des quantités de concentrés individuelles</p> <p>Suivre le bon chemin d'accès sur l'écran Enregistrer les données</p> <p>Travaux : enregistrement d'une vache dont le lait est à écarter</p> <p>Suivre le bon chemin d'accès sur l'écran Enregistrer les données</p>		<p>Après avoir reçu les instructions de l'exploitant, le (la) candidat(e) arrive à l'écran voulu sans se tromper. Il/Elle attribue, sans erreur les quantités de concentrés à chaque vache</p> <p>Après avoir reçu les instructions de l'exploitant, le (la) candidat(e) arrive à l'écran voulu sans se tromper. Il/Elle sélectionne l'animal en question sans erreur et en remplissant le champ maladie</p>
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) réalise les opérations habituelles de traite : nettoyage et désinfection des matériels, prévention et traitements des mammites, ... :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activités liées à la traite 	<p>Compétences du bloc de compétences traite,</p>			

RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES

	Spécialisé	Qualifié
Comprendre et appliquer la consigne	X	X
Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle	X	X
Alerter en cas d'anomalies et rendre compte oralement à son responsable	X	X
Ajuster son travail aux conditions rencontrées		X
Maîtriser l'outil informatique et numérique		X
Nommer les étapes du travail à réaliser	X	X
Gérer les anomalies		X
Respecter le rythme de travail	X	X
Respecter les normes d'hygiène de l'exploitation	X	X
Nommer les différents aliments	X	X
Expliquer en quoi la ration est équilibrée		X
Utiliser le matériel de distribution	X	X
Utiliser et manœuvrer le matériel de charge		X
Distribuer les quantités d'aliments nécessaires	X	X
Déterminer les quantités d'aliments nécessaires		X
Justifier les principales causes d'une chute de production		X
Identifier les catégories d'animaux	X	X
Prévoir les quantités de fourrages		X
Abreuver les animaux	X	X
Estimer si les animaux peuvent pâturer		X
Distribuer les volumes de lait donnés	X	X
Justifier les volumes de lait donnés		X
Identifier un veau malade	X	X
Reconnaître les signes d'un animal malade et les symptômes d'un problème nutritionnel	X	X
Reconnaître les signes d'un problème sanitaire sur le troupeau		X
Identifier les principaux parasites rencontrés en exploitation et leurs symptômes	X	X
Identifier les principales maladies rencontrées en exploitation et leurs symptômes		X
Estimer le poids de l'animal		X
Préparer le dosage à administrer		X
Isoler et manipuler un animal	X	X
Réaliser les soins en toute sécurité		X
Enregistrer les données sur le carnet sanitaire		X
Reconnaître les signes d'un animal proche de la mise-bas	X	X
Enoncer les principes d'hygiène mis en œuvre pendant le vêlage	X	X
Justifier les principes d'hygiène mis en œuvre pendant le vêlage		X
Utiliser la vêreuse	X	X
Identifier les anomalies rencontrées avant et pendant le vêlage	X	X
Expliquer les conséquences des anomalies rencontrées avant, pendant ou après vêlage		X
Repérer les signes caractéristiques d'un animal en chaleur	X	X
Appeler le centre d'IA	X	X

Déterminer si une génisse peut être mise à l'insémination		X
Interpréter un document d'élevage sur la reproduction		X
Préparer l'installation de traite	X	X
Différencier les produits de nettoyage et désinfection de la mamelle et de la MAT	X	X
Justifier l'utilisation des produits de nettoyage et désinfection de la mamelle et de la MAT		X
Nettoyer la mamelle	X	X
Poser les faisceaux trayeurs	X	X
Repérer les mammites	X	X
Traiter les mammites		X
Identifier les éléments qui conditionnent une bonne traite	X	X
Changer un manchon usé		X
Vérifier la température du tank	X	X
Expliquer la température du tank		X
Interpréter un bordereau d'analyse de lait		X
Mettre en œuvre la méthode de tarissement définie par l'exploitant	X	X
Identifier l'antibiotique de tarissement		X
Utiliser le matériel de l'exploitation	X	X
Vider l'aire de couchage		X
Épandre la paille	X	X
Transporter la paille		X
Embarquer des animaux	X	X
Réunir les ingrédients selon la recette définie		X
Appliquer le processus de transformation demandé		X
Expliquer le rôle des différents ustensiles ou machines dans le processus de transformation		X
Conditionner le produit selon l'emballage prévu	X	X
Respecter la chaîne de froid	X	X
Reformuler la demande du client	X	X
Encaisser le produit de la vente	X	X
Rédiger une facture		X
Repérer les vaches à traire en priorité à partir des alertes du robot		X
Organiser le passage à la traite des animaux en alerte		X
Respecter la procédure d'entretien recommandée par le constructeur		X
Se repérer sur l'écran de contrôle		X
Ajuster les paramètres par rapport à la mamelle		X

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	

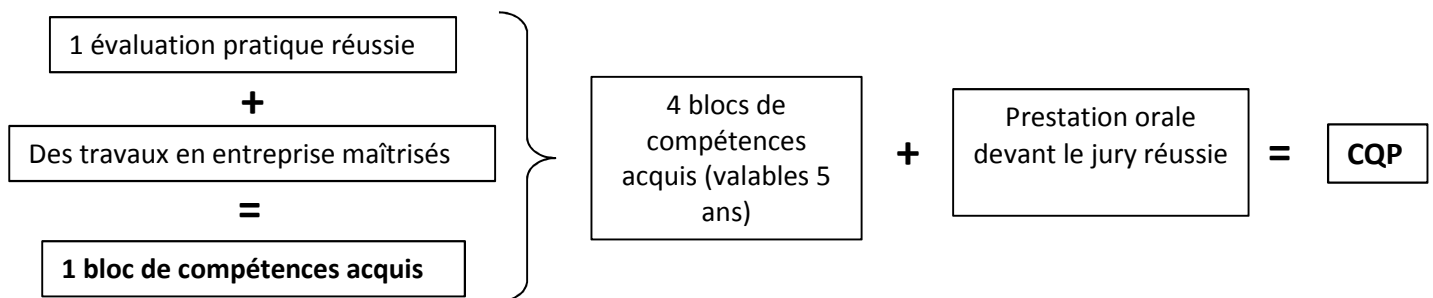
1) L'évaluation certificative

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 : une prestation orale devant le jury du CQP.



Evaluation pratique

Il s'agit d'une situation professionnelle réelle ou reconstituée comportant l'évaluation du travail réalisé et un questionnaire 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) qualifié(e) en élevage laitier (bovins) »

Intitulé du bloc	Evaluations pratiques	Travaux en entreprise	Niveau d'exigence pour les travaux en entreprise
Alimentation et surveillance	Préparation et distribution de la ration	Alimentation du troupeau Alimentation des génisses Pâturage Alimentation lactée des veaux	80 % des travaux effectués sont maîtrisés
Santé et reproduction	Application d'un traitement par voie sous cutanée	Application d'un traitement Enregistrement d'un traitement Vermifuge Ecornage Aide au vêlage Insémination Pose des outils de détection	80 % des travaux effectués sont maîtrisés
Traite	Préparation et réalisation de la traite	Préparation et réalisation de la traite Repérage mammites Entretien de la machine à traire Tarisement	80 % des travaux effectués sont maîtrisés
Pilotage du robot de traite	Enregistrement d'une vache inconnue du robot	Lecture des alertes du robot Entretien quotidien du robot Enregistrement des quantités de concentrés individuelles Enregistrement d'une vache dont le lait est à écarter Paramétrage du robot pour une vache en première traite	80 % des travaux effectués sont maîtrisés
Entretien et contention	Séparation de 3 animaux d'un lot et chargement dans le matériel de transport	Blocage d'un animal Isolement d'un animal Chargement des animaux Conduire le troupeau au pâturage Entretien des logettes Curage manuel de l'aire d'exercice Curage de l'aire de couchage Paillage manuel de l'aire couchage ou des logettes	80 % des travaux effectués sont maîtrisés
Transformation et vente à la ferme	Transformation du lait en un produit fini au choix	Conditionnement du produit Commercialisation du produit	80 % des travaux effectués sont maîtrisés

Prestation 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 prévues dans chaque bloc de compétences 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 questionnement 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

Attribution du CQP

A la fin du processus d'évaluation et sur la base de l'ensemble des résultats obtenus par le(la) candidat(e), le jury décide d'attribuer (ou de ne pas attribuer) tout ou partie du CQP. En cas d'attribution partielle, la durée de validité des blocs est illimitée.

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 des trois années d'expérience requises.
- 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 laitière (emploi statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,
- série de questions sur les activités en lien avec le métier de salarié(e) en élevage laitier,
- questions sur les formations suivies et les titres obtenus,
- éléments de motivation,
- pièces justificatives de l'expérience professionnelle, des formations suivies, des diplômes obtenus, et des certificats obtenus (CACES, Certiphyto, ...) le cas échéant.

Attribution du CQP

Sur la base du dossier de VAE et de l'entretien, le jury décide d'attribuer (ou de ne pas attribuer) tout ou partie du CQP. En cas d'attribution partielle, la durée de validité des blocs est illimitée.

Le jury précise les blocs de compétences manquants et ses préconisations 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).