



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

« Ouvrier(ère) qualifié(e) de couvoir »

REFERENTIELS

CPNE du 15 novembre 2016

SOMMAIRE

METIER, FONCTIONS ET ACTIVITES VISE(E) 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	6
PRESENTATION DU CQP	7
1) Architecture.....	7
2) Référence à la classification des emplois de la convention collective.....	7
3) Modalités d'obtention du CQP.....	7
Bloc de compétences : OQ Acc. Couvoir – Incubation	8
Bloc de compétences : OQ Acc. Couvoir – Eclosion	10
Bloc de compétences : OQ Acc. Couvoir – Lavage	12
Bloc de compétences : OQ Acc. Couvoir – Prélèvements - Prestations.....	13
Bloc de compétences : OQ Acc.– Tutorat.....	14
RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES	15
CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION	16
1) L'évaluation certificative	16
2) La validation des acquis de l'expérience	18

1) Désignation du métier

« Ouvrier (ère) qualifié(e) de couvoir »

2) Description de la qualification

Délimitation de l'emploi : l'ouvrier(ère) qualifié(e) travaille dans un couvoir, unité de transformation industrielle qui produit des animaux d'un jour (poussins, dindonneaux, canetons, pintadeaux, cailletaux, faisandeaux, perdreaux) destinés aux exploitations avicoles françaises et à l'exportation.

Il (elle) intervient à différents stades d'un process industriel qui consiste à réceptionner les lots d'œufs à couvrir, assurer les opérations en machine de l'incubation à l'éclosion, réaliser les diverses opérations de préparation et de conditionnement des œufs à couvrir et des animaux pour la livraison.

Les gestes techniques et les opérations varient en fonction de l'espèce et du matériel utilisé. La polyvalence est requise. Toutefois, parce qu'elles nécessitent des savoir-faire particuliers, certaines prestations (vaccination, sexage, préparation des animaux, ...) peuvent être réalisées par des ouvrier(ère)s dédié(e)s.

Compte tenu des enjeux de sécurité sanitaire, il (elle) doit respecter strictement les procédures imposées. Par ailleurs, il (elle) doit être capable de repérer des dysfonctionnements et problèmes, d'intervenir dans la limite de ses responsabilités ou d'alerter. L'emploi comporte la tenue de documents professionnels (fiche de suivi de lot...). L'emploi implique également la manipulation et le traitement d'animaux dans le respect du bien-être animal.

L'ouvrier(ère) intervient sous l'autorité d'un responsable (responsable de couvoir, responsable d'atelier, responsable de pôle, chef d'équipe, ...) et travaille au sein d'une équipe. Il (elle) peut être également amené(e) à transmettre son savoir-faire.

Conditions d'exercice de l'emploi : l'emploi s'exerce en milieu fermé (couvoir). Il suppose le respect de règles d'hygiène strictes conformément aux mesures de biosécurité mises en œuvre dans l'entreprise en référence au cadre réglementaire.

Selon l'organisation de l'entreprise, l'ouvrier(ère) doit être prêt(e) à suivre un rythme de travail imposé par les contraintes biologiques et de production et peut être soumis(e) à des astreintes : fin de semaine, jours fériés, nuit.

Le port d'une tenue professionnelle (combinaison de travail, chaussures de sécurité, ...) est requis. Certaines opérations peuvent comporter des gestes répétitifs, des manipulations, manutentions et ports de charges.

Evolution dans l'emploi : selon la taille et l'organisation de l'entreprise, l'ouvrier(ère) de couvoir a la possibilité d'évoluer vers un poste de chef d'équipe ou un poste de responsable de pôle, voire de responsable de site.

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

A 1409 Elevage de lapins et de volailles
Accoureur/Accouveuse

A 1403 Aide d'élevage agricole et aquacole
Sexeur/Sexeuse de volailles

4) Cadres d'exercice les plus fréquents

A. Secteur d'activité et taille des entreprises¹

Données sectorielles générales

La France est le premier producteur européen de volailles (4,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires) et d'œufs en 2013. Cette même année, 70% du foie gras mondial a été produit dans l'hexagone.

Ces résultats sont possibles grâce à une filière avicole bien organisée dont la base, représentée par les entreprises de sélection et d'accoupage qui constituent son premier maillon, est déterminante. Elles sont présentes pour toutes les filières de la volaille (gallus chair et ponte, dinde, palmipèdes, pintade, caille, gibiers à plume) aussi bien en génétique qu'en production d'animaux d'un jour.

Le secteur de l'accoupage regroupe deux activités distinctes mais interdépendantes que sont la sélection et la multiplication. Ce secteur et surtout celui de la sélection génétique est globalement exportateur et ce, dans un contexte international particulièrement concurrentiel, ce qui témoigne de leur savoir-faire et de l'excellence de la qualité sanitaire et zootechnique des produits commercialisés par les entreprises françaises.

Les entreprises de sélection et d'accoupage sont implantées sur tout le territoire national, notamment dans les grandes régions de productions avicoles (Bretagne, Pays de Loire et Sud-Ouest). La majorité des entreprises se situe dans l'Ouest (plus de 80% en Bretagne, Pays-de-la-Loire, Deux-Sèvres et Basse-Normandie) et elles couvrent des secteurs d'activité différents : sélection, production de poulettes destinées à la ponte d'œufs de consommation, poussins de type fermier ou standard, dindonneaux, canetons pour la production de canards à rôtir ou de canards à gaver, pintadeaux, oisons, cailleteaux, gibiers à plumes...

Le maillon sélection-accoupage conserve un fort potentiel de développement sur les marchés export. La France a encore une position importante et reconnue au plan international (production, génétique). Le maintien et le développement de ce maillon restent des enjeux primordiaux pour l'aviculture française. Les perspectives sont donc positives, sous réserve que la France maintienne sa compétitivité en investissant à court terme dans des outils plus performants et en assurant la pérennité de ses éleveurs et salariés.

D'après la dernière enquête réalisée par le Syndicat National des Accoueurs (SNA) en 2013, la France comptait 70 entreprises d'accoupage regroupant 128 couvoirs en production Gallus, palmipèdes, dindes et pintades.

¹ Source : Syndicat National des Accoueurs (SNA)
Institut technique avicole (ITAVI), 2015

Ces entreprises sont majoritairement implantées dans le quart nord-ouest de la France

L'ensemble de ces couvoirs a produit en 2014 plus de 1,1 milliard de poussins et plus de 1,6 milliard d'œufs à couvrir (OAC).

Le maillon accoupage génère un chiffre d'affaires estimé à 900 millions d'euros dont 30 % à l'export.

L'emploi dans les entreprises d'accoupage

Au sein des 70 entreprises d'accoupage, plusieurs grands groupes concentrent la majorité des 5000 emplois directs. A ce chiffre s'ajoute autant d'emplois indirects dans le transport, les laboratoires d'analyse, la maintenance électrique, les prestataires extérieurs (nettoyage, sexage, vaccination, insémination artificielle...).

Concernant les élevages de volailles reproductrices, la dernière enquête aviculture de 2008 (ITAVI- Agreste) annonçait un nombre de 3055 UTA dont 2336 en ateliers de pondeuses pour OAC (œufs à couvrir) et 1457 en ateliers de futurs reproducteurs. A noter que 96,9 % de cette main d'œuvre est permanente et majoritairement salariée.

Les travaux qui sollicitent de la main d'œuvre supplémentaire en élevage de multiplication sont les travaux quotidiens comme le paillage, le ramassage et la gestion des œufs ou les travaux plus ponctuels comme l'insémination lorsque celle-ci est artificielle.

L'évolution des emplois et les besoins en compétences

La réussite de la sélection en aviculture repose sur deux paramètres clés : la qualité sanitaire et la performance technico-économique du produit destiné à un marché spécifique.

20 à 40 % de l'existence d'un poulet de chair se déroule avant l'élevage. De ce seul chiffre résulte l'importance croissante de la période précédant l'éclosion. Maitriser cette chaîne allant de la reproduction à la livraison d'oiseau d'un jour requiert de nombreuses compétences telles que :

- La logistique (planification, manipulation, transport, stockage des OAC) pour conserver le maximum d'embryons en vie capables de se développer
- La gestion des machines (pilotage, maintenance, hygiène...) qui doivent fournir et évacuer énergie, humidité, gaz carbonique, oxygène.
- Une parfaite maîtrise sanitaire afin d'éviter toute contamination et minimiser les pertes tout au long de la chaîne.

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

L'ouvrier(ère) de couvoir a l'obligation d'effectuer les tâches prévues par son supérieur dans le cadre d'un planning de travail. Un point sur la réalisation du travail peut être fait une ou plusieurs fois par jour, en particulier à la fin de la journée.

L'autonomie de l'ouvrier(ère) se situe dans la limite des tâches prévues par le supérieur hiérarchique, il lui est demandé de prendre des décisions et des initiatives relativement à ces tâches.

5) Réglementation d'activités

Habilitation électrique pour des 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

L'ouvrier(ère) réalise tout ou partie des activités suivantes :

Il (elle) se prépare pour entrer dans le couvoir

Il (elle) réceptionne les lots d'œufs pour l'incubation ou pour le couvoir

Il (elle) prépare les œufs pour l'incubation ou pour le couvoir

Il (elle) assure le transfert des chariots vers l'incubateur

Il (elle) réalise les opérations en cours d'incubation ou au moment du transfert vers l'éclosoir

Il (elle) place les œufs dans les casiers d'éclosion et assure le transfert vers l'éclosoir

Il (elle) sort les poussins de l'éclosoir vers la zone de tri

Il (elle) réalise les prestations demandées par le client

Il (elle) conditionne les animaux pour les livraisons

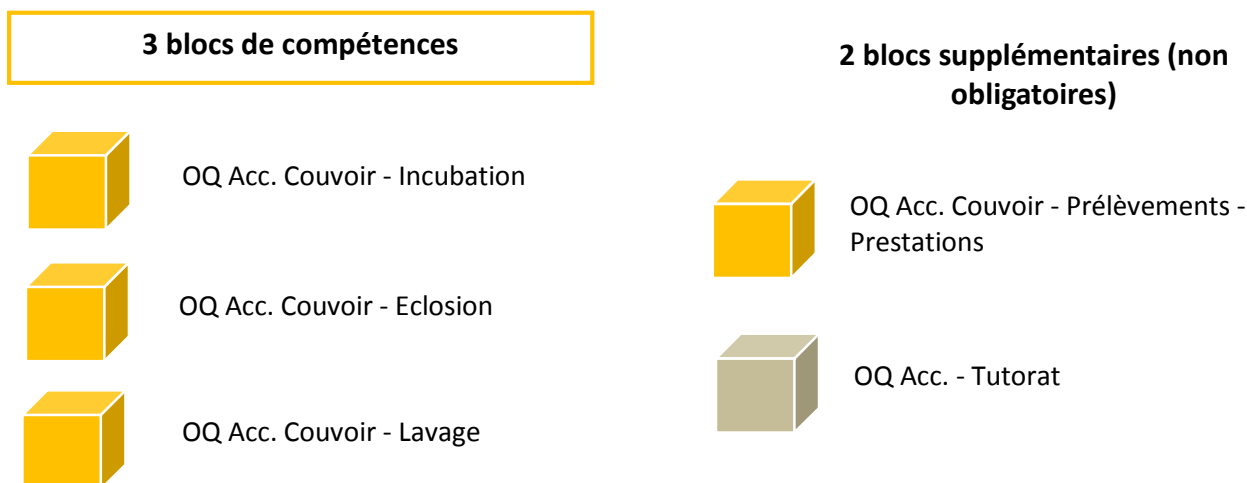
Il (elle) réalise les opérations de lavage : salles, casiers, matériels, chariots

Il (elle) peut faire des prélèvements

Il (elle) transmet son savoir-faire

1) Architecture

Ouvrier(ère) qualifié(e) de couvoir



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

Le CQP « ouvrier(ère) qualifié(e) de couvoir » est positionné au niveau III, échelon 1 de la classification des emplois de la convention collective nationale des entreprises d'accoupage et de sélection du 2 avril 1974.

L'addition du bloc de compétences « OQ Acc. - Tutorat » positionne le CQP au niveau III, échelon 2.

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. Le CQP est délivré lorsque les trois 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.

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

Bloc de compétences : OQ Acc. Couvoir – Incubation

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de couvoir : effectuer les différentes opérations, selon les pratiques de l'entreprise, de l'arrivée de l'œuf au couvoir, jusqu'à la mise en caisse ou au transfert en éclosoir, et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement et de bien-être animal.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>1 - Il/elle se prépare pour entrer dans le couvoir Il/elle s'équipe Il/elle se lave les mains Il/elle prend les informations relatives à son poste</p> <p>2 - Il/elle réceptionne les lots d'œufs en provenance des élevages et les trie Il/elle réceptionne les lots d'œufs sur chariots ou palettes Il/elle vérifie l'identification Il/elle contrôle la conformité des OAC (calibre, propreté, poids, qualité et état de la coquille, ...) Il/elle trie les œufs selon le cahier des charges de l'entreprise Il/elle désinfecte les œufs selon la pratique de l'entreprise</p> <p>3 - Il/elle prépare les œufs soit pour l'incubation, soit pour l'expédition Il/elle nettoie les matériels et zones de travail Il/elle prépare et complète les alvéoles ou les plateaux Il/elle marque les œufs Il/elle met les alvéoles ou les plateaux sur le chariot d'incubation Il/elle conditionne les œufs en cartons puis en palettes</p> <p>4 - Il/elle assure le transfert des chariots vers l'incubateur Il/elle transfère et charge les chariots dans les incubateurs Il/elle vérifie le bon fonctionnement</p>	<p>Respecter strictement les procédures et les consignes d'hygiène et de sécurité sanitaire Porter les EPI et les tenues requises pour l'activité Respecter les règles de circulation dans le couvoir Réaliser les tâches relatives à la traçabilité des lots Préparer les matériels et les fournitures dans un souci d'efficacité Appliquer les critères de tri des œufs Distinguer les OAC à garder des OAC à éliminer Appliquer strictement les règles de l'entreprise pour la collecte, le tri et le stockage des déchets Reconnaître le (ou les) produit(s) de désinfection à utiliser Interpréter la fiche technique ou l'étiquette des produits utilisés Manipuler les produits en sécurité pour l'entreprise et pour les personnes Appliquer les techniques requises Respecter les consignes de stockage des produits Manipuler les œufs avec soin Disposer les œufs selon la bonne orientation Optimiser le rangement des œufs Manipuler les plateaux ou alvéoles en sécurité Manipuler les chariots sans casse, sans rompre la traçabilité Respecter le plan d'incubation</p>	<p>Respecter strictement les procédures d'entrée et de sortie du couvoir et les justifier</p> <p>Appliquer la ou les consignes</p> <p>Manipuler les chariots</p> <p>Trier et ranger les œufs sur les plateaux ou les alvéoles</p> <p>Expliquer à quoi servent la désinfection, le tri, le mirage, l'orientation et le retournement des œufs</p> <p>Décrire et appliquer les règles de l'entreprise pour la collecte, le tri et le stockage des déchets</p> <p>Réaliser les opérations relatives à la traçabilité</p> <p>Expliquer pourquoi il ne faut pas mélanger les souches</p> <p>Préparer et vérifier la commande</p> <p>Respecter le plan d'incubation</p>	<p>Evaluation en entreprise* : Habillage, entrée dans le couvoir et réalisation de l'ensemble des opérations (1 à 6) de l'arrivée des œufs au couvoir, jusqu'à la mise en caisse ou au transfert en éclosoir.</p> <p>Niveau d'exigence : toutes les opérations sont maîtrisées</p> <p>L'évaluation pourra être fractionnée pour une meilleure faisabilité</p> <p>* Voir détail en page 16</p>	<p>Ne fait ni oubli ni erreur. Explique sans faire d'erreur pourquoi il faut se changer, se laver les mains, respecter les procédures de passage.</p> <p>Sait où aller chercher l'information pour rejoindre son poste.</p> <p>Manipule les chariots en sécurité. Ne rompt pas la traçabilité, ne fait pas de casse. Met les chariots dans le bon sens dans l'incubateur, ne se trompe pas de machine.</p> <p>Homogénéité des œufs sur les plateaux (calibre, propreté, poids, qualité et état de la coquille, ...), pas de casse. Fournitures préparées pour ne pas être en rupture. Casiers bien positionnés.</p> <p>Sans erreur.</p> <p>Sans erreur. Sait ce que l'on fait des œufs éliminés.</p> <p>Vérifie le marquage des œufs. Ne mélange pas les souches.</p> <p>Sans erreur.</p> <p>Respecte sans se tromper les conditions d'expédition (palettisation différente suivant les clients, le pays, ...), d'étiquetage et de conditionnement. L'état des stocks est conforme aux attentes à la fin du processus.</p> <p>Suit les consignes d'incubation.</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>de l'incubateur Il/elle enregistre les données de production Il/elle nettoie les matériels et zones de travail</p> <p>5 - Il/elle réalise les opérations en cours d'incubation ou au moment du transfert vers l'éclosoir Il/elle sort les chariots de l'incubateur Il/elle vaccine l'embryon Il/elle vérifie la fécondation des œufs Il/elle complète les casiers après le tri Il/elle place les casiers sur les chariots Il/elle enregistre les données de production Il/elle nettoie les matériels et les zones de travail Il/elle peut contrôler les paramètres d'incubation et de retournement et les enregistrer</p> <p>6 - Il/elle place les œufs dans les casiers d'éclosion et assure le transfert vers l'éclosoir Il/elle prépare les casiers d'éclosion Il/elle positionne les OAC dans les casiers d'éclosion Il/elle charge les casiers d'éclosion sur les chariots Il/elle transfère les chariots d'éclosion vers l'éclosoir Il/elle vérifie le bon fonctionnement de l'éclosoir Il/elle enregistre les données Il/elle nettoie les matériels et zones de travail</p>	<p>Identifier les œufs à expédier selon leur marquage Faire le rapprochement entre le bon de commande et les quantités préparées Appliquer le bon conditionnement à la bonne commande Assurer les conditions de base pour le stockage des œufs Appliquer les conditions de base pour un bon démarrage de l'incubateur Respecter le protocole de vérification du fonctionnement de l'incubateur Faire une lecture précise des paramètres de l'incubateur Identifier les alarmes de l'incubateur Intervenir de manière appropriée selon les consignes en cas de problème sur l'incubateur Maintenir les OAC à bonne température Organiser la zone de travail pour le mirage Identifier les œufs clairs Déterminer le nombre d'œufs non fécondés et le nombre d'embryons morts En déduire le nombre d'OAC viables Organiser les casiers pour qu'ils soient pleins Appliquer les critères du cahier des charges de la vaccination in ovo Enregistrer les données de production suite au tri Manipuler les casiers et chariots d'éclosion avec précautions Vérifier le bon fonctionnement de l'éclosoir et contrôler le résultat S'assurer de la conformité des paramètres : température, humidité, ventilation Alerter ou intervenir de manière appropriée selon les consignes en cas de problème sur l'éclosoir</p>	<p>Vérifier le fonctionnement de l'incubateur / de l'éclosoir</p> <p>Enumérer les conditions pour un bon fonctionnement de l'incubateur</p> <p>Appliquer la procédure requise en cas de problème sur l'incubateur ou sur l'éclosoir</p> <p>Appliquer le programme de vaccination prescrit par le cahier des charges pour la vaccination in ovo</p> <p>Vérifier les bonnes conditions de stockage des œufs</p> <p>Adopter les gestes et postures de sécurité</p> <p>Autocontrôler son travail</p> <p>Communiquer en équipe</p> <p>Respecter le rythme de travail de l'équipe</p> <p>Reporter les données de production : support papier ou informatique</p> <p>Rendre compte de son activité</p> <p>Compétences relatives au nettoyage des matériels : voir le bloc de compétences « lavage »</p>		<p>Vérifie les organes de sécurité sans oublier : thermomètre, sondes d'humidité, ventilation, capteur de retournement.</p> <p>Sans oublier : température, ventilation, hygrométrie.</p> <p>Applique les consignes d'intervention d'urgence sans se tromper. Par exemple : comment réagir en cas de surchauffe.</p> <p>Applique le programme sans oublier, ni erreur. Désinfecte le matériel. Respecte les conditions de stockage des vaccins, ne mélange pas les produits, respecte le dosage.</p> <p>Vérifie température, ventilation, hygrométrie et emplacement en fonction du stock et en anticipation par rapport au programme d'incubation.</p> <p>Sans oublier.</p> <p>Vérifie régulièrement ce qu'il fait, recommence en cas d'erreur.</p> <p>Pose des questions, transmet une information lorsque c'est nécessaire. Participe à la bonne marche de l'équipe.</p> <p>Se situe dans la moyenne de l'équipe.</p> <p>Sans oublier ni erreur.</p> <p>Compte rendu compréhensible, sans oublier majeure ni erreur.</p>

Bloc de compétences : OQ Acc. Couvoir – Ecllosion

Compétence l'ouvrier(ère) qualifié(e) de couvoir : effectuer les différentes opérations (selon les pratiques de l'entreprise) de la sortie de l'éclosoir jusqu'à l'expédition et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement et de bien-être animal.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>1 - Il/elle se prépare pour entrer dans le couvoir</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle s'équipe Il/elle se lave les mains Il/elle prend les informations relatives à son poste <p>7 - Il/elle sort les poussins de l'éclosoir vers la zone de tri</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle transfère les chariots vers la zone de tri Il/elle trie les animaux et les coquilles d'œufs non éclos Il/elle enregistre les données de production Il/elle nettoie les matériels et équipements Il/elle traite les produits non conformes dans le strict respect des consignes d'entreprise <p>9 - Il/elle conditionne les animaux pour leur livraison</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle prépare les expéditions et le conditionnement des animaux Il/elle étiquette les conditionnements Il/elle prépare les livraisons selon les commandes et les chargements 	<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>Connaître et respecter les règles de circulation dans le couvoir</p> <p>Préparer les matériels et les fournitures dans un souci d'efficacité</p> <p>Manipuler les casiers et chariots avec précautions</p> <p>Appliquer les critères de tri des animaux</p> <p>Prendre en compte les règles du bien-être animal</p> <p>Réaliser les tâches relatives à la traçabilité des lots et des opérations réalisées</p> <p>Appliquer strictement les règles de l'entreprise pour la collecte, le tri et le stockage des déchets</p> <p>S'assurer de l'identification des lots</p> <p>Faire le rapprochement entre le bon de commande et les quantités préparées</p> <p>Constituer les lots conformément aux commandes</p> <p>Appliquer le bon conditionnement à la bonne commande</p> <p>Contrôler la zone de stockage</p> <p>Assurer les conditions de base pour le stockage des animaux</p>	<p>Respecter strictement les procédures d'entrée et de sortie du couvoir et les justifier</p> <p>Appliquer la ou les consignes</p> <p>Manipuler les chariots</p> <p>Trier les animaux</p> <p>Identifier les animaux non conformes et justifier son choix</p> <p>Appliquer les règles du bien-être animal</p> <p>Décrire et appliquer les règles de l'entreprise pour la collecte, le tri et le stockage des déchets</p> <p>Réaliser les opérations relatives à la traçabilité</p> <p>Préparer et vérifier la commande</p> <p>Vérifier les bonnes conditions de stockage des animaux</p> <p>Adopter les gestes et postures de sécurité</p> <p>Autocontrôler son travail</p>	<p>Evaluation en entreprise* :</p> <p>Habillage, entrée dans le couvoir et réalisation de l'ensemble des opérations (1, 7, 9) de la sortie des œufs de l'éclosoir, jusqu'à l'expédition.</p> <p>Niveau d'exigence : toutes les opérations sont maîtrisées.</p> <p>L'évaluation pourra être fractionnée pour une meilleure faisabilité</p> <p>* Voir détail en page 16</p>	<p>Ne fait ni oubli ni erreur. Explique sans faire d'erreur pourquoi il faut se changer, se laver les mains, respecter les procédures de passage.</p> <p>Sait où aller chercher l'information pour rejoindre son poste.</p> <p>Manipule les chariots en sécurité. Ne rompt pas la traçabilité. Sort les chariots dans le bon ordre et suivant le planning d'éclosion.</p> <p>Respecte les délais et les critères du cahier des charges.</p> <p>Sans erreur. Justification correcte par rapport aux critères attendus. Connaît les conséquences d'un oubli.</p> <p>Respecte les animaux, est attentif aux animaux sur les tapis de convoyage. Pas de manipulation brutale.</p> <p>Sans erreur. Sait comment traiter les animaux non conformes.</p> <p>Ne mélange pas les souches ou les sexes</p> <p>N'oublie pas ou n'inverse pas les étiquettes (conditionnement).</p> <p>Prépare les fournitures pour ne pas être en rupture. Vérifie le nombre de sujets dans les caisses, vérifie si le conditionnement est correct. L'état des stocks est conforme aux attentes à la fin du processus.</p> <p>Température, ventilation, hygrométrie et éclairage. Intervalles suffisants entre chaque lot.</p> <p>Sans oubli ni erreur.</p> <p>Vérifie régulièrement ce qu'il fait, recommence en cas</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		<p>Communiquer en équipe</p> <p>Respecter le rythme de travail de l'équipe</p> <p>Reporter les données de production : support papier ou informatique</p> <p>Rendre compte de son activité</p> <p>Compétences relatives au nettoyage des matériels : voir le bloc de compétences « lavage »</p>		<p>d'erreur.</p> <p>Pose des questions, transmet une information lorsque c'est nécessaire. Participe à la bonne marche de l'équipe.</p> <p>Se situe dans la moyenne de l'équipe.</p> <p>Pas d'oubli, pas d'erreur.</p> <p>Compte rendu compréhensible, sans oubli majeur ni erreur.</p>

Bloc de compétences : OQ Acc. Couvoir – Lavage

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de couvoir : réaliser un chantier de lavage depuis la préparation, jusqu'à la livraison du poste, de l'équipement ou de la salle dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>1 - Il/elle se prépare pour entrer dans le couvoir Il/elle s'équipe Il/elle se lave les mains Il/elle prend les informations relatives à son poste</p> <p>10 - Il/elle réalise les opérations de lavage des salles, matériels, chariots Il/elle s'équipe Il/elle rassemble le matériel et les produits Il/elle réalise l'opération Il/elle peut réaliser des prélèvements Il/elle procède aux enregistrements des opérations effectuées</p>	<p>Respecter strictement les procédures et les consignes d'hygiène et de sécurité sanitaire Porter les EPI et les tenues requises pour l'activité Respecter les règles de circulation dans le couvoir</p> <p>Porter et nettoyer les équipements de protection individuelle Reconnaître le (ou les) produit(s) de nettoyage et de désinfection à utiliser pour l'opération demandée Interpréter la fiche technique ou l'étiquette des produits de nettoyage et de désinfection utilisés Manipuler les produits de nettoyage et de désinfection en sécurité pour l'entreprise et pour les personnes Appliquer les techniques de lavage requises Respecter les consignes de stockage des produits de nettoyage et de désinfection utilisés</p>	<p>Respecter strictement les procédures d'entrée et de sortie du couvoir et les justifier</p> <p>Appliquer la ou les consignes</p> <p>S'équiper correctement</p> <p>Entretien ses équipements de protection</p> <p>Respecter le sens de circulation</p> <p>Vérifier l'état du matériel</p> <p>Préparer les produits</p> <p>Expliquer à quoi sert le (ou les) produit(s) de lavage utilisé(s)</p> <p>Appliquer les techniques de lavage requises</p> <p>Adopter les gestes et postures de sécurité</p> <p>Autocontrôler son travail</p> <p>Stocker les produits de lavage dans de bonnes conditions</p> <p>Communiquer en équipe</p> <p>Reporter les données de production : support papier ou informatique</p> <p>Rendre compte de son activité</p>	<p>Evaluation en entreprise* : Habillage, entrée dans le couvoir et réalisation d'un chantier de lavage depuis la préparation, jusqu'à la livraison du poste, de l'équipement ou de la salle dans les délais impartis et en conformité avec la qualité attendue.</p> <p>Niveau d'exigence : opération maîtrisée</p> <p>* Voir détail en page 16</p>	<p>Ne fait ni oubli ni erreur. Explique sans faire d'erreur pourquoi il faut se changer, se laver les mains, respecter les procédures de passage.</p> <p>Sans oubli ni erreur.</p> <p>Après lecture de l'étiquette, vérifie que son équipement correspond bien aux produits utilisés et qu'il est en bon état.</p> <p>Sans oubli. Entretien soigné.</p> <p>Sans erreur.</p> <p>Pas d'oubli.</p> <p>Prend les bons produits, fait les bons dosages. Ne mélange pas les acides et les bases.</p> <p>Sans erreur majeure.</p> <p>Travail soigné. Respecte l'ordre des opérations. Respecte le délai inscrit sur les FDS (fiches de données de sécurité) ou FTS (fiche technique de sécurité) du produit.</p> <p>Sans oubli ni erreur.</p> <p>Vérifie ce qu'il fait, recommence en cas d'oubli.</p> <p>Tient compte de ce qui est écrit sur l'étiquette pour respecter les bonnes conditions : rétention, proximité des produits les uns/autres...</p> <p>Transmet des informations lorsque c'est nécessaire.</p> <p>Pas d'oubli, pas d'erreur.</p> <p>Compte rendu compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur.</p>

Bloc de compétences : OQ Acc. Couvoir – Prélèvements - Prestations

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de couvoir : réaliser les différentes prestations demandées par le client, selon les pratiques de l'entreprise, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement et du bien-être animal.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>1 - Il/elle se prépare pour entrer dans le couvoir Il/elle s'équipe Il/elle se lave les mains Il/elle prend les informations relatives à son poste</p> <p>8 - Il/elle réalise les prestations demandées par le client Il/elle prépare son poste de travail Il/elle prépare le vaccin et le matériel de vaccination Il/elle positionne les animaux sur la machine à vacciner Il/elle vaccine les animaux Il/elle peut identifier le sexe de l'animal ou y participer selon la technique de l'entreprise Il/elle effectue les opérations de préparation des animaux Il/elle enregistre les données de production Il/elle nettoie les matériels et équipements</p> <p>11 - Il/elle procède aux prélèvements Il/elle peut réaliser des prélèvements Il/elle procède aux enregistrements des opérations effectuées</p>	<p>Respecter strictement les procédures et les consignes d'hygiène et de sécurité sanitaire Porter les EPI et les tenues requises pour l'activité Respecter les règles de circulation dans le couvoir</p> <p>Préparer les matériels et les fournitures dans un souci d'efficacité</p> <p>Réaliser les opérations sur les animaux en respectant les règles d'hygiène et du bien-être animal Observer l'animal Appliquer les critères du cahier des charges de la vaccination Appliquer les critères de sexage Manipuler les animaux avec précaution Respecter le rythme de travail de l'équipe</p> <p>Autocontrôler son travail Reporter précisément et sans oubli les données de production : support papier ou informatique</p> <p>Respecter le sens de circulation Respecter le protocole de prélèvement : planning, zones, fréquence, ... Faire des contrôles visuels Réaliser les tâches relatives à la traçabilité des lots et des opérations réalisées Reporter précisément et sans oubli les données de production : support papier ou informatique</p>	<p>Respecter strictement les procédures d'entrée et de sortie du couvoir et les justifier</p> <p>Appliquer la ou les consignes Respecter le protocole de prélèvement</p> <p>Justifier les différents éléments de ce protocole</p> <p>Conditionner les prélèvements</p> <p>Faire les enregistrements</p> <p>Réaliser les prestations demandées par le client</p> <p>Appliquer les règles du bien-être animal</p> <p>Adopter les gestes et postures de sécurité</p> <p>Autocontrôler son travail</p> <p>Communiquer en équipe</p> <p>Respecter le rythme de travail de l'équipe</p> <p>Reporter les données de production : support papier ou informatique</p> <p>Rendre compte de son activité</p>	<p>Evaluation en entreprise* : Habillage, entrée sur le site et réalisation d'un prélèvement et deux prestations en autonomie.</p> <p>Niveau d'exigence : toutes les opérations sont maîtrisées</p> <p>* Voir détail en page 16</p>	<p>Ne fait ni oubli ni erreur. Explique sans faire d'erreur pourquoi il faut se changer, se laver les mains, respecter les procédures de passage.</p> <p>Sans oubli ni erreur. Sans oubli ni erreur. Sans erreur.</p> <p>Veille au bon conditionnement et aux conditions de stockage des prélèvements. Sans oubli ni erreur.</p> <p>Les opérations sont réalisées avec dextérité et rapidité, selon les techniques requises et/ou le cahier des charges.</p> <p>Respecte les animaux, est attentif aux animaux sur les tapis de convoyage. Pas de manipulation brutale. Sans oubli ni erreur.</p> <p>Vérifie régulièrement ce qu'il fait, recommence en cas d'erreur. Pose des questions, transmet une information lorsque c'est nécessaire. Participe à la bonne marche de l'équipe. Se situe dans la moyenne de l'équipe.</p> <p>Pas d'oubli, pas d'erreur</p> <p>Compte rendu compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur</p>

Bloc de compétences : OQ Acc.– Tutorat

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de couvoir : transmettre son savoir-faire.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>1 - Il/elle se prépare pour entrer sur le site Il/elle s'équipe Il/elle se lave les mains Il/elle prend les informations relatives à son poste</p> <p>12 - Il/elle explique les procédures d'entrée sur le site</p> <p>13 - Il/elle transmet son savoir-faire Il/elle accueille la personne Il/elle explique et/ou montre le travail à réaliser Il/elle veille à la bonne exécution du travail et réexplique si nécessaire Il/elle veille au respect des consignes de sécurité, gestes et postures et de bien-être animal</p>	<p>Respecter strictement les procédures et les consignes d'hygiène et de sécurité sanitaire Porter les EPI et les tenues requises pour l'activité Connaître et respecter les règles de circulation dans le couvoir</p> <p>Observer et écouter Analyser ses propres façons de faire Transmettre une consigne Décrire un processus Enoncer des règles (sécurité, hygiène, ergonomie, bien-être animal,...) et des critères (cahier des charges, ...) Employer le vocabulaire approprié Reformuler Intervenir pour corriger ou/et pour rappeler des règles</p>	<p>Respecter strictement les procédures d'entrée et de sortie du site</p> <p>Enoncer et justifier les principes d'hygiène mis en œuvre sur le site</p> <p>Transmettre une consigne</p> <p>Expliquer et/ou montrer le travail à faire</p> <p>Rappeler et justifier les règles (hygiène, sécurité, ergonomie, bien-être animal, ...), les procédures, les critères (cahier des charges, ...)</p> <p>Vérifier la bonne compréhension et/ou la bonne exécution du travail</p> <p>Rendre compte de son activité</p>	<p>Evaluation en entreprise* : Habillage, entrée dans le couvoir, explication et démonstration d'un travail à faire.</p> <p>Niveau d'exigence : opération maîtrisée</p> <p>* Voir détail en page 16</p>	<p>Ne fait ni oubli ni erreur.</p> <p>Elevage : respect de l'ordre des sas et des consignes sanitaires. Vigilance zone propre/zone sale. Couvoir : marche en avant et non croisement des circuits. Séparation du secteur propre et du secteur souillé. Ordre, nettoyage, désinfection.</p> <p>S'exprime de façon compréhensible, au besoin reformule la consigne. Pas d'oubli important, expression claire et précise</p> <p>Explique la tâche de façon claire et précise. Montre les gestes. Dit ce à quoi il faut faire attention : geste, cahier des charges, sécurité, ... Ne fait pas d'erreur dans ses explications, emploie le vocabulaire technique approprié. Fait faire.</p> <p>Sans oubli, ni erreur.</p> <p>S'enquiert de la compréhension. Observe. N'hésite pas à expliquer à nouveau.</p> <p>Compte rendu compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur.</p>

RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES

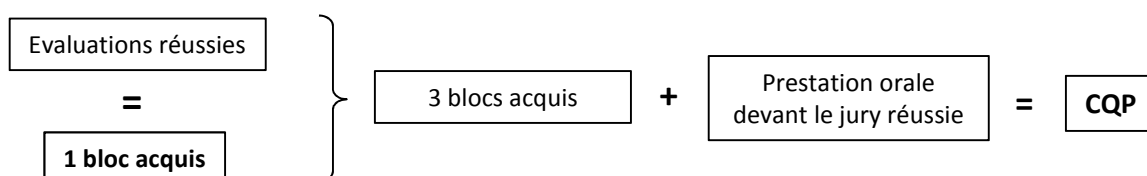
Respecter strictement les procédures d'entrée et de sortie du couvoir et les justifier
Appliquer la ou les consignes
Adopter les gestes et postures de sécurité
Autocontrôler son travail
Communiquer en équipe
Respecter le rythme de travail de l'équipe
Reporter les données de production : support papier ou informatique
Rendre compte de son activité
Manipuler les chariots
Trier et ranger les œufs sur les plateaux ou les alvéoles
Expliquer à quoi servent la désinfection, le tri, le mirage, l'orientation et le retournement des œufs
Décrire et appliquer les règles de l'entreprise pour la collecte, le tri et le stockage des déchets
Réaliser les opérations relatives à la traçabilité
Expliquer pourquoi il ne faut pas mélanger les souches
Préparer et vérifier la commande
Respecter le plan d'incubation
Vérifier le fonctionnement de l'incubateur/ de l'éclosoir
Enumérer les conditions pour un bon fonctionnement de l'incubateur
Appliquer la procédure requise en cas de problème sur l'incubateur ou sur l'éclosoir
Appliquer le programme de vaccination prescrit par le cahier des charges pour la vaccination in ovo
Vérifier les bonnes conditions de stockage des œufs
Trier les animaux
Identifier les animaux non conformes et justifier son choix
Appliquer les règles du bien-être animal
Décrire et appliquer les règles de l'entreprise pour la collecte, le tri et le stockage des déchets
Réaliser les opérations relatives à la traçabilité
Préparer et vérifier la commande
Vérifier les bonnes conditions de stockage des animaux
S'équiper correctement
Entretien des équipements de protection
Respecter le sens de circulation
Vérifier l'état du matériel
Préparer les produits
Expliquer à quoi sert le (ou les) produit(s) de lavage utilisé(s)
Appliquer les techniques de lavage requises
Respecter le protocole de prélèvement
Justifier les différents éléments de ce protocole
Conditionner les prélèvements
Faire les enregistrements
Réaliser les prestations demandées par le client
Enoncer et justifier les principes d'hygiène mis en œuvre sur le site
Transmettre une consigne
Expliquer et/ou montrer le travail à faire
Rappeler et justifier les règles (hygiène, sécurité, ergonomie, bien-être animal, ...), les procédures, les critères (cahier des charges, ...)
Vérifier la bonne compréhension et/ ou la bonne exécution du travail

CONDITIONS ET MODALITES 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	X	
<i>Date de mise en place : dès la création du CQP</i>		

1) L'évaluation certificative

Le/la candidat(e) au CQP par la voie de l'évaluation certificative (parcours de formation ou candidat libre) doit se soumettre aux évaluations prévues pour chaque bloc et à la fin de son parcours, passer l'épreuve orale devant le jury.



Les évaluations prévues pour chacun des blocs de compétences se déroulent en situation professionnelle réelle (ou reconstituée) comportant l'observation du travail réalisé et un questionnement sur la pratique.

Les évaluations ont lieu en entreprise et sont réalisées par un formateur/évaluateur interne en accord avec l'organisme de formation. Un accord entre l'entreprise et l'organisme de formation est nécessaire ; accord qui comporte pour chaque bloc de compétences : la liste des situations d'évaluation proposées, le calendrier de ces évaluations, la compilation des grilles d'évaluation. Ces grilles d'évaluation pourront être élaborées conjointement par le formateur/évaluateur d'entreprise et l'organisme de formation ou proposées par l'une ou l'autre des parties avant d'être discutées. Les compétences listées dans les blocs doivent impérativement être évaluées et de ce fait, explicitement figurer dans les grilles d'évaluation.

L'organisme de formation peut, à tout moment et en accord avec l'entreprise, assister à une évaluation sur site.

Une fois les évaluations passées, l'organisme de formation récupère les grilles d'évaluation renseignées afin de les rassembler dans le dossier du candidat.

Remarque importante : dans le cas où l'entreprise ne dispose pas de formateur interne, les évaluations doivent être réalisées par le formateur/évaluateur de l'organisme de formation, sur site. Ceci suppose l'accord préalable de l'entreprise.

Liste des évaluations prévues pour chacun des blocs de compétences du CQP

OQ Acc. Couvoir - Incubation

Habillage, entrée dans le couvoir et réalisation de l'ensemble des opérations de l'arrivée des œufs au couvoir, jusqu'à la mise en caisse ou au transfert en éclosoir.

OQ Acc. Couvoir - Eclosion

Habillage, entrée dans le couvoir et réalisation de l'ensemble des opérations de la sortie des œufs de l'éclosoir, jusqu'à l'expédition.

OQ Acc. Couvoir - Lavage

Habillage, entrée dans le couvoir et réalisation d'un chantier de lavage depuis la préparation, jusqu'à la livraison du poste, de l'équipement ou de la salle dans les délais impartis et en conformité avec la qualité attendue.

OQ Acc. Couvoir - Prélèvements - Prestations

Habillage, entrée dans le couvoir et réalisation d'un prélèvement et deux prestations en autonomie.

OQ Acc. - Tutorat

Habillage, entrée sur le site, explication et démonstration d'un travail à faire.

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 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-dessous

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

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 de l'expérience

Recevabilité

Justifier au moins 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 l'expérience du (de la) candidat(e).
- 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 avicole (emploi, statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,

- série de questions sur les activités en lien avec le métier visé par la CQP,
- 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, habilitation électrique, ...) 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).