

BC 1 : PREPARER LES OPÉRATIONS DE PRÉPARATION DE COMMANDES ET/OU DE CONDITIONNEMENT

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
<p>Activité 1 : Préparation de son activité de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Le questionnaire à visée professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 1, soit les compétences C1.1 à C1.6.</p> <p>Le candidat répond à des mises en situation fictives portant 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 	<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.
	<p>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.</p>		<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,
	<p>C1.3 Appliquer les règles de déplacement en repérant et en signalant les éventuelles non-conformités, pour garantir la sécurité collective.</p>		<p>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</p>

	<p>C1.4 Participer à l'accueil d'un nouvel arrivant, en lui présentant les consignes de travail, les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que l'organisation de l'activité, afin de faciliter son intégration dans le service et au poste.</p>	<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 	<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat décrit avec précision les règles de fonctionnement de l'atelier et/ou de l'entrepôt, de sécurité, les personnes ressources, les règles de vie et les valeurs de l'entreprise au regard de son périmètre d'intervention, • 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 et/ou de conditionnement</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 ET/OU DE CONDITIONNEMENT
OPTION 1 : REALISER 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 : Tri et conditionnement des pièces de viande - Tri des pièces de viande, - Conditionnement des pièces de viande, - Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de chaîne du froid, - Gestion des non-conformités	C2.1 Trier les pièces de viande à conditionner, selon les consignes issues des commandes internes ou externes, afin de choisir le mode de conditionnement approprié.	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 Réaliser 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 - Le conditionnement des pièces de viande, - La vérification des paramètres de machines et/ou installations de conditionnement, - La vérification de la conformité et de la qualité des produits conditionnés, - Le suivi des pièces de viande conditionnées, - 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 candidat constitue les lots de pièces de viande pertinents selon les demandes clients • Le mode de conditionnement est correctement sélectionné en fonction de la pièce de viande
	C2.2 Réaliser le conditionnement des pièces de viande, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de chaîne du froid, afin de préserver la qualité sanitaire des produits jusqu'à leur expédition.	Le candidat répond à des mises en situations fictives portant sur : <ul style="list-style-type: none"> - Le tri des pièces de viande - Le conditionnement des pièces de viande, - La vérification des paramètres de machines et/ou installations de conditionnement, - La vérification de la conformité et de la qualité des produits conditionnés, - Le suivi des pièces de viande conditionnées, - La transmission des informations. 	<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 • Le cas échéant, le candidat effectue un choix de contenant pertinent • 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 paramètres des machines et/ou installations de conditionnement, selon les standards définis par l'entreprise, afin de réagir en cas de non-conformités.	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.	<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

<p>Activité 4 : Vérification et traçabilité des opérations de conditionnement des pièces de viande</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la conformité et de la qualité du conditionnement, - Suivi de la traçabilité des pièces de viande conditionnées, - Communication auprès de son supérieur hiérarchique et de ses homologues. 	<p>C2.4 Vérifier la conformité et la qualité des pièces de viande conditionnées, en se référant aux consignes de conditionnement et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de repérer la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.</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 2 option Réaliser 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 - Le conditionnement des pièces de viande, - La vérification des paramètres de machines et/ou installations de conditionnement, - La vérification de la conformité et de la qualité des produits conditionnés, - Le suivi des pièces de viande conditionnées, - La transmission des informations. 	<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. • 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 de ses 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/ou la poursuite des opérations de conditionnement.</p>		<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 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 lots, 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 ET/OU DE CONDITIONNEMENT
OPTION 2 : REALISER LA PREPARATION DES COMMANDES**

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités</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

exercées, les métiers ou emplois visés			
<p>Activité 3 : Gestion des stocks et préparation de commandes des produits issus de la transformation des viandes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestion de l'inventaire et des stocks, - Prise en compte du bordereau de commande, - Préparation des commandes, - Respect des modes opératoires de l'entreprise. 	<p>C2.1 Réaliser l'inventaire et la gestion 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.</p> <p>C2.2 Sélectionner les produits issus de la transformation des viandes dans les stocks, en tenant compte du bordereau de commande, afin de répondre au cahier des charges du client.</p> <p>C2.3 Préparer les commandes de produits issus de la transformation des viandes, conformément aux modes opératoires en vigueur dans l'entreprise et aux cahiers des charges, afin d'assurer leur bonne expédition.</p>	<p>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.</p> <p>Le questionnaire à visée professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 2 option Réaliser la préparation des commandes, 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 la gestion des stocks, - La sélection des produits dans les stocks, - La préparation des commandes, - La vérification de la conformité de la palette et/ou du roll, - La traçabilité de ses opérations, - La transmission des informations <p>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.</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 2 option Réaliser la</p>	<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, • 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 roll 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 opérations de préparation de commandes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la conformité des palettes/rolls, - Traçabilité des commandes, - Communication auprès de son supérieur hiérarchique et de ses homologues. 	<p>C2.4 Vérifier la conformité de la palette et/ou du roll, par rapport aux bons de commande, afin d'assurer une livraison conforme.</p> <p>C2.5 Assurer la traçabilité de ses opérations de préparation de commandes, 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/ou la poursuite des opérations de préparation de commandes.</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 2 option Réaliser la</p>	<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 roll, • 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,

		<p>préparation des commandes, 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 la gestion des stocks, - La sélection des produits dans les stocks, - La préparation des commandes, - La vérification de la conformité de la palette et/ou du roll, - La traçabilité de ses opérations, - La transmission des informations 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 lots, 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 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'ÉVALUATION <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>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>	<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"> • 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>• Les actions préalables au nettoyage sont correctement effectuées (ex : nettoyage du clavier et écran de l'ordinateur, etc.) selon les consignes de l'entreprise,</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, 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"> • Le nettoyage est effectué en conformité avec les consignes de l'entreprise, • Le candidat vérifie la propreté du matériel après les opérations de nettoyage. • 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>	<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, 	<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>		<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 caractérisation de dysfonctionnements sur les matériels,- La vérification du bon fonctionnement des équipements et des installations,- La participation aux démarches d'amélioration continue.	
--	--	---	--