

BC 1 : PREPARER LES OPÉRATIONS DE PRÉPARATION DE COMMANDES

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Activité 1 : Préparation de son activité de travail - Vérification des tenues et équipements - Organisation de l'activité - Suivi des règles de déplacement dans l'atelier - Participation à l'intégration d'un nouvel arrivant	C1.1 S'équiper des tenues et équipements adaptés aux postes de travail, en les vérifiant et en tenant compte des normes et standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise, afin de prévenir les risques de contamination et d'accidents.	Épreuve 1 : questionnaire à visée professionnelle Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques (images, techniques métiers, connaissance généraliste sur l'hygiène, la sécurité, etc.) permettant d'obtenir une situation observable qui évalue les compétences. Le questionnaire à visée professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 1, soit les compétences C1.1 à C1.6. Le candidat répond à des mises en situation fictives portant sur : <ul style="list-style-type: none"> - La préparation et la vérification des tenues et équipements de sécurité, - L'organisation de l'activité, - L'application des règles de déplacement, - L'accueil d'un nouvel arrivant, - La vérification de l'état de sécurité, de propreté et de fonctionnement de ses postes de travail, - L'aménagement de son poste de travail. - Le suivi de la disponibilité et la conformité des matières premières, produits et consommables 	<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat respecte les règles d'hygiène (lavage des mains, tenue, ...) lors de sa prise de poste, • Le candidat présente les EPI (ex : casques/charlotte, bottes/chaussures, bouchons d'oreille, tablier, etc.) nécessaires à la réalisation des opérations, • La vérification des EPI est réalisée, • Le candidat remplace ou adapte les EPI dès que nécessaire ou signale un défaut aux personnes adéquates.
	C1.2 Organiser son activité, en tenant compte des consignes, du planning de travail et des bons de commande, afin d'assurer le bon déroulement du planning de commandes.		<ul style="list-style-type: none"> • Le bon déroulement du planning de livraison et/ou de commande est assuré, • Le candidat recueille les informations auprès des bons interlocuteurs (hiérarchique ou homologue) ou sur les supports dédiés (planning de travail, bons des commandes, etc.) • Le candidat explique avec exactitude les consignes données,
	C1.3 Appliquer les règles de déplacement en repérant et en signalant les éventuelles non-conformités, pour garantir la sécurité collective.		<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de déplacement sont appliquées conformément aux consignes de sécurité établies dans l'atelier et/ou l'entrepôt, • Les situations de non-conformité aux règles de déplacement sont détectées et signalées aux interlocuteurs concernés selon les procédures définies, • Les couloirs de circulation et fléchages sont respectés, • Les équipements adaptés sont portés (ex : gilet réfléchissant, casque, etc.), • Les secteurs interdits d'accès sont connus et respectés.
	C1.4 Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant, en lui présentant les consignes de travail, les règles d'hygiène et	Épreuve 2 : mise en situation professionnelle réelle et entretien avec le jury Le jury d'évaluation observe le candidat à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail, à l'aide d'une grille d'observation. À la suite de la mise en situation professionnelle, le jury d'évaluation interroge le candidat en dehors de son poste de travail. Les questions viennent en appui des	<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat décrit avec précision les règles de fonctionnement de l'atelier et/ou de l'entrepôt, de

	de sécurité, ainsi que l'organisation de l'activité, afin de faciliter son intégration dans le service et au poste.	<p>observations : elles sont utilisées quand l'observation n'a pas été possible, ou si le jury souhaite approfondir ou vérifier la maîtrise d'un critère d'évaluation.</p> <p>La mise en situation professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 1, soit les compétences C1.1 à C1.6.</p> <p>Le candidat est notamment évalué sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La préparation et la vérification des tenues et équipements de sécurité, - L'organisation de l'activité, - L'application des règles de déplacement, - L'accueil d'un nouvel arrivant, - La vérification de l'état de sécurité, de propreté et de fonctionnement de ses postes de travail, - L'aménagement de son poste de travail. - Le suivi de la disponibilité et la conformité des matières premières, produits et consommables 	<p>sécurité, les personnes ressources, les règles de vie et les valeurs de l'entreprise au regard de son périmètre d'intervention,</p> <ul style="list-style-type: none"> • La compréhension des informations transmises est vérifiée par le candidat à travers des reformulations ou des demandes de précisions adaptées, • Le vocabulaire technique utilisé est approprié. • Il simplifie, le cas échéant, ses explications pour les rendre accessibles à tous, • Le candidat adapte sa présentation selon le profil du nouvel arrivant (stagiaire, saisonnier, personne en situation de handicap.)
<p>Activité 2 : Préparation de son poste de travail, des matériels et des équipements de préparation de commandes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de l'état de sécurité, de propreté et de fonctionnement des postes de travail - Suivi des matières premières 	<p>C1.5 Vérifier l'état de sécurité, de propreté et de fonctionnement de son poste de travail, selon les procédures en vigueur, en repérant les éventuelles anomalies et en donnant l'alerte le cas échéant, afin de garantir un environnement de travail sécurisé.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Une vérification visuelle et auditive est réalisée sur l'ensemble du poste, • Le bon fonctionnement des matériels et équipements (chariot élévateur, plateforme motorisée, scanette, etc.) est contrôlé (état de marche, niveau de batterie, etc.) à l'aide d'une checklist, • Le poste est propre et correctement rangé, • Les vérifications obligatoires sont effectuées (détecteur de métaux, bon fonctionnement du bouton d'arrêt d'urgence, etc.), • Les anomalies sont repérées et communiquées au supérieur hiérarchique sans délai.
	<p>C1.6 Suivre l'état et la disponibilité des matières premières et/ou consommables nécessaires à la réalisation de l'activité, à l'aide des moyens de traçabilité adaptés, afin de détecter les éventuelles non-conformités.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat s'assure d'avoir la quantité et l'ensemble des références relatives aux matières premières et/ou consommables, • Les moyens de traçabilité sont correctement utilisés, • Le candidat réalise systématiquement les vérifications (visuelle, température, etc.) des matières premières et consommables, • Les non-conformités des matières premières et/ou consommables sont signalées avec précision suivant le niveau de gravité.

BC 2 : PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE PRÉPARATION DE COMMANDES
OPTION 1 : PRÉPARER LES COMMANDES PAR LE CONDITIONNEMENT DES PIÈCES DE VIANDE

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Activité 3 : Préparation des commandes par le conditionnement des pièces de viande - Identification et tri des pièces de viande au regard des commandes à préparer, - Emballage primaire des pièces de viande en vue de leur expédition, - Application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de chaîne du froid dans le cadre de la préparation des commandes, - Gestion des non-conformités détectée lors des opérations de conditionnement impactant la commande	C2.1 Trier les pièces de viande à conditionner, selon les consignes issues des commandes internes ou externes et en respectant les règles de rotation, afin de choisir le mode de conditionnement et le contenant adaptés au produit et à sa destination.	Épreuve 1 : questionnaire à visée professionnelle Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques (images, techniques métiers, connaissance généraliste sur l'hygiène, la sécurité, etc.) permettant d'obtenir une situation observable qui évalue les compétences. Le questionnaire à visée professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 2 option Préparer les commandes par le conditionnement des pièces de viande, soit les compétences C2.1 à C2.5. Le candidat répond à des mises en situations fictives portant sur : <ul style="list-style-type: none"> - Le tri des pièces de viande - La réalisation de l'emballage primaire des pièces de viande, - La vérification des réglages et paramètres de machines et/ou installations de conditionnement, - La vérification de la conformité et de la qualité des pièces de viande conditionnées, - Le suivi des produits et des opérations de conditionnement, - La transmission des informations. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat identifie correctement les pièces de viande (catégorie 1, etc.) • Suivant la commande, le compensé (reconstitution d'une carcasse) et/ou le catégoriel (pièces de viandes de même catégorie) sont correctement réalisés • Les règles de PEPS sont respectées (Premier Entré / Premier sorti) • Le mode de conditionnement est adapté à la pièce de viande et à sa destination • Le cas échéant, le candidat effectue un choix de contenant pertinent
	C2.2 Réaliser l'emballage primaire des pièces de viande, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de chaîne du froid, afin de préserver la qualité sanitaire des produits en vue de leur expédition.		<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat effectue les opérations nécessaires à l'aide des matériels équipements et/ou machines de conditionnement simples, adaptés à l'activité, sans rupture de flux, • Le candidat respecte les cahiers des charges pour l'affectation correcte des pièces de viande • Il optimise et valorise les pièces de viande suivant leur destination/client • Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont correctement respectées • Le respect de la chaîne du froid est garanti
	C2.3 Vérifier les réglages et paramètres des machines et/ou installations de conditionnement, selon les standards définis par l'entreprise et dans le cadre de son périmètre d'intervention, afin de réagir en cas de non-conformités.		<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat connaît les standards définis par l'entreprise, • En cas de non-conformité, les réglages sont correctement adaptés • Les réglages (température, barre de soudage, sous vide, pression, étalonnage de la balance, aspiration du trop-plein d'emballage, etc.) sont correctement vérifiés
Activité 4 : Vérification et traçabilité des opérations de préparation de commandes intégrant le conditionnement - Vérification de la conformité et de la qualité des produits	C2.4 Vérifier la conformité et la qualité des pièces de viande conditionnées destinées à l'expédition, en se référant aux consignes de conditionnement et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin d'en informer les différents interlocuteurs, le cas échéant.	Epreuve 2 : mise en situation professionnelle réelle et entretien avec le jury Le jury d'évaluation observe le candidat à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail, à l'aide d'une grille d'observation. À la suite de la mise en situation professionnelle, le jury d'évaluation interroge le candidat en dehors de	<ul style="list-style-type: none"> • La vérification visuelle (présence d'hématomes, d'abcès, de marbrage, couleur, aspect, texture...) est réalisée. • Les anomalies spécifiques (morphologiques, pathologiques) sont connues et identifiées, le cas échéant. • Les interlocuteurs à prévenir (supérieur hiérarchique, chef de ligne, service qualité) sont identifiés et, le cas échéant, alertés.

<ul style="list-style-type: none"> - conditionnés destinés à l'expédition, - Appréciation de l'adéquation entre les produits conditionnés et les exigences de la commande - Traçabilité des produits et des opérations de conditionnement liées aux commandes préparées - Transmission des informations nécessaires à la poursuite du processus de préparation et d'expédition 		<p>son 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 souhaite approfondir ou vérifier la maîtrise d'un critère d'évaluation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat respecte le traitement ou la gestion des produits non-conformes (étiquetage, mise à l'écart, parage...) selon les consignes de l'entreprise. • Le candidat explique avec précision les informations de l'estampille sanitaire.
	<p>C2.5 Assurer la traçabilité des produits et des opérations de conditionnement, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations à son supérieur hiérarchique ou à ses homologues, afin de garantir le suivi des produits et la poursuite du processus de préparation et d'expédition des commandes.</p>	<p>La mise en situation professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 2 option Préparer les commandes par le conditionnement des pièces de viande, soit les compétences C2.1 à C2.5.</p> <p>Le candidat est notamment évalué sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tri des pièces de viande - La réalisation de l'emballage primaire des pièces de viande, - La vérification des réglages et paramètres de machines et/ou installations de conditionnement, - La vérification de la conformité et de la qualité des pièces de viande conditionnées, - Le suivi des produits et des opérations de conditionnement, - La transmission des informations. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le suivi de préparation de commandes est renseigné (vérification, relève sur des outils papier ou informatique à différentes échéances), • Les règles d'enregistrement (codification, qualité des produits standards qualité) sont connues et appliquées, • Les informations sur les produits et l'étiquette de traçabilité concordent, • Le candidat explique avec précision les informations sur les produits et l'étiquette de traçabilité (ex : numéro de lot, race, catégorie, origine, date de naissance et d'abattage, etc.). • L'opérateur adapte sa communication à son interlocuteur (posture, attitude, qualité des échanges), y compris aux personnes en situation de handicap • Le candidat transmet l'état d'avancement de ses activités de préparation de commandes à l'équipe suivante

BC 2 : PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE PRÉPARATION DE COMMANDES OPTION 2 : FINALISER LA PRÉPARATION DES COMMANDES PAR LA CONSTITUTION DES LOTS LOGISTIQUES			
REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Activité 3 : Finalisation de la préparation des commandes par le suivi des stocks et la constitution de lots	C2.1 Réaliser l'inventaire et le suivi des stocks des matières premières, des produits finis et des consommables, à l'aide des outils adaptés, afin d'avoir une connaissance du niveau de stock exploitable.	Épreuve 1 : questionnaire à visée professionnelle Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques (images, techniques métiers, connaissance généraliste sur l'hygiène, la sécurité, etc.) permettant d'obtenir une situation observable qui évalue les compétences.	<ul style="list-style-type: none"> • La gestion des produits et matières premières dans les stocks est optimale (respect des DLC – date limite de consommation –, DDM – date de durabilité minimale), • Les règles de gestion des matières premières sont respectées, • Le candidat retire les produits et/ou emballages impropres à l'expédition,

<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de l'inventaire et du suivi des stocks de produits finis et de consommables en lien avec les commandes à préparer, dans la limite de son périmètre d'intervention, - Sélection des produits dans les stocks selon les bons de commande et les règles de rotation - Constitution des commandes par assemblage logistique sur une unité de conditionnement (palette, colis) - Respect des modes opératoires, des exigences qualité et des contraintes d'expédition définies par l'entreprise. 	<p>C2.2 Sélectionner les produits issus de la transformation des viandes dans les stocks, en tenant compte des bons de commande et des règles de rotation, afin de répondre au cahier des charges du client.</p> <p>C2.3 Constituer les commandes par assemblage logistique sur une unité de conditionnement (palette, colis), conformément aux modes opératoires, aux exigences qualité et aux contraintes d'expédition en vigueur dans l'entreprise et aux cahiers des charges, afin d'assurer leur bonne expédition.</p>	<p>Le questionnaire à visée professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 2 option Finaliser la préparation des commandes par la constitution des lots logistiques, soit les compétences C2.1 à C2.5.</p> <p>Le candidat répond à des mises en situations fictives portant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'inventaire et le suivi des stocks, - La sélection des produits dans les stocks, - La constitution des commandes, - La vérification de la conformité de la palette et/ou du colis, - La traçabilité des commandes préparées, - La transmission des informations <p>Épreuve 2 : mise en situation professionnelle réelle et entretien avec le jury</p> <p>Le jury d'évaluation observe le candidat à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail, à l'aide d'une grille d'observation.</p> <p>À la suite de la mise en situation professionnelle, le jury d'évaluation interroge le candidat en dehors de son 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 souhaite approfondir ou vérifier la maîtrise d'un critère d'évaluation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat réapprovisionne efficacement les produits dans les stocks tenant compte des consignes de rangement et de rotation. • Le contrôle visuel est correctement réalisé, • Les modes opératoires sont correctement suivis lors de la préparation de la commande, • Le candidat repère rapidement les produits en fonction de leur code d'emplacement, • Le produit est sélectionné conformément aux règles du PEPS (Premier entré, premier sorti). • La palette et/ou le colis constitué est stable, équilibré, filmé et respecte le cahier des charges, • Les informations sur la palette constituée sont lisibles et conformes, • Les règles d'hygiène et de qualité sont respectées, • Le cas échéant, le produit est correctement emballé (ex : pas de fuitage, aspect visuel correct), • L'étiquette de traçabilité est conforme et lisible.
<p>Activité 4 : Vérification et traçabilité des commandes préparées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la conformité des commandes préparées (quantités, références, stabilité, étiquetage) - Appréciation de la conformité des palettes et/ou colis par rapport aux bons de commande, - Traçabilité des commandes préparées à l'aide des outils 	<p>C2.4 Vérifier la conformité des commandes préparées ainsi que de la palette et/ou colis, par rapport aux bons de commande, afin d'assurer une livraison conforme.</p> <p>C2.5 Assurer la traçabilité des commandes préparées, en renseignant les différents supports (papier ou informatique) liés à l'activité, et/ou en transmettant les bonnes informations aux interlocuteurs concernés, afin de garantir le suivi des produits et la poursuite des opérations de préparation de commandes.</p>	<p>La mise en situation professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 2 option Finaliser la préparation des commandes par la constitution des lots logistique, soit les compétences C2.1 à C2.5.</p> <p>Le candidat est notamment évalué sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'inventaire et le suivi des stocks, - La sélection des produits dans les stocks, - La constitution des commandes, - La vérification de la conformité de la palette et/ou du colis, - La traçabilité des commandes préparées, - La transmission des informations 	<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat s'assure de l'exactitude des informations, • Le candidat vérifie l'ensemble des commandes présentes sur la palette et/ou le colis, • Toutes les vérifications requises sont réalisées, • En cas d'anomalie, le candidat alerte la personne adéquate. • Le suivi de préparation de commandes est renseigné (vérification, relève sur des outils papier ou informatique à différentes échéances), • Les règles d'enregistrement (codification, qualité des produits standards qualité) sont connues et appliquées, • Les informations sur les lots de produits et l'étiquette de traçabilité concordent, • Le candidat explique avec précision les informations sur les lots de produit et l'étiquette de traçabilité (ex : numéro de lot, race, catégorie, origine, date de naissance et d'abattage, etc.).

<p>papier ou informatiques,</p> <p>- Communication de l'état d'avancement et des anomalies éventuelles auprès des interlocuteurs concernés</p>			<ul style="list-style-type: none"> • L'opérateur adapte sa communication à son interlocuteur (posture, attitude, qualité des échanges), y compris aux personnes en situation de handicap • Le candidat transmet l'état d'avancement de ses activités de préparation de commandes à l'équipe suivante
--	--	--	--

BC 3 : ASSURER LE NETTOYAGE, L'ENTRETIEN ET L'AMÉLIORATION CONTINUE DE SON POSTE DE TRAVAIL

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>Activité 5 : Réalisation des opérations de nettoyage et d'entretien courant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rangement, nettoyage et désinfection de son poste de travail, - Nettoyage et entretien des outils et équipements, - Utilisation des produits et matériels d'entretien 	<p>C3.1 Effectuer le rangement, le nettoyage et/ou la désinfection et l'entretien de son poste de travail tout au long de la conduite de poste, pour maintenir un état de propreté et d'organisation optimal de son poste de travail.</p>	<p>Epreuve 1 : questionnaire à visée professionnelle</p> <p>Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques (images, techniques métiers, connaissance généraliste sur l'hygiène, la sécurité, etc.) permettant d'obtenir une situation observable qui évalue les compétences.</p> <p>Le questionnaire à visée professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 3, soit les compétences C3.1 à C3.5</p> <p>Le candidat répond à des mises en situations fictives portant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le rangement, le nettoyage et/ou la désinfection et l'entretien de son poste de travail, 	<ul style="list-style-type: none"> • Les tâches de nettoyage sont effectuées conformément au niveau d'exigence attendue, • L'ensemble du matériel est rangé aux emplacements prévus, • Le matériel à usage unique est automatiquement jeté à la poubelle selon les règles de tri en vigueur, • Les consignes environnementales (gestion raisonnée des produits de nettoyage et/ou désinfection) sont correctement respectées, • Les produits de nettoyage et/ou de désinfection appropriés sont utilisés conformément aux règles de sécurité en vigueur dans l'entreprise.
	<p>C3.2 Assurer le nettoyage et l'entretien des outils et équipements, en utilisant les produits et matériels de nettoyage adaptés afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Les actions préalables au nettoyage sont correctement effectuées (ex : nettoyage du clavier et écran de l'ordinateur, etc.) selon les consignes de l'entreprise, • Le nettoyage est effectué en conformité avec les consignes de l'entreprise, • Le candidat vérifie la propreté du matériel après les opérations de nettoyage.

		<ul style="list-style-type: none"> - Le nettoyage et l'entretien des outils, matériels et équipements, - La caractérisation de dysfonctionnements sur les matériels, - La vérification du bon fonctionnement des équipements et des installations, - La participation aux démarches d'amélioration continue. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits et matériels (cuve de nettoyage externe, bac de trempage, rinçage au jet, etc.) de nettoyage sont correctement utilisés.
<p>Activité 6 : Participation aux opérations de vérification des équipements et à l'amélioration continue</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des dysfonctionnements, - Vérification du fonctionnement des équipements et installations, - Signalement des dérives et dysfonctionnements récurrents, - Proposition d'actions correctives, 	<p>C3.3 Caractériser les dysfonctionnements sur les matériels, selon les procédures en vigueur, afin d'identifier leur origine et d'agir de manière appropriée.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat identifie les dysfonctionnements sur les matériels et/ou équipements, • Selon le dysfonctionnement observé, l'interlocuteur approprié est alerté, • Les informations communiquées sont précises et fiables.
	<p>C3.4 Vérifier le fonctionnement des équipements et des installations, selon les procédures en vigueur, tout au long de l'activité, afin d'alerter le supérieur hiérarchique ou ses homologues, en cas de dérive ou de dysfonctionnement.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Des vérifications visuelles et fonctionnelles sont réalisées, • Le candidat identifie avec exactitude les dérives ou dysfonctionnements, le cas échéant, • Le candidat signale sans délai tout matériel défectueux ou qui ne présente pas des garanties optimales de fonctionnement, • Les procédures de l'entreprise sont connues et appliquées.
	<p>C3.5 Participer aux démarches d'amélioration continue des équipements et des installations, en signalant les dérives ou dysfonctionnements récurrents et en proposant des actions correctives, afin d'améliorer l'activité et/ou les conditions de travail.</p>	<p>Epreuve 2 : mise en situation professionnelle réelle et entretien avec le jury</p> <p>Le jury d'évaluation observe le candidat à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail, à l'aide d'une grille d'observation.</p> <p>À la suite de la mise en situation professionnelle, le jury d'évaluation interroge le candidat en dehors de son 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 souhaite approfondir ou vérifier la maîtrise d'un critère d'évaluation.</p> <p>La mise en situation professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 3, soit les compétences C3.1 à C3.5</p> <p>Le candidat est notamment évalué sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le rangement, le nettoyage et/ou la désinfection et l'entretien de son poste de travail, - Le nettoyage et l'entretien des outils et équipements, - La caractérisation de dysfonctionnements sur les matériels, 	<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat identifie sans faire d'erreur les dérives et dysfonctionnements récurrents pouvant faire l'objet d'une amélioration, • Il propose des axes d'amélioration simples et pertinents au regard des dérives et dysfonctionnements repérés. • Le candidat communique sur les dérives ou dysfonctionnements récurrents et les axes d'amélioration à son supérieur hiérarchique.

		<ul style="list-style-type: none">- La vérification du bon fonctionnement des équipements et des installations,- La participation aux démarches d'amélioration continue.	
--	--	---	--