

# CQP OPERATEUR DE COUVOIR

## REFERENTIELS

CPNE DE L'AGRICULTURE  
11 RUE DE LA BAUME 75008 PARIS



## Opérateur de couvoir

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>A1-Nettoyage et désinfection d'une zone ou d'un site</b>	Nettoyer le matériel et les espaces dans le respect des protocoles de nettoyage et de désinfection et en veillant à l'intégrité des œufs à couvrir et des sujets afin de garantir l'absence de contamination et le respect des critères de biosécurité du site ainsi que la sécurité sanitaire des opérateurs	<p><b>Epreuve n°1 :</b> Trois études de cas spécifiques par bloc de compétences sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-les opérations d'incubation</li> <li>-les opérations d'éclosion</li> <li>-les opérations sanitaires et de biosécurité</li> </ul> <p><b>Epreuve n°2 :</b> Mise en situation réelle et tutorée en entreprise + production d'un rapport professionnel remis au jury</p>	<p>Le nettoyage des matériels et des espaces est effectué :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements de protection individuelle sont portés conformément à leur usage</li> <li>• Les produits sont utilisés conformément au mode d'emploi et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Le lavage quotidien des matériels et des zones ou espaces est effectué</li> <li>• Le fonctionnement des machines dédiées au lavage est contrôlé, les niveaux des produits de nettoyage sont contrôlés</li> <li>• Les auto-contrôles sont effectués sur l'efficacité du nettoyage</li> <li>• Un lavage complémentaire est effectué en fonction des résultats de l'auto contrôle</li> <li>• Les activités de nettoyage sont organisées en fonction de l'activité ou des besoins du site</li> </ul> <p>Les opérations de désinfection des matériels et des espaces sont effectuées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements de protection individuelle sont portés conformément à leur usage</li> <li>• Les produits sont utilisés conformément au protocole et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Le plan de nettoyage et de désinfection est respecté</li> </ul> <p>Les indicateurs de l'intégrité sanitaire du site sont relevés selon la procédure en vigueur</p> <p>Le responsable est alerté dans le cas d'écarts significatifs avec les standards attendus</p> <p>Les stocks de consommables et autres produits de nettoyage et de désinfection sont gérés en toute autonomie</p> <p>Des améliorations dans les protocoles de nettoyage et/ou de désinfection sont proposées</p>
	Réaliser des opérations de dératisation et de désinsectisation du site dans le respect des protocoles d'hygiène et conformément aux procédures définies par l'entreprise afin d'assurer la protection sanitaire du site	<p><b>Epreuve n°3 :</b> Entretien avec le jury sur la base d'un rapport professionnel sur la mise en situation en entreprise</p>	<p>Les opérations de dératisation et de désinsectisation sont effectuées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plan de plan de dératisation et de désinsectisation est respecté</li> <li>• Les équipements de protection individuelle sont portés conformément à leur usage</li> <li>• Les produits de dératisation et désinsectisation sont utilisés conformément au mode d'emploi et dans le respect des règles de sécurité</li> <li>• Les stocks de consommables et autres produits de dératisation et désinsectisation sont gérés en toute autonomie</li> </ul>
<b>A2-Maintien de l'état général et sanitaire du site</b>	Effectuer des prélèvements réguliers conformément aux protocoles afin d'assurer leur traçabilité et de contribuer à garantir la fiabilité des analyses effectuées par le laboratoire		<p>Les prélèvements sont effectués :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les matériels de prélèvement sont préparés dans le respect du protocole, parmi lesquels : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les boîtes de Petri</li> <li>○ Les boîtes de contact</li> <li>○ Les gants, les désinfectants, les surbottes jetables...</li> </ul> </li> <li>• Les prélèvements sont effectués avec le matériel approprié et dans le respect du protocole</li> </ul>

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les zones stratégiques ou à risque sont privilégiées pour effectuer les prélèvements, parmi lesquelles : parties du couvoir, les zones de passage, douches</li> </ul>
	Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau sur le matériel et les machines à partir des demandes du responsable de la maintenance ou à partir d'un diagnostic de dysfonctionnement afin de prévenir d'éventuels pannes et de contribuer à garantir la continuité des activités.		<p>Les opérations de maintenance de premier niveau sont effectuées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les pièces d'usure sont remplacées à l'identique parmi lesquelles : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les buses</li> <li>○ Les filtres</li> <li>○ Les thermomètres</li> <li>○ Les ampoules</li> </ul> </li> <li>• Les pièces mécaniques et électriques sont remplacées à l'identique</li> <li>• Le fonctionnement des matériels et autres équipements est vérifié afin d'anticiper d'éventuels dysfonctionnements</li> <li>• La maintenance est alertée en cas d'anomalies ou de dysfonctionnements pour lesquels une action corrective n'est pas envisageable</li> <li>• Le diagnostic communiqué au service de maintenance est clair et précis et permet au service de maintenance d'intervenir de façon appropriée</li> </ul>
<b>A3-Réception des lots d'œufs</b>	Réceptionner les lots d'œufs en vérifiant l'exactitude des informations à la réception et en utilisant les outils numériques de gestion du stock afin de vérifier les aspects quantitatifs et qualitatifs des lots		<p>La réception est contrôlée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La correspondance entre les bons de livraison et les quantités commandées est effectuée</li> <li>• La correspondance entre les bons de livraison et les quantités reçues est effectuée</li> <li>• La traçabilité des quantités reçues est effectuée à l'aide de l'outil informatique ou papier</li> </ul> <p>Les œufs sont désinfectés dans le respect du protocole de désinfection défini par l'entreprise</p> <p>Les non-conformités sont signalées et leur traçabilité est assurée</p> <p>Un compte-rendu sur la qualité générale des lots évalués est effectué</p>
	Assurer le tri des œufs en contrôlant leur catégorie et leur conformité afin de les répartir dans les casiers ou dans les alvéoles et de les préparer selon leur destination		<p>Les œufs à couvrir sont triés selon leur catégorie et les standards de l'entreprise et répartis en trois catégories :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les œufs à couvrir</li> <li>• Les œufs destinés à la vente</li> <li>• Les œufs à récupérer</li> </ul> <p>Les non-conformités des œufs sont identifiés lors du tri :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les œufs fêlés</li> <li>• Les gros œufs</li> <li>• Les œufs souffrés</li> </ul> <p>Après le tri, les œufs sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposés dans les casiers ou en alvéoles</li> <li>• Disposés dans les espaces dédiés à l'aide des dispositifs présents dans l'entreprise</li> <li>• Manipulés avec précaution</li> </ul>

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marqués ou tamponnés de façon lisible pour garantir leur traçabilité</li> </ul> <p>La commande est préparée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conformément au bon de préparation</li> <li>• Le conditionnement des œufs est garant de la qualité jusqu'à la réception chez le client</li> </ul>
<b>A4-Mise en incubation des œufs</b>	Programmer l'incubateur selon les consignes et les normes de l'entreprise en vérifiant ses indicateurs afin de garantir son bon fonctionnement et gérer la période d'incubation		<p>Le fonctionnement de l'incubateur est vérifié :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les indicateurs de l'incubateur sont contrôlés, parmi lesquels : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le taux d'humidité</li> <li>○ Le retourneur</li> <li>○ Le détecteur d'humidité manuel</li> </ul> </li> </ul> <p>Les œufs sont disposés dans l'incubateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les quantités d'œufs à couvrir sont adaptées aux capacités des machines</li> <li>• La mise en machine s'effectue dans le respect des consignes ou procédures en vigueur</li> <li>• Le préchauffage des œufs est effectué si nécessaire</li> </ul> <p>Les quantités d'œufs mis en machine sont ajustées, en fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De la souche</li> <li>• De la durée du stockage</li> <li>• De la fertilité du lot</li> </ul> <p>Les lots d'œufs sont gérés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les dates d'éclosion sont respectées</li> <li>• Les quantités d'œufs sont gérés : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La traçabilité des œufs en stock est assurée</li> <li>○ La traçabilité des œufs en incubation est assurée</li> </ul> </li> </ul> <p>Le fonctionnement de l'incubateur est surveillé pendant son cycle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La surveillance est exercée tout au long du cycle</li> <li>• Les relevés sont effectués régulièrement dans le respect des protocoles</li> </ul>
	Contrôler la bonne réalisation de la vaccination in-ovo en procédant à la mise en route et aux réglages des automates de vaccination afin d'administrer le vaccin conformément au dosage prescrit		<p>Les automates de vaccination sont mis en route :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'identification des lots afin de respecter les consignes liées à la prestation est vérifiée</li> <li>• L'automate de vaccination est réglé</li> <li>• L'état des aiguilles de vaccination est contrôlé</li> <li>• La répartition des vaccins est vérifiée visuellement par la réalisation de tests réguliers</li> <li>• L'alerte est donnée en cas de non-conformité ou de dysfonctionnement</li> </ul> <p>Les automates de vaccination sont nettoyés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les cycles de nettoyage de la machine sont préparés</li> <li>• La désinfection des aiguilles de vaccination est contrôlée</li> </ul>
	Effectuer le mirage automatique ou manuel des œufs en utilisant le matériel adapté et en respectant les consignes afin d'écarter les œufs non conformes et		<p>Le mirage manuel ou automatique est utilisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les séances de mirage sont réalisées avant et pendant l'incubation dans le respect des consignes ou du protocole</li> <li>• Le mirage effectué permet de visualiser la transparence du corps organique</li> </ul>

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
	de s'assurer de leur développement embryonnaire		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le mirage est effectué dans le respect de l'ordre, des quantités de la cadence</li> <li>• Les œufs non conformes sont écartés et notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les œufs clairs</li> <li>○ Les œufs contaminés</li> <li>○ Les œufs fêlés</li> </ul> </li> <li>• Les différents stades du développement embryonnaire sont identifiés en jour à partir de la structure interne de l'œuf obtenue lors du mirage</li> <li>• La recombinaison des casiers en œufs est effectuée pour optimiser le nombre d'œufs à éclore</li> </ul>
<b>A5-Gestion de la période d'éclosion des œufs à couvrir</b>	Gérer les éclosions en toute autonomie pour des lots d'œufs en utilisant différents matériels à sa disposition afin d'obtenir les performances d'éclosion attendues		<p>Les éclosoirs sont mis en route ou leur fonctionnement est contrôlé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les quantités de casiers transférés en fonction des besoins, des procédures et des vaccins utilisés sont respectées</li> <li>• Les indicateurs de l'éclosoir sont vérifiés</li> <li>• Les éclosoirs sont programmés sans erreur selon les consignes</li> <li>• Les informations nécessaires à la sortie des lots pour la gestion des éclosions sont enregistrées sur le support en vigueur, y compris numérique</li> </ul> <p>Le fonctionnement de l'éclosoir est surveillé pendant son cycle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La surveillance est exercée tout au long du cycle</li> <li>• Les relevés sont effectués régulièrement pendant le cycle et dans le respect des protocoles</li> <li>• L'alerte est donnée en cas de non-conformité ou de dysfonctionnement ne pouvant être résolu</li> <li>• Les non conformités sont corrigées dans le respect du protocole ou des consignes</li> </ul> <p>Les casiers d'éclosion sont réceptionnés à la fin du transfert dans le respect de la procédure indiquée par l'entreprise</p> <p>La traçabilité informatique des lots est assurée</p>
	Réaliser la vaccination des sujets en respectant le protocole, le mode d'emploi du vaccin et le bien-être animal afin permettre aux sujets de développer une immunité locale et générale		<p>Les vaccins sont préparés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les vaccins sont préparés sans erreur dans le respect du protocole</li> <li>• Les vaccins par injection sont préparés sans erreur dans le respect du protocole <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le vaccin est décongelé dans le temps imparti</li> <li>○ Le vaccin est reconstitué dans le respect de son mode d'emploi</li> </ul> </li> <li>• Les quantités de vaccin sont préparés en fonction du nombre de sujets à vacciner</li> </ul> <p>La vaccination est effectuée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les vaccins sont réalisés à l'aide des machines appropriées</li> <li>• Les vaccins sont réalisés en toute sécurité</li> <li>• Les sujets sont positionnés dans la machine dans le respect du bien-être animal</li> <li>• Les sujets et le matériel avec manipulés avec précaution lors de la réalisation de prestations manuelles</li> <li>• Les vaccins sont réalisés dans le respect de la cadence imposée</li> </ul>

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
<b>A6-Réalisation des opérations de tri, de sexage</b>	Trier les sujets en combinant différents critères et dans le respect de la consigne en vigueur et du bien-être animal afin de garantir un lot de sujets en bonne santé conformément aux attentes du client		<p>La préparation du tri est effectuée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les chariots sont sortis de l'éclosoir en respectant le planning d'éclosion</li> <li>• Les lots potentiellement problématiques sont identifiés et l'alerte est donnée pour augmenter la vigilance au niveau du tri.</li> </ul> <p>Le tri est effectué :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements sont réglés selon les consignes afin de respecter la cadence : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La machine est réglée</li> <li>○ Les outils casiers sont réglés</li> </ul> </li> <li>• La ligne de tri est alimentée en casier dans le respect du matériel adéquat et du rythme d'approvisionnement</li> <li>• La surveillance des machines est exercée tout au long de leur cycle</li> </ul> <p>La qualité du lot trié est évaluée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'évaluation est précise et claire</li> <li>• L'évaluation fait l'objet d'une formalisation sur le support approprié, y compris informatisé</li> </ul> <p>Le tri est assuré de façon manuelle dans le cas d'une panne de machine</p>
	Assurer le sexage des sujets en les manipulant avec précaution dans le respect du bien-être animal et de la cadence attendue afin de réaliser une sélection fiable des sujets		<p>Le sexage des sujets est effectué :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le sexage est effectué selon la méthode édictée par l'entreprise</li> <li>• Le sexage est effectué dans le respect de la cadence et du bien-être animal</li> <li>• La traçabilité du sexage des lots est réalisée</li> </ul>
<b>A7-Préparation des lots et des commandes pour expédition</b>	Préparer une commande en effectuant les contrôles adéquats et en utilisant les conditionnements appropriés afin de satisfaire la commande du client tant sur le plan de la quantité que de la qualité		<p>La préparation de la commande est réalisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les lots sont contrôlés par échantillonnage : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ L'âge du lot est contrôlé</li> <li>○ Le poids du lot est contrôlé</li> <li>○ Les aspects visuels des sujets du lot sont contrôlés</li> </ul> </li> <li>• Des contrôles complémentaires sont effectués en fonction des résultats des contrôles effectués par échantillonnage : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ L'alerte est donnée en cas de non-conformité</li> <li>○ Des ajustements sont effectués conformément aux consignes</li> </ul> </li> </ul> <p>Le conditionnement des lots est effectué :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les lots sont conditionnés dans le respect des consignes</li> <li>• Les quantités à conditionner sont vérifiées</li> <li>• La souche est contrôlée et est conforme aux attentes du client</li> <li>• Le conditionnement est effectué dans le temps imparti afin de respecter les délais d'expédition</li> </ul>

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	Organiser les chargements en assurant la coordination entre l'organisation des sorties et le plan de livraison afin de garantir une expédition aux clients dans les délais impartis		<p>Les chargements sont préparés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les lots conditionnés sont vérifiés avant leur expédition</li> <li>• Le plan de livraison est respecté</li> <li>• Le chargement des camions est suivi</li> <li>• Les documents d'expédition sont renseignés afin d'assurer la traçabilité des expéditions, y compris sur informatique</li> </ul>
	<p><b>Compétence transversale</b></p> <p>Mettre en œuvre les méthodes de transmission de savoir-faire et de communication, auprès de différents acteurs, afin d'assurer la continuité des opérations techniques et spécifiques à l'entreprise</p>		<p>Les techniques de transmission de savoir-faire et de communication sont mises en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les objectifs des opérations et les consignes de sécurité sont exposés au personnel tutoré de façon adaptée et leur compréhension est vérifiée</li> <li>• Des points d'avancement des travaux sont effectués auprès du personnel tutoré de façon régulière</li> <li>• Les ajustements au cours de la réalisation des travaux sont partagés avec le personnel tutoré</li> <li>• L'atteinte des objectifs, des résultats et le respect des délais sont exprimés de façon claire et rigoureuse auprès des intéressés</li> <li>• Des actions correctives sont mises en place dans l'optique d'un transfert de compétences et non pas dans l'optique de faire à la place</li> <li>• Les informations indispensables à la réalisation des travaux sont identifiées et transmises au personnel tutoré lors des opérations importantes</li> <li>• Des temps d'échanges sont planifiés auprès du personnel tutoré</li> <li>• Les acteurs sont identifiés : supérieur hiérarchique, salariés intérimaires, CDD, personnes externes à l'entreprise</li> </ul>