



Livret de présentation du Certificat de Qualification Professionnelle

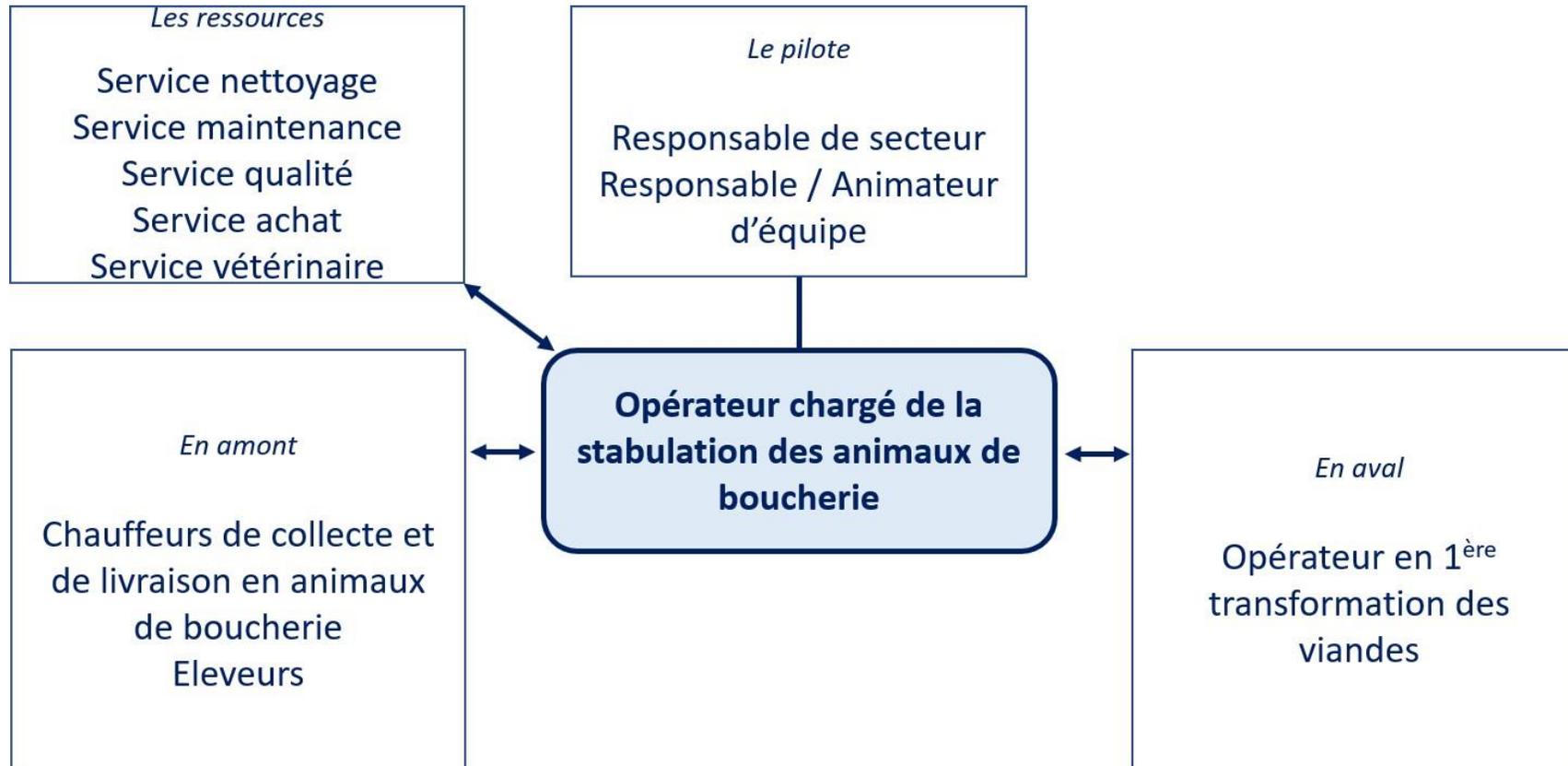
OPERATEUR CHARGE DE LA STABULATION DES ANIMAUX DE BOUCHERIE (OSTAB)

Branche ICGV

Filière Alimentaire



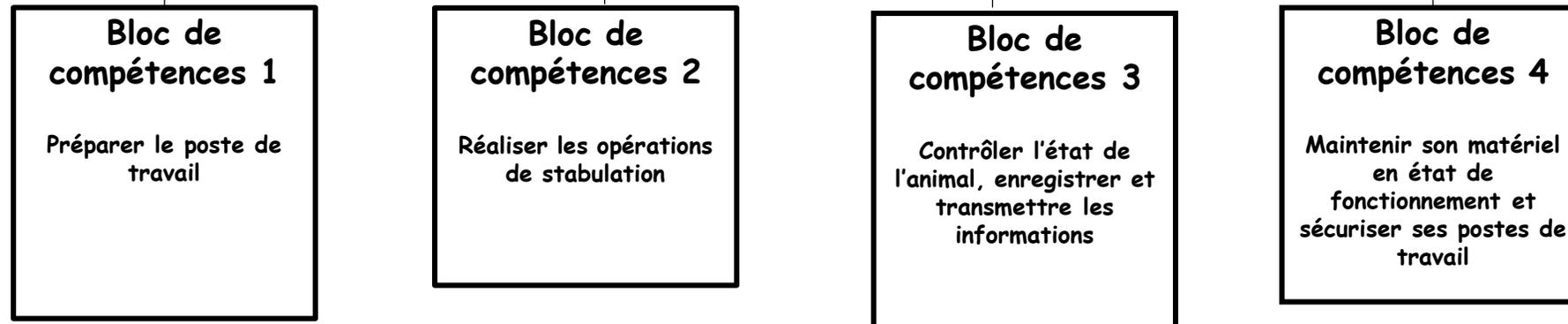
Les différentes relations fonctionnelles



Finalité / Fonction

L'opérateur chargé de la stabulation des animaux de boucherie du secteur de l'Industrie et des Commerce en Gros des Viandes, placé sous la responsabilité d'un responsable de secteur ou d'un responsable / animateur d'équipe, selon les organisations, exerce son métier dans un abattoir industriel.

Il se situe en amont de la chaîne et est chargé de réceptionner et répartir les animaux en fonction de leur catégorie, assurer leur bien-être, traiter les animaux suspects et approvisionner la chaîne d'abattage, en respectant la réglementation en vigueur sur la protection et le bien-être des animaux d'élevage, les consignes de qualité, d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.



Situation hiérarchique

L'opérateur chargé de la stabulation des animaux de boucherie travaille sous la responsabilité hiérarchique d'un responsable de secteur, qui peut être un responsable ou un animateur d'équipe.

Le référentiel d'activités-compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC n°1 : PREPARER LE POSTE DE TRAVAIL		
<p>Activité A1.1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Choix d'une tenue réglementaire adaptée dans l'atelier et aux postes de travail -Adaptation des EPI en fonction de ses postes de travail -Respect des règles d'hygiène et de sécurité avant l'entrée dans l'atelier et aux postes de travail -Respect des règles de déplacement au sein de l'atelier 	<p>C1.1 : Adopter une tenue conforme à son arrivée aux postes de travail pour respecter les standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise</p>	<p>Pertinence de la tenue à son arrivée au poste de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tous les éléments constituant la tenue sont correctement portés et adaptés à l'activité, au poste de travail et à l'atelier -Le candidat respecte les règles d'hygiène et de sécurité : lavage des mains, lavage des bottes/chaussures (désinfection, pédiluve), port de la charlotte/casque le cas échéant, port des EPI propres à sa structure, EPI complémentaires, bijoux et accessoires... -Le candidat emprunte le bon trajet et transporte le matériel en sécurité
<p>Activité A1.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Recueil des informations utiles à son activité auprès des interlocuteurs amont et aval (planning, production...) -Passation de consignes orales entre opérateurs lors de changement de poste -Identification du travail à réaliser 	<p>C1.2 : S'informer du planning de travail pour la journée en prenant en compte les consignes auprès du responsable d'équipe ou de ses homologues afin d'organiser son activité</p>	<p>Respect du planning mis en œuvre et organisation de l'activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le candidat identifie les informations utiles à l'organisation de son activité -Les informations écrites et/ou orales sont comprises et intégrées dans l'activité -Le candidat donne des consignes précises lors de son changement de poste -Le travail est effectué selon les consignes et les cahiers des charges

Le référentiel d'activités-compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC n°1 : PREPARER LE POSTE DE TRAVAIL		
<p>Activité A1.3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Choix des matériels, outils et équipements en fonction des postes de travail -Le cas échéant, remplissage d'une check list de contrôle des outils, matériels et équipement -Manipulation des matériels, outils et équipements conformément aux règles de sécurité -Contrôle de l'état de fonctionnement des outils, matériels et des équipements à utiliser -Signalement de tous matériels, outils et équipements défectueux ou qui ne présentent pas des garanties optimales de fonctionnement -Application des protocoles en vigueur dans l'entreprise en matière de préparation des outils, matériels et équipements 	<p>C1.3 : Préparer les outils, matériels ou équipements nécessaires à son activité sur les lieux de rangement pour assurer la bonne exécution de son travail</p>	<p>Qualité de la préparation des outils, matériels ou équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le choix du matériel (ex : couteaux, pistolets, ...) est adapté à la tâche à réaliser Le candidat manipule les matériels, outils et équipements dans le respect des règles de sécurité Le candidat s'assure systématiquement de l'état de fonctionnement des outils, matériels et des équipements Une checklist est complétée selon les pratiques en vigueur dans l'entreprise Il signale tout matériel défectueux ou qui ne présente pas des garanties optimales de fonctionnement Les protocoles en matière de préparation des outils, matériels et équipements en vigueur dans l'entreprise sont respectés
<p>Activité A1.4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Contrôle visuel sur l'environnement de ses postes de travail -Aménagement du poste de travail suivant les tâches à réaliser -Application des règles d'hygiène aux postes de travail -Respect des règles, instructions et protocoles de nettoyage et de désinfection de son environnement de travail -Prévention de tout risque de contamination du produit -Alerte orale ou écrite en cas de non-conformité -Respect des règles de sécurité individuelles et collectives 	<p>C1.4 : Apprécier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité de son environnement de travail pour répondre aux exigences de qualité et de sécurité de l'entreprise</p>	<p>Qualité de l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité de l'environnement de travail du candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le poste est propre et sécurisé -L'opérateur adapte minutieusement son poste de travail pour répondre aux exigences de qualité et de sécurité -Les règles d'hygiène sont parfaitement appliquées sur le poste de travail -Le candidat respecte précisément les instructions de nettoyage et/ou de désinfection -L'opérateur prend toutes les mesures nécessaires pour prévenir tout risque de contamination du produit -Il signale à bon escient et précisément toute anomalie sur le poste de travail

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	CRITERES D'ÉVALUATION
BLOC n°2 : RÉALISER LES OPÉRATIONS DE STABULATION		
<p>Activité A2.1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Accueil des chauffeurs de collecte et de livraison d'animaux de boucherie, apporteurs, fournisseurs -Prise d'informations auprès des chauffeurs relatives au chargement (état des bêtes, dangerosité...) -Respect des modes opératoires (réceptionner, identifier, orienter, répartir) selon les instructions de l'entreprise -Évaluation du temps de trajet/transport des animaux 	<p>C2.1 : Gérer l'accueil des chauffeurs pour les orienter vers un emplacement de déchargement</p>	<p>Qualité de l'accueil des chauffeurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le candidat assure le relationnel avec les chauffeurs (les faire patienter, les informer sur les règles de la bouverie...) -Les informations données sont justes, claires et dans un langage adapté à l'interlocuteur -Il respecte correctement les modes opératoires -Le candidat évalue avec pertinence le temps de trajet/transport des animaux
<p>Activité A2.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Vérification de la concordance entre les documents d'accompagnement (DAB) ou bon de livraison (porc) et les marquages d'identification sur l'animal (frappe, boucle...) -Gestion des espaces et des flux en fonction de l'état de nervosité des animaux -Respect des règles de répartition et de stockage des animaux dans la zone de stabulation (par sexe, âge, race, lot) -Respect de la réglementation en vigueur relative au bien-être et à la protection des animaux -Utilisation du matériel pour assurer la manipulation et la contention des animaux en toute sécurité 	<p>C2.2 : Réaliser la réception, l'identification et la répartition des animaux en fonction de leur catégorie pour assurer une répartition conforme à la réglementation en vigueur sur le bien-être et la protection animale et une occupation optimisée de la stabulation</p>	<p>Qualité de la répartition des animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les documents utilisés sont conformes -Le délai d'attente est conforme à la réglementation -La densité d'animaux par compartiment est adaptée (respect des seuils affichés) -Le candidat respecte toutes les réglementations concernant l'éthique, la protection et le bien-être des animaux : déchargement adapté des animaux en sécurité ; réception et identification correcte des animaux ; organisation optimisée du logement ; positionnement adapté dans le box de contention -L'utilisation du matériel est adaptée

Le référentiel d'activités-compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	CRITERES D'ÉVALUATION
BLOC n°2 : RÉALISER LES OPÉRATIONS DE STABILISATION		
<p>Activité A2.3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Utilisation du matériel pour assurer la manipulation des animaux dans le respect du bien-être -Extraction et orientation différente des animaux jugés accidentés -Gestion des soins aux animaux en fonction des besoins et des procédures (soins, alimentation, abreuvement, température, brumisateurs, paille au sol, nettoyage / tonte de l'animal...) -Respect des règles et consignes de stockage et d'allotement des animaux accidentés -Respect de la réglementation en vigueur relative au bien-être et à la protection des animaux -Réalisation de soins aux animaux en fonction des besoins et des procédures et réglementation en vigueur (abreuvement, alimentation, température, soins, alimentation, abreuvement, brumisation, paille au sol, nettoyage / tonte de l'animal...) -Utilisation des équipements et du matériel conformément aux situations de soins et d'alimentation -Guidage et orientation des animaux dans les couloirs de circulation -Utilisation du matériel pour assurer la manipulation et le guidage des animaux 	<p>C2.3 : Assurer le soin et le traitement des animaux en respectant les règles de sécurité, la réglementation de protection pour soi et pour l'animal afin d'assurer le bien-être de l'animal</p>	<p>Respect de la réglementation relative à l'éthique, au bien-être et à la protection des animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'utilisation du matériel est adaptée -Tous les animaux sont bien orientés selon leurs pathologies, en lien avec les vétérinaires -Les abreuvoirs et les mangeoires sont fonctionnels et propres -Il respecte avec précision l'éthique, la réglementation en vigueur et les consignes de logement et de contention des animaux dans le box stockage (manipulation, conduite des animaux, nourriture, eau, soins, gestes et attitudes...) -Le candidat adapte les soins de l'animal en fonction de ses besoins : abreuvement, brumisation, alimentation, la conduite de l'animal depuis le camion de déchargement jusqu'à la chaîne d'abattage, qualité de stockage (propreté, densité) -Le candidat adapte l'utilisation du matériel sur l'animal suivant les soins et l'alimentation -Les animaux sont calmes (pas de meuglement / grognement) et progressent régulièrement dans les couloirs -La manipulation et le guidage des animaux sont correctement effectués
<p>Activité A2.4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Respect des standards de qualité, de rendement et de rentabilité matière préconisés par l'entreprise -Respect des règles de sécurité individuelles et collectives conformément aux fiches de poste -Adaptation de son rythme de travail en fonction des priorités de l'activité, du rythme de l'atelier et des aléas de production -Application des règles liées aux démarches qualité de l'entreprise -Application des consignes de gestion de l'environnement liés à l'activité (tri des déchets, gestion de l'eau, ...) -Application des règles d'hygiène aux postes de travail -Prévention de tout risque de contamination du produit 	<p>C2.4 : Adapter son rythme de travail en fonction des objectifs de rendement, de qualité, des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement pour conduire son activité</p>	<p>Respect des standards de rendement, de productivité et de qualité de l'activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les produits traités sont conformes aux rendements et standards matière préconisés -Le candidat utilise et adapte des équipements et protections individuelles (EPI) conformément aux fiches de poste, en fonction de l'espèce travaillée -Toutes les opérations sont réalisées dans le temps imparti, dans un souci d'économie de l'effort et de sécurité -Les règles liées aux démarches qualité sont correctement respectées -Le candidat met en application avec rigueur les consignes de gestion de l'environnement comme le tri des déchets, la gestion raisonnée de l'eau... -Les règles d'hygiène sont correctement respectées -Le candidat procède à un contrôle visuel du produit

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC n°3 : CONTROLER L'ETAT DE L'ANIMAL, ENREGISTRER ET TRANSMETTRE LES INFORMATIONS		
<p>Activité 3.1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Analyse de l'état de l'animal (état physiologique, stress, nervosité, propreté...) -Appréciation de l'état des animaux en fonction de la réglementation en vigueur relative à la protection et au bien-être des animaux et des procédures de l'entreprise -Exécution avec rigueur des contrôles visuels sur les animaux/produits 	<p>C3.1 : Analyser l'état de l'animal en observant son comportement, son état physique et physiologique pour respecter la réglementation en vigueur sur le bien-être et la protection animale et vérifier sa conformité au cahier des charges</p>	<p>Précision de l'analyse de l'état de l'animal :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le candidat repère les signes positifs et négatifs du comportement des animaux -Le candidat analyse avec finesse l'état physiologique, la nervosité (stress, souffrance, la propreté des animaux -La réglementation en vigueur relative à la protection des animaux et les procédures de l'entreprise sont respectées (compréhension et analyse pertinente du comportement de l'animal, manipulation, conduite des animaux, gestes et attitudes de l'opérateur, manipulations interdites...) -Les animaux malades ou accidentés sont correctement repérés
<p>Activité 3.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Réactivité en cas de non-conformité -Signalement de l'anomalie ou de la non-conformité d'un animal au service vétérinaire -Orientation différente des animaux présentant une anomalie -Respect des règles d'identification et d'enregistrement de non-conformité -Respect de la réglementation en vigueur relative à la protection et au bien-être des animaux 	<p>C3.2 : En cas d'anomalie, appliquer l'action corrective adaptée et/ou la signaler à la personne concernée pour respecter la réglementation en vigueur sur le bien-être et la protection animale et les standards exigés des animaux</p>	<p>Pertinence de l'action corrective en cas d'anomalie :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le candidat réagit rapidement en cas de non-conformité -Le candidat signale automatiquement les anomalies ou non-conformités -Le candidat respecte la réglementation et les consignes de l'entreprise relatives à la conduite à tenir en présence de cas particuliers (animal blessé, non sevré, etc.). -Tous les animaux sont orientés vers l'abattoir sanitaire ou abattus en fin de chaîne -La codification des animaux non-conformes est adaptée
<p>Activité 3.3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Enregistrement des informations contenues sur les documents d'accompagnement et les Bons de Livraison, -Renseignement des documents et des outils de suivi nécessaires à la traçabilité et à l'élaboration des différents indicateurs (nombre, tonnage, ...) -Renseignement des documents relatifs aux contrôles de son activité (nettoyage / bétailière et bouverie...) 	<p>C3.3 : Enregistrer les données relatives à son activité pour permettre une traçabilité des informations</p>	<p>Qualité de la traçabilité des informations :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les données sur les animaux sont vérifiées et/ou correctement enregistrées -Les éléments de traçabilité sont correctement vérifiés -Les documents relatifs aux contrôles de son activité sont correctement complétés

REFERENTIEL D'ACTIVITES

REFERENTIEL DE COMPETENCES

CRITERES D'ÉVALUATION

BLOC n°3 : CONTROLER L'ETAT DE L'ANIMAL, ENREGISTRER ET TRANSMETTRE LES INFORMATIONS

<p>Activité 3.4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Veille à la transmission des documents d'identification de l'animal au service vétérinaire / achat -Utilisation d'un vocabulaire professionnel adapté aux différents interlocuteurs -Utilisation des moyens de communication adapté(s) à son activité (oral, écrit, papier, informatique, téléphone...) -Compréhension et respect de l'organisation et des consignes de communication dans l'atelier -Proposition d'action d'amélioration en lien avec son activité -Proposition d'améliorations en lien avec les dysfonctionnements -Coopération et interaction au sein de l'équipe (collègue, hiérarchie, autres services) 	<p>C3.4 : Echanger des informations avec son hiérarchie et l'ensemble des services pour contribuer au bon déroulement et à l'amélioration de l'activité</p>	<p>Qualité de l'amélioration de l'activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les informations sont claires, fiables et précises -Le candidat utilise un vocabulaire adapté -Le candidat choisit le/les moyen(s) de communication adapté(s) à son activité -Les consignes de communication et d'organisation sont comprises et respectées -Le candidat propose des actions d'amélioration pertinentes -Le candidat propose des améliorations adaptées -Le candidat est réactif dans ses interactions avec ses homologues (posture, attitude, qualité des échanges)
<p>Activité 3.5 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Apport d'informations sur le respect du bien-être animal -Information sur les règles de fonctionnement de l'atelier, les règles de vie, les personnes ressources, les valeurs de l'entreprise... -Information sur l'organisation de l'atelier et des rôles de chaque acteur -Mise en place d'actions favorisant l'accueil et la prise de poste du nouvel arrivant (tour de l'atelier, temps de convivialité, démonstration et appropriation des outils, doublon sur certaines activités, formation au poste de travail, ...) -Mise en œuvre des adaptations du poste de travail à la situation de handicap le cas échéant 	<p>C3.5 : Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant pour faciliter son intégration dans le service et au poste y compris les personnes en situation de handicap</p>	<p>Qualité de l'accueil d'un nouvel arrivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'opérateur fournit des informations pertinentes et justes au nouvel arrivant -Il possède une vision globale de l'organisation interne de l'atelier -Le protocole est correctement respecté - Le cas échéant, il accompagne et explique au nouvel arrivant les adaptations de son poste en fonction du handicap
<p>Activité 3.6 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -S'informer et appliquer les réglementations, directives, consignes et bonnes pratiques en matière d'éthique, de bien-être et de protection animale (ex : règlement (CE) n°1099/2009 du 24 septembre 2009 ; Directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages...) -Prendre connaissance des informations internes diffusées par l'entreprise, ou le cas échéant, utiliser des ressources dédiées pour effectuer une veille -Se former régulièrement sur la réglementation et son évolution. 	<p>C3.6 : Rester en veille sur la réglementation en vigueur relative au bien-être et à la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort, par le biais des informations apportées par l'entreprise afin d'adapter sa pratique professionnelle</p>	<p>Le candidat est au fait de la réglementation en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le candidat explicite le concept général de protection et de bien-être animal (les cinq libertés) et identifie les impacts de la réglementation en vigueur dans le cadre de son activité -Le candidat dispose de ressources internes proposées par l'entreprises sur les règles, consignes et réglementation en vigueur (fiches, notes, procédures, sites internet dédiés et fiables...) -Le candidat est formé régulièrement dans le cadre de processus de recyclage de ces compétences

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC n°4 : MAINTENIR SON MATERIEL EN ETAT DE FONCTIONNEMENT ET SECURISER SES POSTES DE TRAVAIL		
<p>Activité 4.1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Détection des dysfonctionnements des matériels et équipements -Le cas échéant, réalisation d'interventions simples de maintenance, en fonction de son périmètre de poste et de l'organisation du travail -Intervention sur les couteaux (maîtrise du pouvoir de coupe, affûtage, affilage) -Respect des procédures d'entretien des outils, matériels et équipements -Alerte de son hiérarchique et/ou du service concerné 	<p>C4.1 : Identifier les dysfonctionnements sur les matériels et selon les procédures en vigueur, soit intervenir, soit prévenir les services concernés.</p>	<p>Les dysfonctionnements sont identifiés sans erreur :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il détecte précisément et rapidement un/des dysfonctionnements sur les matériels/équipements -Le candidat exécute sa tâche dans le délai imparti et dans de bonnes conditions -Les procédures d'entretien des outils, matériels et équipements sont correctement respectées -Les informations données sont précises et fiables -Le cas échéant, l'affûtage ou l'affilage des couteaux est correctement effectué
<p>Activité 4.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Intégration dans son activité des règles de sécurité dans l'environnement de son poste -Veille à l'application des règles de sécurité auprès de ses collègues (sens de circulation dans l'atelier, propreté, rangement du matériel...) -Adaptation de son comportement, des gestes et postures en fonction de l'activité et de l'atelier 	<p>C4.2 : Adopter un comportement favorisant sa sécurité et celles des autres pour prévenir les risques dans son espace de travail</p>	<p>Le comportement du candidat est adapté et sécurisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Toutes les consignes de sécurité sont strictement respectées par le candidat -Le candidat signale avec pédagogie à ses collègues la mauvaise application d'une règle de sécurité -L'opérateur remplace/adapte les matériels/EPI dès que nécessaire ou signale un défaut aux personnes adéquates.
<p>Activité 4.3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Respect des instructions de nettoyage et de désinfection des outils, matériels et des équipements -Placement des outils, matériels et équipements dans les bacs de désinfection -Rangement et mise en sécurité des outils et matériels -Tri du petit matériel -Application des consignes pour la gestion et la réduction des consommations d'eau, d'énergie et de rejets polluants, matières organiques et inorganiques (MRS, consommables...) -Gestion des co-produits 	<p>C4.3 : Réaliser le premier nettoyage et/ou la désinfection des outils, matériels et des équipements individuels tout au long de la conduite de poste pour maintenir un état de propreté et de rangement de son poste de travail</p>	<p>Qualité du premier nettoyage et/ou de la désinfection des matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les tâches de nettoyage sont effectuées conformément au niveau d'exigence attendu -Le candidat contrôle la propreté du matériel après les opérations de nettoyage et/ou désinfection, selon les procédures de l'atelier en vigueur -Tout le matériel est rangé aux emplacements prévus -Le matériel à usage unique est automatiquement jeté à la poubelle selon les règles de tri en vigueur dans sa structure -Les consignes environnementales (ex : gestion des co-produits, déchets, gestion raisonnée de l'eau, ...) sont correctement respectées

Modalités d'évaluation du CQP

OSTAB

	Bloc 1 : PREPARER LE POSTE DE TRAVAIL	Bloc 2 : RÉALISER LES OPÉRATIONS DE STABULATION
Les modalités d'évaluation du bloc de compétences	QCM Entretien final	QCM Entretien final
Le contenu des épreuves d'évaluation et la durée de chacune des épreuves	<ul style="list-style-type: none"> - Questionnaire à visée professionnelle Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques permettant d'obtenir une situation observable permettant l'évaluation des compétences. Les cas pratiques porteront sur : la tenue de travail, le planning, la préparation des outils et équipements, la vérification de l'état de propreté, fonctionnement et sécurité du poste de travail et le contrôle des matières premières. - Entretien final avec un jury Le candidat est évalué à travers un entretien avec un jury composé de 2 professionnels métiers paritaires externes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Questionnaire à visée professionnelle Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques permettant d'obtenir une situation observable permettant l'évaluation des compétences. Les cas pratiques porteront sur : les processus de préparation et de finition des carcasses et l'application des règles de qualité, hygiène, sécurité, environnement - Entretien final avec un jury Le candidat est évalué à travers un entretien avec un jury composé de 2 professionnels métiers paritaires externes.
Les outils d'évaluation	Grille d'évaluation tuteur Guide jury	
Les évaluateurs	2 professionnels externes dont 1 président extérieur, 1 représentant collège employeur et 1 représentant collège salarié désigné par la CPNEFP	
Validation du bloc	Pour obtenir chaque bloc, le candidat doit obtenir : <ul style="list-style-type: none"> • une moyenne supérieure ou égale à 70% de maîtrise des compétences pour chacun des blocs composant son CQP. • 50% de maîtrise de chacune des compétences prises isolément au sein des blocs. 	
Validation du CQP complet	Pour obtenir le CQP complet le candidat doit obtenir : <ul style="list-style-type: none"> • une moyenne supérieure ou égale à 70% de maîtrise des compétences pour chacun des blocs composant son CQP. • 50% de maîtrise de chacune des compétences prises isolément au sein des blocs. 	

	Bloc 3 : CONTROLER L'ETAT DE L'ANIMAL, ENREGISTRER ET TRANSMETTRE LES INFORMATIONS	Bloc 4 : MAINTENIR SON MATERIEL EN ETAT DE FONCTIONNEMENT ET SECURISER SES POSTES DE TRAVAIL
Les modalités d'évaluation du bloc de compétences	QCM Entretien final	QCM Entretien final
Le contenu des épreuves d'évaluation et la durée de chacune des épreuves	<ul style="list-style-type: none"> - Questionnaire à visée professionnelle Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques permettant d'obtenir une situation observable permettant l'évaluation des compétences. Les cas pratiques porteront sur : les processus de contrôle qualité des produits, les processus de traçabilité, les processus de communication interne et d'intégration de nouveaux collaborateurs. - Entretien final avec un jury Le candidat est évalué à travers un entretien avec un jury composé de 2 professionnels métiers paritaires externes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Questionnaire à visée professionnelle Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques permettant d'obtenir une situation observable permettant l'évaluation des compétences. Les cas pratiques porteront sur : les processus de maintenance des équipements, les règles de sécurité ainsi que les processus de nettoyage et de désinfection des équipements - Entretien final avec un jury Le candidat est évalué à travers un entretien avec un jury composé de 2 professionnels métiers paritaires externes.
Les outils d'évaluation	Grille d'évaluation tuteur Guide jury	
Les évaluateurs	2 professionnels externes dont 1 président extérieur, 1 représentant collège employeur et 1 représentant collège salarié désigné par la CPNEFP	
Validation du bloc	Pour obtenir chaque bloc, le candidat doit obtenir : <ul style="list-style-type: none"> • une moyenne supérieure ou égale à 70% de maîtrise des compétences pour chacun des blocs composant son CQP. • 50% de maîtrise de chacune des compétences prises isolément au sein des blocs. 	
Validation du CQP complet	Pour obtenir le CQP complet le candidat doit obtenir : <ul style="list-style-type: none"> • une moyenne supérieure ou égale à 70% de maîtrise des compétences pour chacun des blocs composant son CQP. • 50% de maîtrise de chacune des compétences prises isolément au sein des blocs. 	

- La délivrance des CQP du secteur alimentaire par la voie de la VAE s'opère en 3 étapes :
 - La recevabilité de la demande par l'organisme évaluateur VAE ;
 - Le dossier déclaratif ;
 - L'évaluation par deux professionnels évaluateurs du dossier déclaratif.

- L'attribution du CQP suppose que pour chaque bloc de compétences, le candidat ait atteint au minimum un seuil d'évaluation de 70%.

- Le CQP est validé si le candidat obtient tous les blocs de compétences