



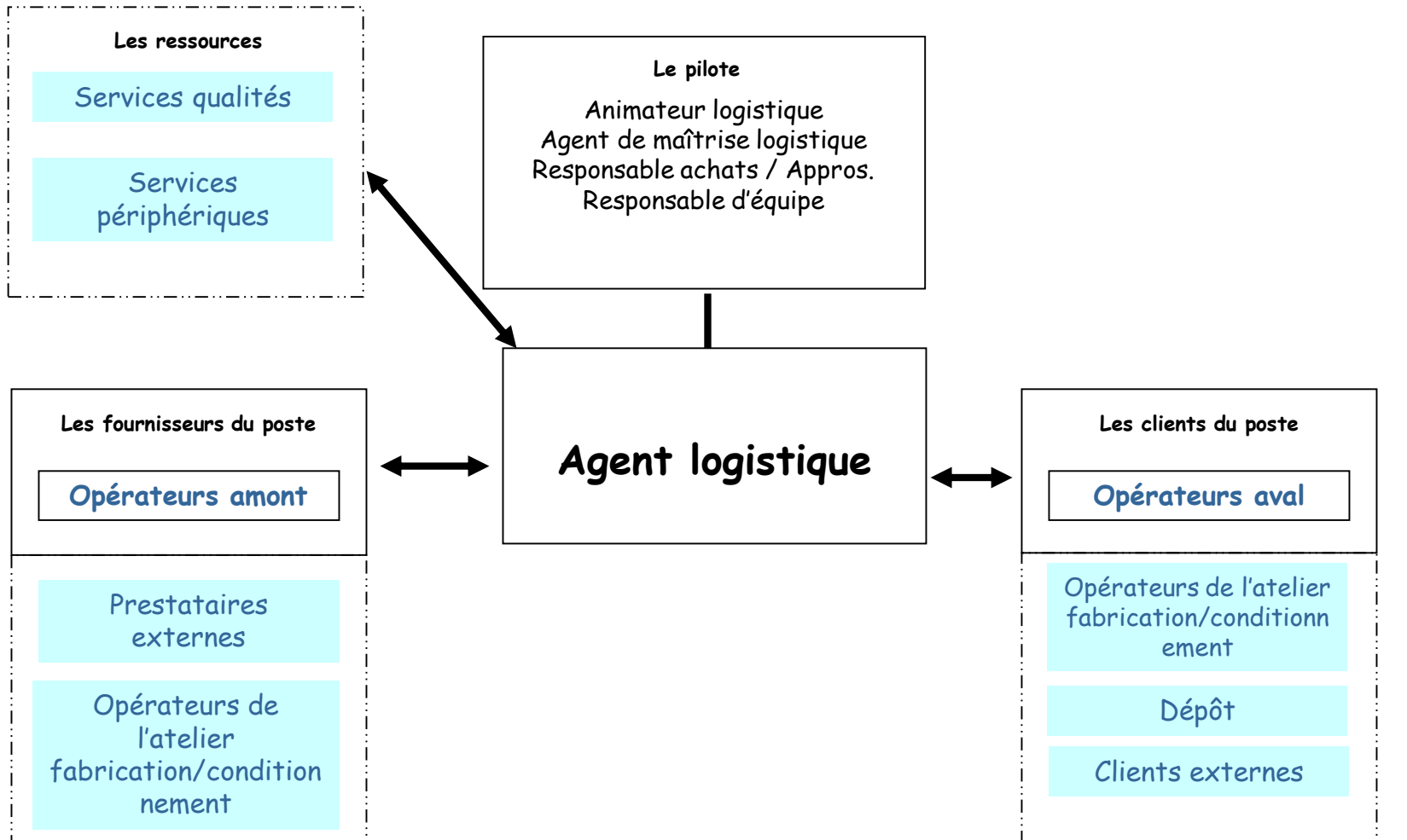
Livret de présentation du Certificat de Qualification Professionnelle

Agent logistique du Secteur Alimentaire

Filière Alimentaire



Les différentes relations fonctionnelles



Légende : Selon l'organisation

Finalité / Fonction

Assurer d'une manière autonome la réception, le contrôle, l'enregistrement, le stockage et l'expédition des matières premières vers les ateliers de fabrication/conditionnement et des produits finis vers les clients en respectant les standards de sécurité, qualité, hygiène et productivité.

Bloc de compétences 1

Préparer son activité et les zones de stockage

Bloc de compétences 2

Préparer, réceptionner et/ou expédier les produits et marchandises alimentaires

Bloc de compétences 3

Gérer les stock et les flux de produits et marchandises alimentaires

Bloc de compétences 4

Entretien et maintenir les installations (Maintenance 1er niveau)

Situation hiérarchique

Sous la responsabilité hiérarchique d'un pilote, qui peut être un technicien logistique ou un responsable d'équipe.

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
		CRITERES D'EVALUATION
BC 1: PRÉPARER SON ACTIVITÉ ET LES ZONES DE STOCKAGE		
Activités A1.1 : <ul style="list-style-type: none"> • Consultation du planning des réceptions et expéditions • Utilisation des outils informatiques mis à disposition • Récupération des consignes des équipes précédentes • Transmettre les informations à ses différents interlocuteurs internes ou externes • Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité • Interprétation des documents (ordre de commande, de transfert, d'expédition) 	C1.1 : Prendre en compte les différents documents et outils nécessaires (planning, bon de préparation, plan de palettisation automatisé, consignes des équipes...) pour organiser son activité.	Respect du planning mis en œuvre et organisation de l'activité: <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 • Les outils informatiques sont correctement utilisés • Le contexte de travail à la prise de poste est précisément connu (rotation des équipes, documents à collecter, collègue remplacé, etc.) • Le candidat donne des consignes précises lors de son changement de poste • Les documents sont correctement compris et exploités
Activités A1.2 : <ul style="list-style-type: none"> • Port de la tenue de travail en fonction des procédures en vigueur dans l'entreprise • Contrôle du bon fonctionnement des matériels, engins de manutention et objets connectés (quais, laser, chariots électriques, robots, scanner, banderoleuses, palettiseur, étiqueteuse...) • Exécution des contrôles définis sur son poste • Identification des potentiels dysfonctionnements • Signalement en cas d'anomalie ou de dysfonctionnement 	C1.2 : Effectuer toutes les opérations préalables et indispensables au démarrage des équipements et outils en respectant les consignes de sécurité afin de réaliser son activité.	Qualité des opérations préalables : <ul style="list-style-type: none"> • Les équipements de protections individuelles (EPI) du candidat sont adaptés aux procédures de l'entreprise (chaussure de sécurité, charlotte, combinaison, protection...) • Le candidat exécute avec attention le contrôle des matériels nécessaires à l'activité à l'aide d'une check liste • Il détecte précisément et rapidement un/des dysfonctionnements sur les matériels/équipements • Les dysfonctionnements sont identifiés et signalés à l'interlocuteur référent

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION
		CRITÈRES D'ÉVALUATION
BC 1: PRÉPARER SON ACTIVITÉ ET LES ZONES DE STOCKAGE		
<p>Activités A1.3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage de l'espace de travail • Nettoyage des matériels de manutention et de stockage • Contrôle de l'état de propreté de son poste de travail • Application des mesures préventives concernant les risques d'hygiène et de sécurité (corps étrangers, contamination croisée,...) • Rangement du matériel aux emplacements prévus • Respect des règles et pratiques écologiques en vigueur dans l'entreprise (utilisation de l'eau, des produits de nettoyage, gestion des déchets...) 	<p>C1.3 : Procéder au rangement et nettoyage des zones de stockage, rayonnages et matériels pour garantir l'hygiène et la sécurité des produits.</p>	<p>Qualité du nettoyage des matériels et poste de travail:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le poste est propre et sécurisé • Le matériel de manutention et de stockage est propre et sécurisé • Le candidat respecte précisément les instructions de nettoyage et/ou de désinfection • Le candidat prend toutes les mesures nécessaires pour prévenir tout risque de contamination du produit • Les règles et pratiques écologique sont parfaitement appliquées sur le poste de travail

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION
		CRITÈRES D'ÉVALUATION
BC 2 : PRÉPARER, RÉCEPTIONNER ET/OU EXPÉDIER LES PRODUITS ET MARCHANDISES ALIMENTAIRES		
<p>Activités A2.1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueil des chauffeurs (procédure de mise à quai, procédure d'intégration sur site,...) • Sélection des moyens de manutention adaptés • Conduite d'engin de manutention • Manipulation et déplacement manuel des marchandises dans l'entrepôt • Répartition des produits en fonction des zones d'arrivée, de stockage et de départ des produits • Groupage et dégroupage des commandes • Respect du plan de chargement/déchargement • Respect des consignes de sécurité et de geste et posture en vigueur dans l'entreprise • Signalement en cas de non-conformités (sécurité, palettisation, camions...) 	<p>C2.1 : Effectuer le chargement ou déchargement des produits alimentaires à l'aide d'appareils de manutention ou manuellement en respectant les procédures et consignes de sécurité, qualité, traçabilité afin d'assurer la qualité du stockage/déstockage.</p>	<p>Qualité du stockage et déstockage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le candidat fournit des informations pertinentes et justes aux chauffeurs • Le candidat veille à l'application des procédures par le chauffeur liées au chargement/déchargement • Le candidat conduit un engin de manutention • Les moyens de manutention sélectionnés sont adaptés en fonction du type de marchandise à charger ou décharger • Les règles de manutention, manipulation, gestes et postures sont respectées • La candidat répartit correctement les produits en fonction des consignes et emplacements prévus • Le plan de chargement/déchargement est consulté et respecté • Le groupage et dégroupage des commandes est adapté aux produits et marchandises alimentaires qui la compose • Les cas de non-conformités sont signalés auprès de la personne référente
<p>Activités A2.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérification de la conformité entre la livraison et le bon de commande • Vérification des documents de transport et formulation de réserve si besoin • Contrôle de la quantité et de la qualité (chaîne de froid, contamination croisée,...) • Remettre le document de transport après vérification du lot à expédier • Renseignement des documents de réception / d'expédition • Signalement et isolement en cas de non-conformités 	<p>C2.2 : Contrôler les marchandises (réception et/ou d'expédition) en vérifiant l'exactitude des informations, les délais, la quantité et la qualité, afin de détecter les non-conformités et les signaler, le cas échéant.</p>	<p>Qualité du contrôle de la marchandise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le candidat vérifie la quantité, la qualité et les délais relatifs à la commande • Le candidat s'assure de l'exactitude des informations • L'ensemble des documents est correctement et totalement renseignés et transmis • Tous les contrôles nécessaires sont réalisés • Les cas de non-conformités sont directement isolés et signalés auprès de la personne référente

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION
		CRITÈRES D'ÉVALUATION
BC 2 : PRÉPARER, RÉCEPTIONNER ET/OU EXPÉDIER LES PRODUITS ET MARCHANDISES ALIMENTAIRES		
Activités A2.3 : <ul style="list-style-type: none"> Préparation des documents liés à l'expédition des produits Vérification des marchandises (références, quantités, conditionnements) Organisation de ses déplacements en fonction des procédures de l'entreprise Approvisionnement et stockage des palettes Organisation des palettes (équilibre, poids de charge...) Réalisation de l'optimisation de la palette (emballage, filmage, cerclage,...) Identification de la zone de départ des produits en vue de leurs expéditions 	C2.3 : Préparer les commandes de produits alimentaires en choisissant l'emballage et le conditionnement adapté afin d'assurer le transport de la livraison en bonne et due forme.	Qualité de la préparation des commandes: <ul style="list-style-type: none"> Les modes opératoires sont correctement suivis lors de la préparation de la commande Les informations sur la palette constituée sont lisibles et conformes Les références, quantités et conditionnements des marchandises sont vérifiés avant expédition La commande est préparée en optimisant les déplacements dans l'atelier La palette constituée est stable, équilibrée, filmée, et respecte le cahier des charges
Activités A2.4 : <ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des réceptions, expéditions et mouvements de stock de commandes Utilisation des outils numériques pour réaliser l'enregistrement des produits (entrants et sortant) Contrôle de la saisie des informations En cas de non-conformité et/ou de réserve, saisie d'information sur le déroulement de l'opération si nécessaire 	C2.4 : Enregistrer informatiquement les réceptions, les mouvements de stocks et expéditions de produits alimentaires en utilisant différents outils numériques pour garantir la traçabilité des produits.	Cohérence de la traçabilité des informations: <ul style="list-style-type: none"> L'intégralité des informations relatives aux réceptions, expéditions et mouvements de stock sont enregistrées Les outils numériques sont parfaitement maîtrisés et utilisés Tous les contrôles nécessaires sont réalisés Le candidat réagit rapidement en cas de non-conformité et signale les anomalies à la personne référente

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION
		CRITÈRES D'ÉVALUATION
BC 3 : GÉRER LES STOCKS ET LES FLUX DE PRODUITS ET MARCHANDISES ALIMENTAIRES		
Activités A3.1 : <ul style="list-style-type: none"> Affectation des produits aux emplacements prévus (sec, frais et surgelé) Séparation de groupe de produit (matières premières, produits finis, produits allergènes,...) Vérification de la quantité et qualité des produits Optimisation de la répartition des charges dans le stockage Stabilité et protection des marchandises en fonction de leur nature Organisation d'une rotation des produits (FEFO, FIFO, LIFO, ...) Respect des règles de HQSE en vigueur dans l'entreprise 	C3.1 : Réaliser la mise en stock des produits et marchandises alimentaires en tenant compte du plan de stockage et des consignes de rangement pour garantir la conservation et la sécurité des produits.	Qualité de la mise en stock: <ul style="list-style-type: none"> Le candidat répartit correctement les produits dans les stocks Les consignes et procédures de gestion de stock de l'entreprise sont respectées Le candidat réapprovisionne efficacement les produits dans les stocks en tenant compte des consignes de rangement et de rotation Le candidat respecte les règles HQSE en vigueur dans l'entreprise
Activités A3.2 : <ul style="list-style-type: none"> Organisation des tâches liées à l'inventaire (méthode, étape, localisation,...) Respect de la procédure relative à l'inventaire (date, sécurité, périodicité) Utilisation des outils mis à disposition pour relever les quantités Vérification des écarts de stock et signalement 	C3.2 : Effectuer l'inventaire selon les procédures en vigueur afin de vérifier le niveau de stock et faire remonter les ruptures ou les excès de stock, le cas échéant.	Qualité de l'inventaire et gestion des stocks : <ul style="list-style-type: none"> La procédure relative à l'inventaire est connue Le candidat réalise l'inventaire en faisant preuve de méthode et d'organisation (délais/temps, stock propre et rangé, reporting efficace,..) L'utilisation des outils est parfaitement maîtrisée Les écarts de stock sont identifiés et signalés à la personne référente

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION
		CRITÈRES D'ÉVALUATION
BC 3 : GÉRER LES STOCKS ET LES FLUX DE PRODUITS ET MARCHANDISES ALIMENTAIRES		
Activités A3.3 : <ul style="list-style-type: none"> Utilisation des outils numériques à disposition Renseignement des outils de traçabilité Consultation des mouvements de stock Identification et signalement des écarts ou anomalies dans les mouvements de stocks 	C3.3 : Effectuer les mouvements informatiques divers (ruptures, référencement, anomalies...) à l'aide d'outil numérique afin d'assurer la traçabilité des produits.	Cohérence de la traçabilité des informations: <ul style="list-style-type: none"> Les outils numériques sont correctement utilisés Le candidat respecte les procédures de renseignement de l'outil Le candidat repère toutes les anomalies de mouvement de stock Les écarts de stock sont identifiés et signalés à la personne référente
Activités A3.4 : <ul style="list-style-type: none"> Adaptation de son rythme de travail en fonction des priorités et aléas de l'activité (horaire d'expédition, disponibilité des produits...) Respect des standards de qualité, de taux de service et de rentabilité matière préconisés par l'entreprise Application des consignes de gestion de l'environnement liées à l'activité en fonction de l'entreprise (tri des déchets, gaspillage de marchandises, poids de charge des charriots, consommation d'énergie, durabilité des matériaux...) Contribution à l'accueil des nouveaux arrivants sur le poste dans le respect des procédures dédiées et dans le respect de la charte handicap 	C3.4 : Réaliser son activité dans le respect des standards de service et de respect de l'environnement pour garantir l'atteinte des objectifs.	Respect des standards de rendement, de productivité et de qualité de l'activité : <ul style="list-style-type: none"> Toutes les opérations sont réalisées dans le temps imparti, dans un souci d'économie de l'effort et de sécurité Les produits traités sont conformes aux rendements et standards matière préconisés 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... Le candidat fournit des informations pertinentes, justes et adaptées à leur situation de handicap, le cas échéant au nouvel arrivant

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	CRITERES D'ÉVALUATION
BC 4 : ENTREtenir ET MAINTENIR LES INSTALLATIONS (MAINTENANCE 1ER NIVEAU)		
Activité 4.1 : <ul style="list-style-type: none"> Repérage des dysfonctionnements le cas échéant Renseignement ou participation au renseignement d'une fiche de pré-diagnostic Réalisation d'une première analyse des causes 	C4.1 : Détecter les anomalies de l'installation en s'aidant le cas échéant de fiches de pré-diagnostic pour établir un premier diagnostic	Les non-conformités et les anomalies de l'installation sont correctement détectées : <ul style="list-style-type: none"> Les dysfonctionnements sont repérés le cas échéant L'analyse des causes de l'écart ou du dysfonctionnement est réalisée au moyen de la méthodologie adaptée Les résultats du premier diagnostic sont transmis dans le langage adapté et le cas échéant reporté sur le support prévu à cet effet
Activité 4.2 : <ul style="list-style-type: none"> Vérification des paramètres Réglages correctifs ou mise à jour des réglages initiaux Respect des normes et modes opératoires de maintenance Démontage et remontage des pièces Graissage des pièces en fonction de l'installation et de l'organisation en vigueur dans l'entreprise Changement de format et / ou d'outillage, selon l'organisation du travail 	C4.2 : Réaliser des opérations de maintenance de 1 ^{er} niveau en s'appuyant sur des procédures et méthodes en vigueur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité pour la remise en service de l'installation	Les opérations de maintenance réalisées sont pertinentes et correctement effectuées : <ul style="list-style-type: none"> Les vérifications de paramètres sont réalisées conformément aux modes opératoires prévus Les réglages machines sont connus et maîtrisés La documentation ad hoc est connue et utilisée Les produits conformes à la sécurité alimentaire sont utilisés pour les opérations de graissage et de nettoyage Les opérations de montage et démontage sont réalisées conformément aux modes opératoires et procédures en vigueur dans l'entreprise Les changements de formats et / ou d'outillage sont maîtrisés (absence de lancement de produit ou de production sur un mauvais format, durée de lancement conforme aux standards de production) si nécessaire selon l'organisation du travail.
Activité 4.3 : <ul style="list-style-type: none"> Passage en revue des pièces accessibles et sensibles Analyse de l'état de la pièce /de la situation (détection des signes : bruit, usure, grincement, etc.) Arbitrage entre alerte et intervention directe Le cas échéant intervention directe (changement de pièce) Le cas échéant alerte de la personne ressource adaptée 	C4.3 : Surveiller l'état des pièces apparentes de l'installation et selon le cas alerter ou intervenir sur ces éléments défectueux dans le cadre des consignes définies.	Les décisions pertinentes sont prises grâce à la qualité de la surveillance : <ul style="list-style-type: none"> En fonction des consignes de l'entreprise, les actions préventives sont appliquées, maîtrisées et réalisées conformément au planning défini Le dysfonctionnement est traité directement par l'opérateur si le niveau de complexité le permet et dans les limites de son périmètre d'intervention.
Activité 4.4 : <ul style="list-style-type: none"> Signalement à la hiérarchie du problème Utilisation d'un langage et d'une méthodologie adaptée Utilisation des outils adaptés 	C4.4 : Rendre compte des anomalies et dysfonctionnements de l'installation en respectant les procédures de communication définies (orale, écrite, numérique...) pour contribuer à l'amélioration du fonctionnement de l'outil de production.	Les informations concernant les dysfonctionnements et anomalies sont correctement transmises : <ul style="list-style-type: none"> Les anomalies et dysfonctionnements sont analysés et remontés selon les besoins L'interlocuteur sollicité est pertinent Le vocabulaire technique est utilisé à bon escient

Modalités d'évaluation du CQP

Bloc 1 : Préparer son activité et les zones de stockage

Les modalités d'évaluation

- Descriptif et contenu
- Durée des épreuves
- Lieu de l'évaluation
- Évaluateurs

Questionnaire à visée professionnelle : Le candidat répond aux différentes questions posées (études de cas, mises en situation fictives), portant sur sa maîtrise professionnelle en matière de préparation de son activité et des zones de stockage.

Durée de l'épreuve : 10 à 15 minutes

Lieu de l'évaluation : en OF, en entreprise, en ligne à partir de la plateforme Ev'Alim

Evaluateur : correction automatique par la plateforme Ev'Alim (QCM national)

Mises en situations professionnelles réelles : Le candidat est évalué à un instant t sur sa pratique professionnelle réelle, à partir d'observations où il mettra en œuvre des actions de préparation de son activité et des zones de stockage (consultation planning, récupération et passation des consignes, recueil des informations, utilisation des outils informatiques, opération préalable, rangement des matériels...)

Durée : tout au long de la démarche CQP du candidat

Lieu de l'évaluation : en entreprise

Evaluateur : tuteur

Observation au poste :

Le jury ou les professionnels évaluateurs observe le candidat en action à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail.

Puis il interroge le candidat en dehors du poste de travail. Les questions viennent en appui des observations : elles sont utilisées quand l'observation n'a pas été possible ou si le jury veut approfondir, vérifier la maîtrise d'une activité.

Les documents d'enregistrement utilisés au niveau du poste observé sont également de bons supports pour questionner le candidat.

Durée de l'épreuve : 15 minutes

Lieu de l'évaluation : en entreprise

Evaluateur : jury d'évaluation

Validation du bloc et du CQP complet

Pour obtenir un CQP ou un bloc de compétences le composant, le candidat doit obtenir :

- Une moyenne pondérée supérieure ou égale à 70% de maîtrise des compétences pour la délivrance d'un bloc de compétences ou pour chacun des blocs composant le CQP pour la délivrance de ce dernier
- et 50 % de maîtrise de chacune des compétences prises isolément au sein d'un bloc.

Poids de chaque évaluation :

30% pour le questionnaire à visée professionnelle

20% pour l'observation au poste par le tuteur

50% pour l'entretien avec le jury d'évaluation

Bloc 2 : Préparer, réceptionner et/ou expédier les produits et marchandises alimentaires

Les modalités d'évaluation

- Descriptif et contenu
- Durée des épreuves
- Lieu de l'évaluation
- Évaluateurs

Questionnaire à visée professionnelle : Le candidat répond aux différentes questions posées (études de cas, mises en situation fictives), portant sur sa maîtrise professionnelle en matière de préparation, réception et/ou expédition des produits et marchandises alimentaires.

Durée de l'épreuve : 10 à 15 minutes

Lieu de l'évaluation : en OF, en entreprise, en ligne à partir de la plateforme Ev'Alim

Evaluateur : correction automatique par la plateforme Ev'Alim (QCM national)

Mises en situations professionnelles réelles : Le candidat est évalué à un instant t sur sa pratique professionnelle réelle, à partir d'observations où il mettra en œuvre des actions de préparation, réception et/ou expédition des produits et marchandises alimentaires (stockage/destockage, contrôle des marchandises, préparation de commande, traçabilité...)

Durée : tout au long de la démarche CQP du candidat

Lieu de l'évaluation : en entreprise

Evaluateur : tuteur

Observation au poste :

Le jury ou les professionnels évaluateurs observe le candidat en action à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail.

Puis il interroge le candidat en dehors du poste de travail. Les questions viennent en appui des observations : elles sont utilisées quand l'observation n'a pas été possible ou si le jury veut approfondir, vérifier la maîtrise d'une activité.

Les documents d'enregistrement utilisés au niveau du poste observé sont également de bons supports pour questionner le candidat.

Durée de l'épreuve : 15 minutes

Lieu de l'évaluation : en entreprise

Evaluateur : Jury d'évaluation

Validation du bloc et du CQP complet

Pour obtenir un CQP ou un bloc de compétences le composant, le candidat doit obtenir :

- Une moyenne pondérée supérieure ou égale à 70% de maîtrise des compétences pour la délivrance d'un bloc de compétences ou pour chacun des blocs composant le CQP pour la délivrance de ce dernier
- et 50 % de maîtrise de chacune des compétences prises isolément au sein d'un bloc.

Poids de chaque évaluation :

30% pour le questionnaire à visée professionnelle

20% pour l'observation au poste par le tuteur

50% pour l'entretien avec le jury d'évaluation

Bloc 3 : Gérer les stock et les flux de produits et marchandises alimentaires

Les modalités d'évaluation

- Descriptif et contenu
- Durée des épreuves
- Lieu de l'évaluation
- Évaluateurs

Questionnaire à visée professionnelle : Le candidat répond aux différentes questions posées (études de cas, mises en situation fictives), portant sur sa maîtrise professionnelle en matière de gestion des stocks et des flux de produits et marchandises alimentaires.

Durée de l'épreuve : 10 à 15 minutes

Lieu de l'évaluation : en OF, en entreprise, en ligne à partir de la plateforme Ev'Alim

Evaluateur : correction automatique par la plateforme Ev'Alim (QCM national)

Mises en situations professionnelles réelles : Le candidat est évalué à un instant t sur sa pratique professionnelle réelle, à partir d'observations où il mettra en œuvre des actions de gestion des stocks et des flux de produits et marchandises alimentaires (mise en stock, réalisation d'inventaire, traçabilité des produits, respect des standards de rendement...)

Durée : tout au long de la démarche CQP du candidat

Lieu de l'évaluation : en entreprise

Evaluateur : tuteur

Observation au poste :

Le jury ou les professionnels évaluateurs observe le candidat en action à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail.

Puis il interroge le candidat en dehors du poste de travail. Les questions viennent en appui des observations : elles sont utilisées quand l'observation n'a pas été possible ou si le jury veut approfondir, vérifier la maîtrise d'une activité.

Les documents d'enregistrement utilisés au niveau du poste observé sont également de bons supports pour questionner le candidat.

Durée de l'épreuve : 15 minutes

Lieu de l'évaluation : en entreprise

Evaluateur : Jury d'évaluation

Pour obtenir un CQP ou un bloc de compétences le composant, le candidat doit obtenir :

- Une moyenne pondérée supérieure ou égale à 70% de maîtrise des compétences pour la délivrance d'un bloc de compétences ou pour chacun des blocs composant le CQP pour la délivrance de ce dernier
- et 50 % de maîtrise de chacune des compétences prises isolément au sein d'un bloc.

Poids de chaque évaluation :

30% pour le questionnaire à visée professionnelle

20% pour l'observation au poste par le tuteur

50% pour l'entretien avec le jury d'évaluation

Validation du bloc et du CQP complet

Bloc 4 : Entretenir et maintenir les installations (maintenance de 1^{er} niveau)

Les modalités d'évaluation

- Descriptif et contenu
- Durée des épreuves
- Lieu de l'évaluation
- Évaluateurs

Questionnaire à visée professionnelle :

Le candidat répond aux différentes questions posées (études de cas, mises en situation fictives), portant sur sa maîtrise professionnelle en matière d'entretien et de maintien des installations.

Durée de l'épreuve : 10 à 15 minutes

Lieu de l'évaluation : en OF, en entreprise, en ligne à partir de la plateforme Ev'Alim

Evaluateur : correction automatique par la plateforme Ev'Alim (QCM national)

Mises en situation professionnelle réelles :

Le candidat est évalué à un instant t sur sa pratique professionnelle réelle, à partir d'observations où il mettra en œuvre des actions d'entretien et de maintien des installations (pré-diagnostic, opération de 1er niveau de maintenance, surveillance, installation, alerte liée au dysfonctionnement...).

Durée : tout au long de la démarche CQP du candidat

Lieu de l'évaluation : en entreprise

Evaluateur : tuteur

Observation au poste et entretien :

Le jury ou les professionnels évaluateurs observe le candidat en action à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail.

Puis il interroge le candidat en dehors du poste de travail. Les questions viennent en appui des observations : elles sont utilisées quand l'observation n'a pas été possible ou si le jury veut approfondir, vérifier la maîtrise d'une activité.

Les documents d'enregistrement utilisés au niveau du poste observé sont également de bons supports pour questionner le candidat.

Durée de l'épreuve : 15 minutes

Lieu de l'évaluation : en entreprise

Evaluateur : Jury d'évaluation

Validation du bloc et du CQP complet

Pour obtenir un CQP ou un bloc de compétences le composant, le candidat doit obtenir :

- Une moyenne pondérée supérieure ou égale à 70% de maîtrise des compétences pour la délivrance d'un bloc de compétences ou pour chacun des blocs composant le CQP pour la délivrance de ce dernier
- et 50 % de maîtrise de chacune des compétences prises isolément au sein d'un bloc.

Poids de chaque évaluation :

30% pour le questionnaire à visée professionnelle

20% pour l'observation au poste par le tuteur

50% pour l'entretien avec le jury d'évaluation

- 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 sur le candidat obtient tous les blocs de compétences