

**Demande d'enregistrement au RNCP
Informations complémentaires**

La transmission d'informations erronées ou incomplètes et les fausses déclarations sont de nature à faire l'objet d'une sanction (article 5 de l'arrêté du 4 janvier 2019 fixant les informations permettant l'enregistrement d'une certification professionnelle ou d'une certification ou habilitation dans les répertoires nationaux, articles R6113-8-1 et R6113-16-7 du décret n°2025-500 du 6 juin 2025 relatif à la certification professionnelle).

Ce document est à renseigner par l'organisme demandeur puis à déposer dans le système d'information (une rubrique est prévue à cet effet). L'attention du déposant est attirée sur le soin qui devra être apporté à sa rédaction.

Numéro de dossier (fourni par le système d'information) : **50385**

Si cette demande est consécutive à un ou plusieurs refus :

N° du ou des précédents dossiers	Critères notifiés dans la décision de refus	Observations et dispositions prises par le déposant sur le(s) critère(s) ayant motivé(s) le refus. Le cas échéant, présentation des évolutions envisagées.

Présentation du déposant et, le cas échéant, des co-certificateurs

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) « Opérateur en 3^{ème} transformation des viandes » fait partie de la politique de certification, créé et développé par les partenaires sociaux de la branche des entreprises de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes (IDCC 1534), depuis 2005. Il est porté par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (CPNEFP) de l'ICGV et par l'opérateur de compétences OCAPIAT qui agit en délégation de cette instance.

Dans ce contexte, OCAPIAT a pour rôle, en tant que certificateur, de :

- Délivrer la certification aux candidats ayant satisfait aux épreuves d'évaluation ;
- Habilitier des organismes de formation ;
- Déclarer les certifiés sur le SI-CPF auprès de la Caisse des dépôts et consignations.

La CPNEFP de l'ICGV en tant que co-certificateur a pour missions de :

- Veiller à l'actualisation du référentiel de compétences ;
- Participer à l'organisation et à l'animation de formations à destination des organismes de formation habilités ;
- Former et accompagner les professionnels évaluateurs CQP dans leurs missions ;
- Examiner toute question organisationnelle liée à la certification, afin qu'elle se déroule dans des conditions satisfaisantes, telle que la mise en œuvre des épreuves d'évaluation, la mise en place des sessions de jury d'évaluation et de jury de délibération, la délivrance de la certification ;
- Communiquer auprès des organismes de formation sur l'attribution totale, l'attribution partielle, ou la non-attribution du CQP aux candidats ;
- Assurer le suivi qualité du dispositif et assurer le suivi de l'insertion professionnelle des candidats à 6 mois et jusqu'à 24 mois après l'obtention du CQP.



Analyse de l'opportunité du projet de certification professionnelle, ou de son renouvellement

Nota : l'analyse de l'opportunité du projet est une étape fondatrice qui conditionne une démarche réussie d'enregistrement. Elle vise à permettre que le projet de certification professionnelle soit mis en œuvre en réponse à un besoin existant et prospectif en compétences exprimé par les acteurs professionnels du secteur. Ainsi, une étude d'opportunité permet de clarifier le projet au sens de la recherche des objectifs et de la finalité de la certification professionnelle. Il s'agit notamment de caractériser la situation actuelle (en termes de besoins), l'évolution probable et enfin les résultats attendus par la mise en œuvre du projet de certification. Cette étape vise également à présenter la manière dont le projet a été construit, depuis la formation jusqu'au projet de certification et, en cas de renouvellement, la manière dont le certificateur a valorisé la reconnaissance découlant de l'enregistrement de sa certification professionnelle.

Le secteur des abattoirs joue un rôle essentiel dans l'économie française, particulièrement au sein des filières de l'élevage et de la transformation alimentaire.

En 2023, la branche Industrie et Commerce en Gros des Viandes (IDCC 1534) compte **943 entreprises**, réparties partout en France, mais plus fortement présentes en Île-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie et Nouvelle-Aquitaine

Au sein de la branche :

- **66% des entreprises ont pour code NAF : 10.11Z : Transformation et conservation de la viande de boucherie)**
- 34% relèvent du code NAF :46.32A : Commerce de gros de viandes de boucherie

Les **233 abattoirs de boucherie en activité sur le territoire français** représentent des maillons indispensables pour le traitement et la mise sur le marché de la viande destinée à la consommation. Ils sont sources de valeur dans les territoires et pourvoyeurs de services et d'emplois.

En 2022, près de 3,6 Mt de viande de boucherie ont été abattus (60% viande porcine, 38% viande bovine).

- Abattage bovin : **La France est le plus gros abatteur de bovins à l'échelle européenne** devant l'Allemagne et l'Italie
- Abattage porcin : La France se situe au 3ème rang, derrière l'Espagne et l'Allemagne

Pour autant, le secteur fait face à de multiples enjeux :

- **Des habitudes de consommation de viande qui évoluent**

Depuis les années 1960, la part de la viande dans le panier alimentaire des Français a diminué, passant de 23% en 1967 à plus de 20% en 2014. Cette tendance à la baisse s'est stabilisée ces dernières années, bien que 41% des Français aient déclaré avoir réduit leur consommation en 2023. Pour autant, la France reste l'un des plus gros consommateurs de viande en Europe, avec plus de 45 kg par personne et par an.

Moins touchée lors du contexte inflationniste de 2022 par l'augmentation des prix que d'autres produits (tels que les huiles alimentaires, les farines et le sucre), la viande continue de représenter un poste de consommation important, après les céréales, mais avant le lait/yaourts, et ensuite, les pommes de terre (48kg/an), le vin (33l/an) ...

En 2022, plus de la moitié de la viande bovine a été transformée, contre 46% en 2017, témoignant d'une forte demande en produits de 3^{ème} transformation des viandes. Dans ce contexte, les professionnels doivent être capables de répondre à des exigences qualitatives renforcées tout en intégrant les nouvelles pratiques de consommation.

- **Des exigences croissantes de la part consommateurs en matière de qualité, de traçabilité, de bien-être animal et de réduction de l'impact environnemental**

Les attentes des consommateurs en matière de qualité, de traçabilité, de bien-être animal et de respect de l'environnement sont en forte croissance, particulièrement chez les jeunes générations. Cette évolution s'accompagne d'une sensibilisation accrue à l'impact écologique de la production industrielle.

Dans ce contexte, les entreprises du secteur alimentaire s'engagent de plus en plus dans des démarches de durabilité : valorisation des co-produits, traitement des biodéchets, réduction des pertes en production, optimisation des consommations d'énergie et d'eau, notamment lors des nettoyages.



Parallèlement à ces enjeux et aux besoins en compétences qui en découlent, le secteur souffre d'un manque d'attractivité : pénibilité du métier, horaires décalés, situation géographique des structures, etc. Cette méconnaissance du secteur entraîne de fortes difficultés de recrutement et un turn-over important. Afin d'y faire face, la certification se positionne comme un levier majeur de fidélisation et d'attractivité.

Le renouvellement du CQP « Opérateur en troisième transformation des viandes » répond efficacement aux défis posés par les mutations du secteur. Plusieurs témoignages d'entreprises de la branche illustrent concrètement les bénéfices du CQP, tant pour les entreprises que pour les salariés bénéficiaires dans la mesure où il répond pleinement à leurs attentes et à leurs besoins.

Les témoignages apportés par les dirigeants et les responsables des ressources humaines soulignent que cette politique de certification offre un soutien essentiel à la performance des entreprises. Dans les lettres adressées, chacune de ces entreprises influentes dans le secteur exprime son plein soutien à la politique de certification de la branche. Toutes mentionnent qu'elles mobilisent les différents CQP de la transformation des viandes pour favoriser une réelle montée en compétences sur l'ensemble des savoir-faire requis.

En effet, lors de son précédent déploiement, le CQP Opérateur en troisième transformation des viandes témoigne d'un taux d'insertion moyen dans le métier visé de 100% à 6 mois et à moyen/long terme en 2022, 2023 et 2024 et d'une pérennisation des parcours professionnels, puisque tous les certifiés répondants restent dans la même entreprise à 6 mois et à moyen/long terme.

L'adéquation entre les compétences acquises et les besoins du marché est également confirmée par le fait que la plupart des certifiés occupent des postes directement liés au métier visé. Les évolutions vers des fonctions plus qualifiées, comme technicien, montrent que le CQP permet non seulement une insertion immédiate, mais aussi une progression professionnelle.

À la lueur de ces éléments, il semble pertinent de renouveler l'enregistrement de ce CQP, en s'appuyant sur une co-construction avec des professionnels du secteur, afin de garantir sa pertinence et sa cohérence au regard des attentes des entreprises et de la réalité de terrain.



Compléments d'informations relatifs aux critères d'enregistrement au RNCP

1. Description du ou des métiers visés par le projet de certification et de la cohérence du périmètre visé par le projet de certification.

1.1 Description des cadres d'exercice les plus fréquents : contexte du secteur, taille des entreprises, organisation du travail, responsabilité et autonomie des postes ciblés.

L'Opérateur en troisième transformation des viandes exerce ses activités dans des entreprises du secteur de l'industrie et des commerces en gros des viandes, ayant une ou plusieurs des activités suivantes : abattage des animaux de boucherie, découpe et désossage, transformation des viandes de boucherie, découpe et préparation des abats d'animaux de boucherie et/ou fabrication de produits à base d'abats, commerce de gros des viandes de boucherie, commerce de gros d'abats d'animaux de boucherie (produits tripiers). Il peut s'agir de TPE (moins de 10 salariés) /PME (de 10 à moins de 250 salariés) et, mais également de plus grandes entreprises (plus de 250 salariés).

L'O3TV travaille dans le cadre du suivi des consignes techniques et **agit sous la supervision de son supérieur hiérarchique**. Il **applique les protocoles définis par l'entreprise et respecte le cahier des charges**. L'essentiel de son travail repose sur des gestes répétitifs et précis, encadrés par des procédures standardisées, ce qui limite les marges de décision. Son autonomie reste donc limitée même si, avec l'expérience, l'O3TV peut être amené à contribuer à l'évolution des modes opératoires et de son poste de travail. Bien que les décisions importantes (ajuster un processus, etc.) soient prises par le responsable d'atelier ou d'équipe, **l'opérateur doit faire preuve d'observation et d'initiative pour signaler toute anomalie nécessitant un contrôle**.

Il est **responsable du bon entretien de ses outils** et il a directement la charge de l'application et du strict respect des procédures de sécurité et des règles d'hygiène sur son poste de travail.

Il vérifie le bon fonctionnement des équipements et des installations. Selon les dysfonctionnements observés, **il est en mesure d'agir de la manière la plus appropriée** : procéder à la maintenance de 1^{er} niveau ou alerter son supérieur hiérarchique ou ses homologues.

1.2 Identification des besoins en compétences du marché et des évolutions du marché (ou du secteur professionnel) auxquels répond la certification.

Confrontées à la faible attractivité des métiers de la transformation des viandes, les entreprises ont tendance à utiliser de **nombreux canaux de communication** pour leurs recrutements. Elles diffusent leurs offres via les plateformes spécialisées classiques telles que France Travail, Indeed, Meteojob ou Jobble, mais également sur leur propre site internet. Le recrutement peut également se réaliser de manière informelle, notamment par cooptation ou mobilité interne.

Les besoins en emploi sont bien réels. L'opérateur en (1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème}) transformation des viandes constitue le **métier principal avec plus de la moitié des salariés** (54 %). La plupart de ces postes sont **occupés en CDI** (93%), même si le contrat intérimaire est également présent (10% des effectifs)¹. Prévoyant des temps de formation, les recruteurs ne demandent généralement pas de prérequis pour intégrer le poste.

Pourtant, de nombreux facteurs (méconnaissance du secteur, horaires décalés, tâches répétitives, etc.) rendent la filière de transformation des viandes peu attractive, entraînant un **taux de turnover important** (34% en 2022 selon le rapport emploi-formation 2025 de la branche) et des **difficultés de recrutement croissantes**. Hormis dans les entreprises employant de 11 à 49 salariés, le taux d'embauche dans la filière est actuellement en baisse ((5871 offres d'emplois dénombrées en 2024 contre 8046 en 2023 selon les données fournies par OCAPIAT), reflétant une conjoncture économique difficile : décapitalisation des cheptels, baisse de la consommation des ménages, une augmentation des coûts des matières premières, augmentation des coûts de production, crises sanitaires dont la dernière en date : la dermatose nodulaire contagieuse affectant les bovins...

Cette situation peut être aggravée par leur localisation en zones rurales, souvent isolées, avec un accès limité aux transports en commun, compliquant ainsi l'embauche de personnels qualifiés.

Face aux difficultés de recrutement, la branche de l'industrie et du commerce en gros des viandes déploie **plusieurs leviers pour renforcer l'attractivité de ses métiers**, notamment celui d'opérateur en troisième transformation des viandes (O3TV). Dans cette perspective, **les conditions d'accès à la formation ont été assouplies** : les prérequis auparavant exigés à l'entrée ont été

¹ Rapport de branche « Industrie et Commerce en gros de Viandes (données 2023) », novembre 2024

supprimés, permettant ainsi l'ouverture du CQP à un public non expérimenté.

Parallèlement, **un accord de branche signé en novembre 2024 a permis de revaloriser les conditions salariales**. Cet avenant à la convention collective introduit une nouvelle grille des salaires de base pour 2025 et instaure une révision annuelle des niveaux de rémunération. Ces mesures visent à **améliorer la reconnaissance et la valorisation des compétences dans un secteur en tension**.

1.3 Description du métier visé, des principales activités visées ; si plusieurs métiers visés, justification de la cohérence de la constitution d'une certification unique.

L'opérateur en troisième transformation des viandes réalise les opérations de fabrication des produits élaborés. Pour cela, il utilise un produit issu de la 2ème transformation des viandes pour le transformer à travers une étape mécanique ou manuelle en produit de 3ème transformation élaboré ou semi-fini.

Le métier d'opérateur en troisième transformation des viandes peut se découper selon les activités suivantes :

Préparation du poste de travail

L'hygiène et la sécurité alimentaire sont des enjeux particulièrement importants dans le secteur de la transformation des viandes, l'O3TV se doit, alors, d'être particulièrement attentif et rigoureux lors de sa prise de poste. Il doit ainsi **s'équiper des tenues et équipements de sécurité réglementaire, organiser ses outils, ses machines et installations** ainsi que son poste de travail. Afin d'assurer le bon déroulement de son activité, **il s'assure également du fonctionnement et de la propreté de ses machines, installations et équipements**, ainsi que de la **disponibilité des matières premières, produits et consommables** qu'il sera amené à mobiliser.

Conduite des opérations de troisième transformation des viandes

L'opérateur réalise les opérations spécifiques à la troisième transformation des viandes, suivant deux spécialisations métiers correspondant aux réalités d'organisation des entreprises :

- **La préparation des recettes** : Dans le respect des objectifs de qualité et de productivité, et en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité et de traçabilité, l'O3TV **prépare la viande fraîche avec l'ajout d'ingrédients** (épices, additifs, etc.) afin de créer des plats ou des produits plus complexes tels que des sauces ou des produits marinés. Pour cela, **il suit rigoureusement des recettes et conduit des machines de fabrication** (formeuse, hachoir, etc.). Il est **attentif aux réglages des paramètres de production** afin de garantir la bonne conformité des produits qu'il prépare.
- **La préparation et le piéçage des morceaux de viande** : Outre la préparation de recettes, l'O3TV prépare les morceaux de viande. **À l'aide d'outils manuels** (couteaux, etc.) **ou de machine de piéçage et tranchage mécanique** (trancheuse, mouloir, etc.), il **tranche les morceaux de viande** afin de leur donner leur forme finale : rôti, steak, tournedos, côtes de bœuf, etc.

La structuration du CQP O3TV en deux options distinctes correspond à une organisation éprouvée des entreprises du secteur, **distinguant clairement les postes liés à la préparation de recettes de ceux dédiés à la préparation des morceaux de viande**. Cette différenciation, observée sur le terrain, permet de **reconnaître des compétences spécifiques** à chaque type d'activité, indispensables au bon fonctionnement des unités de transformation.

- **Le conditionnement et l'étiquetage des produits** : Une fois les produits réalisés, qu'il s'agisse du piéçage des morceaux de viande ou de la réalisation des recettes, **l'O3TV effectue leur conditionnement et l'étiquetage** à l'aide de machines spécifiques.

Contrôle qualité et traçabilité

À chaque étape de son activité, l'O3TV **contrôle la conformité visuelle des produits** et **applique les procédures de traçabilité**. Il **repère les anomalies**, **applique les consignes en matière de gestion des non-conformités** et **renseigne les documents de suivi qualité**. En cas de non-conformité, et selon la nature de cette non-conformité, **l'O3TV agit pour la réguler** ou se tourne vers l'interlocuteur approprié.

Contribution à l'organisation du service

L'O3TV **participe à l'accueil et à l'intégration des nouveaux salariés**. Il transmet les règles de fonctionnement et les bonnes pratiques à adopter au sein de l'atelier. Afin d'assurer la bonne continuité de son activité, **il communique efficacement avec ses collègues, sa hiérarchie et les services supports** (qualité, maintenance, etc.).

Entretien du matériel et maintenance de premier niveau

L'O3TV est **garant du bon état de son poste de travail**. Ainsi, il **assure l'entretien courant** de son poste de travail (rangement, nettoyage, désinfection, etc.) et de son matériel, qu'il s'agisse de ses outils, de ses machines ou de ses installations. En cas de dysfonctionnement constaté sur l'un de ses équipements, l'O3TV est en mesure d'en **définir l'origine et la nature** afin **d'agir de la manière la plus appropriée**. De fait, il sera amené à **réaliser la maintenance de premier niveau** de ses équipements, ou bien d'informer l'interlocuteur adapté (hiérarchie, service maintenance, etc.). Enfin, en cas de dysfonctionnements récurrents, il peut être à même de les identifier, de les communiquer à son supérieur hiérarchique et de **proposer des pistes d'amélioration**.

1.4 Présentation de la réglementation d'activités (le cas échéant) et de l'impact sur le projet de certification professionnelle.

Le métier n'est pas concerné par une réglementation d'activités.

Le référentiel fait mention des équipements, outils ou matériels utilisés par l'Opérateur en troisième transformation des viandes pour accomplir ses activités de production et d'entretien. Toutefois, aucune réglementation d'activité spécifique ne s'applique à ce métier : l'exercice de la profession ne requiert pas de certification ou d'habilitation obligatoire (type CACES, habilitation électrique, etc.), même si certaines entreprises peuvent exiger, à titre interne, des habilitations ou formations spécifiques pour la conduite d'équipements ou le respect des protocoles de sécurité.

2. Description du dispositif de collecte des données et mesure de l'impact sur les parcours professionnels (uniquement le 2.1 en cas de procédure simplifiée) (cf. fichier « Tableau données »).

Les analyses doivent expliquer les écarts observés et replacer les données dans leur contexte à travers des comparaisons et l'étude des évolutions.

2.1 Description du dispositif de collecte des données et de la méthodologie de restitution

Plusieurs actions ont été conduites par le certificateur afin de collecter les données requises en matière d'insertion dans l'emploi et le métier visé :

- Une enquête en ligne a été adressée à l'ensemble des certifiés ;
- Plusieurs enquêtes ont été diffusées pour consolider les données à 6 mois, puis à 12 mois après obtention de la certification. De multiples relances ont été effectuées.
- Les organismes de formation ont été sollicités par le certificateur pour relancer individuellement des certifiés qui n'auraient pas répondu à l'enquête ;
- De la même manière, le certificateur lui-même a procédé à des relances individuelles (mail, téléphone)
- Enfin, les entreprises des personnes certifiées ont également été sollicitées afin de récolter les données manquantes.

2.2 Analyse du nombre d'entrants dans le parcours et de sortants, par année (toutes voies d'accès confondues), notamment le taux d'abandon.

Nombre d'entrants dans le parcours <i>Répartition par voie d'accès des personnes ayant débuté le parcours.</i>								
Année d'entrée dans le parcours	Formation initiale (hors alternance)	Contrat d'apprentissage	Formation continue (hors alternance)	Dont formations financées par le CPF	Contrat de professionnalisation	Reconnaissance des acquis ou VAE	Autre	Total toutes voies d'accès
2025			4					4
2024			6					6
2023			3					3

2022			13					13
TOTAL	0	0	26	0	0	0	0	26

Nombre de sortants du parcours <i>Répartition par voie d'accès des personnes ayant terminé le parcours.</i> <i>La différence entre les entrées et les sorties sont les personnes ayant quitté le dispositif (i.e les ruptures).</i>								
Année de sortie effective du parcours	Formation initiale (hors alternance)	Contrat d'apprentissage	Formation continue (hors alternance)	Dont formations financées par le CPF	Contrat de professionnalisation	Reconnaissance des acquis ou VAE	Autre	Total toutes voies d'accès
2025			3					3
2024			5					5
2023			12					12
2022			8					8
TOTAL			28					28

Analyse préliminaire : l'analyse des données relatives au CQP « Opérateur en troisième transformation des viandes » permet de dégager un premier niveau d'analyse :

3 sortants en 2025

- 3 inscrits sur le parcours « préparation d'ingrédients et conduite de machine » (2 en 2024 et 1 en 2025)
- L'analyse de la promotion 2025 n'a pu être réalisée, car les données ne sont pas disponibles.

Il est à noter qu'en 2025, 3 candidats sont encore en cours de parcours et devraient être certifiés d'ici la fin de l'année. Sur ces 3 candidats :

- 2 candidats sont inscrits sur le parcours « Préparation d'ingrédients et conduite de machine »
- 1 candidat est inscrit sur le parcours « Parage et conditionnement ».

5 sortants en 2024 dont :

- 4 inscrits en 2024
- 1 inscrit en 2023

12 sortants en 2023 dont :

- 2 inscrits en 2023
- 10 inscrits en 2022

8 sortants en 2022 dont :

- 2 inscrits en 2022
- 6 inscrits en 2021

Il est à noter 1 abandon en 2022.

Le CQP « Opérateur en troisième transformation des viandes » affiche un taux de rétention élevé, avec seulement 1 abandon signalé (promotion 2022), soit un taux d'abandon très faible.

2.3 Analyse du parcours certifiant ou à vocation certifiante, notamment le taux de présentation aux

épreuves d'évaluation et taux de réussite.

Nombre de candidats présentés aux épreuves d'évaluation <i>Nombre de personnes présentées aux épreuves d'évaluation en vue d'obtenir la certification professionnelle ou un ou plusieurs blocs de compétences.</i>									
Promotion	Formation initiale (hors alternance)	Contrat d'apprentissage	Formation continue (hors alternance)	Dont formations financées par le CPF	Contrat de professionnalisation	Reconnaissance des acquis ou VAE	Candidature individuelle	Autre	Total toutes voies d'accès
2025			3						3
2024			5						5
2023			12						12
2022			8						8
TOTAL			28						28

Nombre de candidats certifiés totalement <i>Nombre de personnes ayant obtenu l'intégralité de la certification professionnelle après délibération du jury de certification (i.e ils sont titulaires de la certification professionnelle).</i>									
Promotion	Formation initiale (hors alternance)	Contrat d'apprentissage	Formation continue (hors alternance)	Dont formations financées par le CPF	Contrat de professionnalisation	Reconnaissance des acquis ou VAE	Candidature individuelle	Autre	Total toutes voies d'accès
2025			3						3
2024			5						5
2023			12						12
2022			8						8
TOTAL			28						28

À ce stade, il est à noter que parmi les 5 certifiés de 2024, 2 certifiés ont suivi un parcours « Préparation d'ingrédients et conduite de machines » et 1 certifié a suivi un parcours « Parage et conditionnement ». Les 2 autres certifiés ont été inscrits sur le précédent référentiel.

En effet, intégrées aux référentiels dès 2022, les options ont été mises en œuvre en juin 2024, ce qui explique le nombre restreint de certifiés avec option. Ce retard ne résulte pas d'un décalage entre les options proposées et les besoins des entreprises, mais d'une contrainte technique. Malgré les efforts déployés, le certificateur n'a pas été en mesure d'initier la rénovation des outils d'évaluation ni de les intégrer à la plateforme digitale (Ev'Alim) dans les délais impartis. Le prestataire a été sélectionné dans le cadre d'un marché public, conformément aux exigences de qualité et aux règles de la commande publique, avec l'appui des services d'OCAPIAT. L'absence de cet outil a donc freiné la mobilisation effective des options, justifiant ainsi leur faible représentation dans les premières cohortes de certifiés.

Les partenaires sociaux ont souhaité poursuivre les options, car cela correspond bien à des réalités de terrain et à un besoin avéré des entreprises de former des opérateurs en troisième transformation qui seront directement opérationnels sur un poste de travail bien spécifique, à savoir soit la préparation de recettes, soit la préparation et le piéçage des morceaux de viande.

Nombre de candidats certifiés partiellement <i>Nombre de personnes ayant obtenu un ou plusieurs blocs de compétences après délibération du jury de certification. Une personne ayant acquis plusieurs blocs sur une même année est comptée une seule fois.</i>									
Promotion	Formation initiale (hors alternance)	Contrat d'apprentissage	Formation continue (hors alternance)	Dont formations financées par le CPF	Contrat de professionnalisation	Reconnaissance des acquis ou VAE	Candidature individuelle	Autre	Total toutes voies d'accès
2025			0						0
2024			0						0
2023			0						0
2022			0						0
TOTAL			0						0

Promotion	Nombre d'inscrits	Nombre de certifiés	Taux de présentation	Taux de réussite
2022	9	8	89%	100%
2023	12	12	100%	100%
2024	5	5	100%	100%
TOTAL	26	25	96%	100%

2.4 Analyse des effets de l'obtention du projet ou de la certification professionnelle sur l'insertion professionnelle des titulaires dans l'emploi global et dans le métier visé.

L'analyse est à contextualiser au regard :

- Du délai après l'obtention du projet ou de la certification professionnelle (dans les 6 mois et, le cas échéant, à moyen et long terme).
- De la structure et de la conjoncture du secteur et du métier visé.
- Des voies d'accès et modalités pédagogiques mobilisées.
- Le cas échéant, des différents parcours certifiants préparant à la certification.

Taux de réponses :

Promotion	Nombre de certifiés	Nombre de répondants à 6 mois	Taux de réponse à 6 mois	Taux de réponses obtenues à 12 mois
2022	8	4	50%	25%
2023	12	12	100%	83%
2024	5	5	100%	0%
TOTAL	25	21	84%	36%

L'analyse du suivi des cohortes du CQP « Opérateur en troisième transformation des viandes » porte sur 25 certifiés (promotions 2022, 2023 et 2024), avec un taux de réponse de 84% à 6 mois. Ce taux chute à 36% à 12 mois. Le nombre restreint de répondants au suivi à 12 mois s'explique à la fois par une moindre joignabilité des certifiés au fil du temps, et par une faible acculturation à l'usage des outils numériques pour ce type d'enquête, ce qui rend la sollicitation plus difficile.

Nombre de personnes neutralisées des calculs :

Promotion	À 6 mois	À moyen/long terme
2022	0	0
2023	0	0
2024	0	0

L'analyse porte donc sur :

En 2022 :

- À 6 mois : 4 répondants
- À moyen/long terme : 2 répondants

En 2023 :

- À 6 mois : 12 répondants
- À moyen/long terme : 10 répondants

En 2024 :

- À 6 mois : 5 répondants
- À moyen/long terme : 2 personnes sont concernées par le suivi à moyen/long terme, bien que les données n'aient pu être recueillies. 3 autres candidats sont certifiés en décembre 2024 et ne sont donc pas éligibles à ce suivi.

Données globales d'insertion sur l'ensemble des cohortes :

Pourcentages de certifiés	Promos 2022		Promos 2023		2024
	À 6 mois	À 12 mois	À 6 mois	À 12 mois	À 6 mois
Tous les certifiés :					
En emploi (tous métiers confondus)	100% (4/4)	100% (2/2)	100% (12/12)	100% (10/10)	100% (5/5)
En CDI (tous métiers confondus)	100% (4/4)	100% (2/2)	100% (12/12)	100% (10/10)	100% (5/5)
Pourcentage de certifiés ayant obtenu un statut cadre (tout métier confondu)	0%	0%	0%	0%	0%
Ayant un temps plein (tout métier confondu)	100% (4/4)	100% (2/2)	100% (12/12)	100% (10/10)	100% (5/5)
En emploi dans la filière-métier	100% (4/4)	100% (2/2)	100% (12/12)	100% (10/10)	100% (5/5)
Nombre de certifiés dont le niveau de qualification a augmenté par l'obtention du CQP (CQP Niveau 3)	0		33% (4/12)		20% (1/5)
Certifiés dans le métier visé :					
En emploi dans le métier visé	100% (4/4)	100% (2/2)	100% (12/12)	100% (10/10)	100% (5/5)
En CDI dans le métier visé	100% (4/4)	100% (2/2)	100% (12/12)	100% (10/10)	100% (5/5)
Pourcentage de certifiés ayant obtenu un statut Cadre dans le métier visé	0%	0%	0%	0%	0%

Le suivi des promotions 2022, 2023 et 2024 témoigne d'une très forte adéquation entre la certification O3TV et les besoins du marché du travail dans le secteur de l'industrie des viandes.

En effet, tous les certifiés sont en emploi à 6 mois et à moyen/long terme, témoignant de l'employabilité immédiate et d'un maintien dans l'emploi des certifiés à l'issue de leur parcours. Ils sont également tous en CDI et à temps plein, ce qui atteste d'une insertion stable et pérenne.

De plus, 100% des certifiés sont en emploi dans la filière métier et plus précisément dans le métier visé par la certification. Ce résultat confirme que le parcours certifiant cible précisément les compétences recherchées par les entreprises.

Données d'insertion concernant les promotions 2022

Analyse des données d'insertion des certifiés répondants, exploitables, dans l'emploi, dans la filière-métier, dans le métier visé :

Taux d'insertion...	À 6 mois	À 12 mois	Situation à l'origine du parcours
Dans l'emploi	100% (4/4)	100% (2/2)	100% (8/8)
Dans la filière-métier	100% (4/4)	100% (2/2)	100% (8/8)
Dans le métier visé	100% (4/4)	100% (2/2)	100% (8/8)

L'insertion des certifiés 2022 est totale et immédiate :

- 100% des certifiés sont en emploi à l'entrée du parcours et 100% des répondants le sont toujours à 6 mois et moyen/long terme
- 100% sont insérés dans la filière métier et dans le métier visé à l'entrée du parcours et 100% des répondants conservent cet emploi à 6 mois et moyen/long terme.

Cette triple concordance confirme une très forte adéquation entre le référentiel de compétences et les besoins réels des entreprises, notamment dans un secteur en tension où la montée en compétence se veut rapide.

Analyse des postes occupés :

La couleur verte indique les libellés de postes correspondant au métier d'Opérateur en troisième transformation des viandes.

	Poste correspondant au métier de la certification obtenue
	Poste dans la filière métier
	Poste éloigné du secteur / de la filière métier

À l'entrée	À 6 mois	À 12 mois
Technicien 3ème transformation	Technicien 3T	Technicien 3T
Opérateur polyvalent 3T	Opérateur polyvalent 3T	Opérateur polyvalent 3T
Opérateur de 3ème transformation		
Opérateur de 3ème transformation		
Opérateur de 3ème transformation		
Opérateur de 3ème transformation		
Opérateur de 3ème transformation des viandes	Opérateur en troisième transformation des viandes	
Opérateur en 3ème transformation	Opérateur en troisième transformation des viandes	

L'ensemble des libellés de postes renseignés par les répondants correspond au métier visé ou à des fonctions connexes dans la chaîne de troisième transformation des viandes : opérateur / opérateur polyvalent en 3T ; technicien 3T.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



L'analyse démontre que les certifiés occupent bien des postes en lien direct avec l'activité cœur du métier visé, ce qui est un indicateur fort de la valeur d'usage du CQP.

Par ailleurs, 100% des certifiés répondants occupent leur poste dans la même entreprise à l'entrée, à 6 mois et à moyen/long terme, ce qui témoigne d'un très fort taux de maintien et de sécurisation de l'emploi.

Analyse des types de contrats de travail et des statuts cadre/non cadre :

Pour les personnes en emploi dans le métier visé, 6 mois après l'obtention du CQP :

- 100 % sont en CDI
- 100% occupent leur emploi à temps plein
- Aucun certifié ne dispose d'un statut Cadre

Pour les personnes en emploi dans le métier visé, 12 mois après l'obtention du CQP :

- 100% sont en CDI
- 100% occupent leur emploi à temps plein
- Aucun certifié ne dispose d'un statut Cadre

Les résultats démontrent un taux de CDI à 100% pour les certifiés à 6 mois et à moyen/long terme, avec un emploi systématique à temps plein.

Aucun certifié ne dispose d'un statut cadre, ce qui est cohérent avec le positionnement de la certification (niveau 3), destiné à qualifier des opérateurs de terrain et non des fonctions d'encadrement.

Ces éléments indiquent que la certification permet une insertion stable et durable.

Analyse des niveaux de qualification :

Le CQP Opérateur en troisième transformation des viandes est positionné sur un niveau 3. Ci-dessous sont présentés les niveaux et les types de certification dont disposent les candidats au démarrage de leur parcours. Ils peuvent être, lors de leur inscription, titulaires d'une qualification inférieure, égale ou supérieure au niveau du CQP.

5 certifiés disposent d'un niveau 3, équivalent à celui du CQP, dont 3 en lien avec le secteur et 1 en lien avec un secteur proche (agriculture) :

- CAP Opérateur en industries agroalimentaires
- Opérateur de transformation en industrie alimentaire
- BEP Agricole
- BEP Sanitaire et social
- CAP Boucher charcutier
- BAC Sciences et technologies tertiaires action et communication commerciale
- BAC PRO AA
- BAC PRO Vente

3 certifiés disposent d'un niveau 4, supérieur à celui du CQP : BAC Sciences et technologies tertiaires action et communication commerciale ; BAC PRO AA ; BAC PRO Vente

Ces éléments démontrent une bonne cohérence entre le public visé et le niveau de la certification. Cette certification permet d'une part à des personnes issues d'un parcours de formation éloigné du secteur d'acquérir les compétences nécessaires à leur activité et d'autre part de valoriser ou compléter une qualification déjà existante.

Données d'insertion concernant les promotions 2023

Analyse des données d'insertion des certifiés répondants, exploitables, dans l'emploi, dans la filière-métier, dans le métier visé :

Taux d'insertion...	À 6 mois	À 12 mois	Situation à l'origine du parcours
Dans l'emploi	100% (12/12)	100% (10/10)	100% (12/12)
Dans la filière-métier	100% (12/12)	100% (10/10)	100% (12/12)
Dans le métier visé	100% (12/12)	100% (10/10)	100% (12/12)

100% de certifiés sont en emploi à 6 mois et à moyen/long terme.

Tous sont insérés dans la filière métier et dans le métier visé après l'obtention de la certification.

Ces éléments renforcent l'idée que le CQP permet une professionnalisation rapide et réussie dans un secteur en tension.

Analyse des postes occupés :

La couleur verte indique les libellés de postes correspondant au métier d'Opérateur en troisième transformation des viandes.

	Poste correspondant au métier de la certification obtenue
	Poste dans la filière métier
	Poste éloigné du secteur / de la filière métier

À l'entrée	À 6 mois	À 12 mois
Opérateur tri approvisionnement pièceur	Opérateur polyvalent 3T	Technicien 3T
Opérateur 3T	Technicien 3T	Opérateur polyvalent 3T
Opérateur 3T	Opérateur polyvalent 3T	Opérateur polyvalent 3T
Opérateur 3T	Opérateur polyvalent 3T	Opérateur polyvalent 3T
Opérateur 3T	Technicien 3T	Technicien 3T
Opérateur 3T	Opérateur polyvalent 3T	Opérateur polyvalent 3T
Opérateur 3T	Opérateur polyvalent 3T	Technicien 3T
Opérateur 3T	Opérateur polyvalent 3T	Technicien 3T
Opérateur 3T	Opérateur polyvalent 3T	Opérateur polyvalent 3T
Opérateur 3T	Technicien 3T	Technicien 3T
Opérateur polyvalent 3T	Opérateur polyvalent 3T	
Opérateur polyvalent 3T	Opérateur polyvalent 3T	

Les libellés de postes occupés par les certifiés montrent une continuité forte avec les métiers de la 3^{ème} transformation : Opérateur / Opérateur polyvalent 3T ; Technicien 3T.

Il est à noter :

- 4 certifiés ayant démarré comme opérateur 3T accèdent à des postes de Technicien 3T à 6 mois et/ou moyen/long terme. Cette évolution illustre que le CQP ne permet pas seulement un accès ou un maintien à l'emploi, mais aussi joue aussi un rôle de levier de progression pour des salariés déjà en poste. Cette mobilité vers des fonctions intégrant du contrôle, de l'amélioration continue ou du suivi d'équipe est un signal fort de reconnaissance du CQP dans les parcours professionnels internes.
- 1 certifié ayant démarré comme opérateur tri approvisionnement pièceur (assimilé à de la troisième transformation des viandes) intègre le métier visé à 6 mois, puis évolue sur un poste de technicien à moyen/long terme, ce qui témoigne de la pertinence du CQP dans l'insertion des professionnels sur les activités visées.

Par ailleurs, 100% des certifiés restent dans la même entreprise à 6 mois et à moyen/long terme que celle dans laquelle ils exercent à l'entrée, ce qui témoigne d'un très fort taux de maintien et de sécurisation de l'emploi.

Analyse des types de contrats de travail et des statuts cadre/non cadre :

Pour les personnes en emploi dans le métier visé, 6 mois après l'obtention du CQP :

- 100% sont en CDI
- 100% occupent leur emploi à temps plein
- Aucun certifié n'a un statut Cadre

Pour les personnes en emploi dans le métier visé, 12 mois après l'obtention du CQP :

- 100% sont en CDI
- 100% occupent leur emploi à temps plein
- Aucun certifié n'a un statut Cadre

Tout comme pour la promotion 2022, les certifiés sont tous en CDI et à temps plein, tant à 6 mois qu'à moyen/long terme. Aucun n'a un statut cadre, ce qui reste conforme au niveau de qualification du CQP (niveau 3).

Cette stabilité contractuelle démontre que les employeurs s'engagent de manière durable avec les certifiés et que la certification répond aux attentes des entreprises.

Analyse des niveaux de qualification :

Le CQP Opérateur en troisième transformation des viandes est positionné sur un niveau 3. Ci-dessous sont présentés les niveaux et les types de certification dont disposent les candidats au démarrage de leur parcours. Ils peuvent être, lors de leur inscription, titulaires d'une qualification inférieure, égale ou supérieure au niveau du CQP.

4 certifiés n'ont pas de niveau de qualification à l'entrée. L'obtention du CQP leur permet donc d'accéder à un premier niveau de qualification.

3 certifiés disposent d'un niveau 3, équivalent à celui du CQP, dont 1 en lien avec le secteur et 1 en lien avec un secteur proche (agriculture) :

- CAP agricole
- BEP - Métiers de la production mécanique informatisée
- CAP Charcutier

5 certifiés disposent d'un niveau 4, supérieur à celui du CQP : 4 BAC dont la spécialité n'a pas été indiquée et 1 BAC PRO – Commerce

Ces éléments démontrent que le CQP peut attirer une grande diversité de profils, tout en leur permettant soit de se professionnaliser ou de se reconverter dans le métier visé.

Données d'insertion concernant les promotions 2024

Analyse des données d'insertion des certifiés répondants, exploitables, dans l'emploi, dans la filière-métier, dans le métier visé :

Taux d'insertion...	À 6 mois	À 12 mois	Situation à l'origine du parcours
Dans l'emploi	100% (5/5)	/	100% (5/5)
Dans la filière-métier	100% (5/5)	/	100% (5/5)
Dans le métier visé	100% (5/5)	/	100% (5/5)

6 mois après la certification :

- 100% des certifiés sont en emploi,
- 100% sont dans la filière métier
- 100% dans le métier visé

Ces taux d'insertion démontrent à nouveau la cohérence forte entre le référentiel de compétences et les besoins du marché du travail.

Il est également à noter que tous les certifiés sont déjà dans la filière métier et dans le métier visé avant l'obtention de leur certification : cela renforce l'idée que le CQP sert ici de levier de reconnaissance ou d'évolution professionnelle interne.

Analyse des postes occupés :

La couleur verte indique les libellés de postes correspondant au métier d'Opérateur en deuxième transformation des viandes.

	Poste correspondant au métier de la certification obtenue
	Poste dans la filière métier
	Poste éloigné du secteur / de la filière métier

À l'entrée	À 6 mois	À 12 mois
Opérateur polyvalent 3T	Conducteur de machine	Non concerné
Conducteur de machines	Opérateur polyvalent 3T	Non concerné
Opérateur polyvalent 3T	Opérateur polyvalent 3T	Non concerné
Opérateur troisième transformation	Opérateur 3ème transformation	
Opérateur 3ème transformation des viandes	Opératrice 3ème transformation	

Les intitulés de poste à 6 mois correspondent tous directement au métier visé : Opérateur / Opérateur polyvalent 3T ; Conducteur de machines.

L'intitulé *conducteur de machines* illustre une spécialisation technique, notamment la préparation de recettes, s'inscrivant dans le périmètre de la certification.

Il est à noter que 100% des certifiés restent dans la même entreprise à 6 mois que celle dans laquelle ils exercent à l'entrée, ce qui témoigne d'un très fort taux de maintien et de sécurisation de l'emploi.

La stabilité dans les fonctions observées confirme que cette promotion regroupe des professionnels souhaitant valider une expérience ou monter en compétence dans un métier déjà exercé.

Analyse des types de contrats de travail et des statuts cadre/non cadre :

Pour les personnes en emploi dans le métier visé, 6 mois après l'obtention du CQP :

- 100% sont en CDI
- 100% occupent leur emploi à temps plein
- Aucun certifié n'a un statut Cadre

Tout comme en 2022 et 2023, tous les certifiés sont en poste dans le métier visé, en CDI et à temps plein à 6 mois.

Aucun ne dispose d'un statut cadre, ce qui demeure cohérent avec le niveau du CQP et les attendus du poste.

Analyse des niveaux de qualification :

Le CQP Opérateur en troisième transformation des viandes est positionné sur un niveau 3. Ci-dessous sont présentés les niveaux et les types de certification dont disposent les candidats au démarrage de leur parcours. Ils peuvent être, lors de leur inscription,



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

titulaires d'une qualification inférieure, égale ou supérieure au niveau du CQP.



1 certifié n'a pas de niveau de qualification avant l'entrée dans le parcours. L'obtention du CQP Opérateur en 3^{ème} transformation des viandes lui permet donc d'accéder à un premier niveau de qualification.

3 certifiés disposent d'un niveau 3, équivalent à celui du CQP, dont 2 en lien avec le secteur :

- 2 CAP Boucher
- BEP - Cuisine

1 certifié dispose d'un niveau 4 d'un supérieur à celui du CQP : BAC – Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant

Ici encore, ces éléments reflètent 2 usages de la certification :

- Professionnalisation de profils sans diplôme ou issus de secteurs différents
- Reconnaissance sectorielle pour des salariés déjà qualifiés.

Conclusion

L'analyse des données d'insertion des 3 promotions met en évidence la forte pertinence de la certification en termes d'insertion professionnelle, de stabilité des emplois et de cohérence avec les attendus du métier.

Les trois promotions affichent un taux d'emploi dans le métier visé, en CDI, à temps plein à 100% à 6 mois ET à moyen/long terme, ce qui démontre l'efficacité opérationnelle du CQP et sa correspondance avec les besoins des employeurs.

Cette certification joue un rôle majeur dans la reconnaissance et la valorisation des compétences de professionnels déjà en poste. Les évolutions observées vers des fonctions plus qualifiées, comme technicien 3T, illustrent également le potentiel du CQP à accompagner une montée en compétences et une diversification des responsabilités, même si ces progressions restent progressives et ciblées.

En somme, la certification O3TV répond pleinement à sa finalité : former, qualifier et insérer durablement des professionnels dans un métier en tension, exigeant techniquement, mais accessible à différents profils.

Elle remplit une fonction essentielle dans le secteur, tant pour les individus que pour les entreprises et justifie pleinement son renouvellement au RCNP au vu des résultats démontrés.

- 2.5 En cas de renouvellement : présenter un bilan quantitatif et qualitatif de la mobilisation autonome des blocs de compétences, en cas :
- D'accès progressif à la certification complète ;
 - De maintien ou d'actualisation des compétences ou de mobilité professionnelle vers un métier connexe.

Blocs de compétences :

Promotion	Validation voie bloc*	Obtention partielle**
2022	0	0
2023	0	0
2024	0	0

* Le candidat a fait le choix de ne présenter qu'un ou plusieurs blocs.

** Le candidat a présenté le CQP en totalité, mais n'a obtenu qu'un ou plusieurs blocs.

En 2022, 2023 et 2024 aucun candidat n'a fait le choix de la voie bloc. L'ensemble des candidats présentés aux épreuves d'évaluation ont obtenu la certification dans son intégralité.

3. Description des moyens techniques, pédagogiques et d'encadrement mis en œuvre pour la réalisation des actions de formation ou de reconnaissance des acquis de l'expérience suivies par les promotions.

3.1 Description des moyens techniques, pédagogiques et d'encadrement mis en œuvre par les organismes ayant préparé au projet de certification (certificateur(s), partenaire(s)...)

Lors du processus d'habilitation des organismes partenaires de formation, l'organisme certificateur s'assure que les moyens techniques, pédagogiques et d'encadrement dédiés aux actions de formation sont adéquats.

Par la suite, dans le cadre de la mise œuvre du CQP, les organismes habilités ont pour mission :

- D'animer des sessions de formation ;
- De faciliter les échanges réguliers avec l'entreprise en proposant des temps d'échange spécifiques au déploiement du CQP ;
- De s'assurer que la formation soit centrée sur la pratique professionnelle ;
- De personnaliser les parcours de formation des candidats et de les préparer aux évaluations certificatives ;
- D'organiser les sessions d'évaluation mobilisant un jury paritaire d'évaluation indépendant ;
- De transmettre les résultats à la CPNEFP ICGV pour assurer la délivrance de tout ou partie du CQP

En amont du lancement d'un parcours CQP, la mise en place d'une étude de faisabilité et d'opportunité est essentielle.

L'étude d'opportunité va permettre de déterminer si le projet de formation répond bien à un besoin de l'entreprise et du candidat. Elle va également permettre :

- D'identifier les acteurs clés et les facteurs de réussite du projet ;
- De définir le rôle de chaque acteur du projet (rôle du tuteur, de l'organisme habilité...) ;
- D'élaborer un dispositif d'ingénierie commun à l'organisme de formation et à l'entreprise (assurer la cohérence des apprentissages et le bon déroulement du parcours professionnel du candidat).

D'un point de vue pédagogique et méthodologique, les organismes habilités accompagnent les tuteurs identifiés dans l'adaptation de la « grille d'observation au poste de travail », en l'adaptant au contexte de l'entreprise.

Au début du parcours de formation, le candidat réalise un positionnement à l'aide d'un questionnaire en ligne mis à disposition par la CPNEFP ICGV et les résultats sont directement retranscrits sur une plateforme de gestion des certifications (plateforme Ev'Alim). Les organismes habilités sont formés à utiliser la plateforme Ev'Alim et doivent être capables d'organiser cette évaluation en ligne sur un poste informatique.

Effectué en début de formation, le positionnement vise à identifier les acquis ainsi que les difficultés rencontrées par le candidat (compétences, savoirs et savoir-faire) pour construire un parcours personnalisé de formation. Par la suite, l'organisme de formation habilité communique à l'entreprise un programme de formation adapté, au regard des résultats du positionnement des candidats.

Dans le cadre des évaluations formatives et certificatives, l'organisme habilité doit disposer de moyens techniques, en conformité



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



avec les modalités d'évaluation. En termes de moyens techniques, l'organisme habilité doit avoir le matériel et les outils bureautiques et informatiques appropriés pour :

- Accompagner le candidat lors de la réalisation du test en ligne (questionnaire à visée professionnelle : au moment du positionnement en début de parcours et à la fin du parcours de formation) ;
- Assurer la traçabilité des résultats en enregistrant les notes et les commentaires sur la plateforme de gestion des certifications (Ev'Alim) ;
- Organiser les évaluations finales et assurer la disponibilité du matériel adéquat (ex : dans le cas où l'évaluation finale est réalisée en centre de formation, il est nécessaire d'utiliser un plateau technique).

Enfin, l'organisme certificateur peut réaliser des contrôles sur pièces (à distance) et/ou sur place. Les contrôles peuvent être réalisés dans le cadre de ces différentes actions :

- Mise en œuvre de l'organisation des épreuves :
 - Locaux adaptés à la mise en œuvre de la certification
 - Locaux conformes aux cahiers des charges d'habilitation
 - Locaux de mise en œuvre des épreuves (entreprises ou plateaux techniques)
 - Conformité de mise en œuvre des évaluations certificatives (mise en situation, étude de cas...)
 - Modalités d'aménagement des épreuves pour les candidats en situation de handicap
- Préparation des jurys de certification / CPNE (sélection des 2 professionnels évaluateurs, complétude du guide du jury et de la grille d'évaluation, signature des deux professionnels évaluateurs...).
- Mise en œuvre du suivi des cohortes (complétude des enquêtes de suivi des certifiés, personnels et moyens dédiés, la méthode et le process de suivi).
- La communication vis-à-vis de la certification (ex : site internet de l'OF).
- L'adéquation de la formation avec le référentiel de certification (programme de formation, la qualité des interventions des formateurs, CV des formateurs...).

Dans le cadre de leur habilitation, les organismes partenaires doivent accepter tout audit et à se soumettre à tout contrôle sur pièces et/ou sur place afin de s'assurer de la conformité des éléments qui ont permis l'habilitation.

3.2 Liste des pièces justificatives (à transmettre dans le panneau « Autres pièces nécessaires » de la téléprocédure)

Les pièces justificatives qui seront intégrées au dossier comprennent :

- Les documents utilisés dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt pour habilitier les organismes de formation (cahier des charges technique, le dossier de présentation de la démarche CQP à la CPNEFP ICGV)
- Un programme de formation (exemple)
- La convention de partenariat entre l'organisme certification et l'organisme de formation habilité (modèle)

Les documents sont en cours de modification pour correspondre aux attendus du nouveau référentiel de certification.

4. Description du système de veille sur les métiers et de conception pédagogique.

- 4.1 Description du système de veille sur le secteur, les métiers et les compétences et adaptation de la certification. En cas de renouvellement, description des évolutions du projet de certification en lien avec les évolutions des besoins.



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



La CPNEFP de l'ICGV s'appuie sur les travaux menés dans le cadre de l'observatoire des métiers des industries alimentaires pour anticiper les attentes de son secteur professionnel en termes d'emploi et de formation.

La CPNEFP de l'ICGV, qui se réunit au moins 5 fois par an, fait office de conseil de perfectionnement. Dans ce contexte la CPNEFP assure :

- Le suivi des certifications en assurant le bilan quantitatif et qualitatif des certifications annuellement
- Le contrôle des certifications issues des remontées de terrain (entreprises, organismes de formation, membres des jurys d'évaluation) sur l'ensemble des CQP de la branche. Chaque dossier de certification est étudié et validé par la CPNEFP (positionnement, parcours de formation, évaluation finale). Les avis de la CPNEFP sont inscrits au compte rendu de chaque commission.
- Et l'amélioration des certifications au travers de groupes de travail paritaires sur le développement de l'offre de certification, l'évolution des outils relatifs à la certification (outils de positionnement et d'évaluation des candidats notamment).

En fonction des prérogatives conjoncturelles, des CPNEFP exceptionnelles peuvent se réunir.

Le certificateur assure par ailleurs un suivi des certifiés. Pour assurer ce suivi, la CPNEFP de l'ICGV adresse un tableau de suivi pré-complété à l'ensemble des organismes de formation habilités. Au besoin, la CPNEFP de l'ICGV peut également recueillir les données de suivi des certifiés directement auprès des entreprises.

L'objectif de ce suivi est double : suivre l'insertion ou la progression professionnelle des certifiés et obtenir des informations sur la pertinence du référentiel de certification.

Plusieurs enjeux ont pu être identifiés dans le cadre de ces travaux :

- Le renforcement des exigences de traçabilité, qui implique que l'O3TV soit particulièrement vigilant vis-à-vis de l'identification des produits qu'il travaille, qu'il veille au respect des numéros de lot et complète rigoureusement les documents de suivi.
- La sensibilisation à l'impact écologique, l'O3TV doit tenir compte des consignes environnementales en vigueur dans son entreprise, notamment lors des opérations de nettoyage et/ou de désinfection (gestion raisonnée des produits et de l'eau)

Pour autant, ces enjeux ne révolutionnent pas fondamentalement le métier d'O3TV, mais elles appellent une évolution des compétences.

- Le référentiel prend en compte **les nouvelles exigences du consommateur** en matière de **sécurité sanitaire et de qualité** des produits travaillés. Face à la réduction des volumes et à l'importance accrue de chaque pièce valorisée, **les compétences d'identification rapide des défauts et d'application stricte des cahiers des charges de qualité** deviennent primordiales pour maintenir la confiance du consommateur final et valoriser la viande locale.
- **Les compétences relatives à la traçabilité et à la sécurité sanitaire sont également renforcées** dans le référentiel, répondant ainsi aux attentes croissantes des consommateurs concernant l'origine précise des produits et leur conformité sanitaire.
- Enfin, les opérateurs de transformation de la viande doivent **adapter leurs pratiques** afin d'appliquer les **gestes techniques et professionnels attendus**, d'assurer une gestion de l'eau et des déchets qui soit **en adéquation avec la politique de sobriété énergétique de l'entreprise**.

4.2 Description du système de conception et d'adaptation des parcours pédagogiques.

Lors du processus d'habilitation des organismes, l'organisme certificateur évalue la capacité des organismes de formation à élaborer un programme pédagogique et de formation.

Afin de procéder à l'évaluation des candidatures, l'organisme de formation est requis de fournir les documents suivants :

- Un dossier de candidature complété avec les CV des formateurs internes et/ou externes ;
- Un programme pédagogique / de formation ;
- Un certificat Qualiopi à jour.

Ces documents vont permettre à l'organisme certificateur d'évaluer les organismes partenaires, tout en se basant sur des critères de sélection définis en amont. Lors du processus d'habilitation et comme précisé ci-dessus, le certificateur s'assure que l'organisme de formation propose un programme pédagogique qui couvre tous les blocs de compétences visés par le CQP et qu'il correspond bien au référentiel de certification. Le dossier de candidature de chaque organisme partenaire comprend un déroulé pédagogique. Le déroulé pédagogique précise plusieurs éléments dont :

- La durée minimum en heure ;
- La durée maximum en heure ;
- Les objectifs de la formation ;
- Le contenu de la formation ;
- Les modalités pédagogiques envisagées.

En fonction des évolutions du référentiel de certification, les organismes partenaires ajustent leurs programmes de formation. Les parcours de formation sont individualisés en fonction des résultats obtenus par les candidats.

Comme précisé au 3.1, la réussite des projets CQP dépend fortement des échanges réguliers et d'une collaboration étroite entre l'entreprise et l'organisme de formation habilité. L'étude de faisabilité et d'opportunité pour la mise en place de projets CQP et les positionnements permettent d'adapter les parcours pédagogiques et la durée de formation en centre et en milieu professionnel.

Le positionnement est un réel outil pédagogique qui permet d'identifier les besoins des apprenants par la prise en compte des acquis en vue de préconiser un parcours adapté. La formation doit permettre d'évaluer les compétences professionnelles au regard des exigences de l'entreprise et de la certification professionnelle visée.

5. Référentiels d'activités, de compétences et d'évaluation

- 5.1 Description de la méthodologie d'élaboration des référentiels d'activités et de compétences et justification du niveau de qualification visé par le projet de certification (en lien avec les descripteurs de l'arrêté du 8 janvier 2019) et leur cohérence avec les moyens techniques, pédagogiques et d'encadrement.

Dans un premier temps, la CPNEFP a mandaté **une étude sur l'opportunité de reconduire l'enregistrement de l'ensemble des CQP**. Des travaux ont donc été initiés et ont donné lieu à des entretiens (sur site) avec des professionnels des entreprises, des personnes des services ressources humaines, des experts métier et des représentants d'organismes de formation.

Les travaux d'ingénierie de certification ont été menés dans le cadre d'une **démarche participative associant directement des professionnels et des représentants des organismes de formation habilités**. Des groupes de travail ont été conduits entre mars et avril 2025 et ont porté sur l'écriture des référentiels d'activités et de compétences du CQP, son articulation avec les autres CQP de la branche concernés par une réingénierie (CQP OSTAB, O1TV, O2TV et OPC), l'actualisation des modalités d'évaluation et le dispositif de mise en œuvre du CQP.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Le niveau de qualification visé par le projet de certification a été défini selon les descripteurs suivants :

NIVEAU	SAVOIRS	SAVOIR-FAIRE	RESPONSABILITÉ ET AUTONOMIE
3	Connaissances couvrant des faits, principes, processus et concepts généraux, dans un champ d'activité déterminé.	Effectuer des activités et résoudre des problèmes en sélectionnant et appliquant des méthodes, outils, matériels et informations de base, dans un contexte connu.	- Organiser son travail dans un environnement généralement stable. - Adapter les moyens d'exécution et son comportement aux circonstances. - Évaluer sa contribution dans le collectif de travail.
4	Large gamme de connaissances pratiques et théoriques en lien avec le champ professionnel considéré.	- Effectuer des activités nécessitant de mobiliser un éventail large d'aptitudes. - Être capable d'adapter des solutions existantes pour résoudre des problèmes précis.	- Organiser son travail de manière autonome dans des contextes généralement prévisibles mais susceptibles de changer. - Prendre en compte les interactions avec les activités connexes. - Participer à l'évaluation des activités.

Ainsi les 23 compétences du CQP Opérateur en troisième transformation des viandes se répartissent comme suit :

Bloc de compétences	Compétences du CQP Opérateur en troisième transformation des viandes	Niveau 3	Niveau 4
Bloc de compétences n°1 : Préparer les activités de 3 ^{ème} transformation des viandes	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.	X	
	C1.2 Organiser son activité, en tenant compte des procédures, des consignes et du planning de travail, afin d'assurer le bon déroulement du programme de production.	X	
	C1.3 Appliquer les règles de déplacement en repérant et en signalant les éventuelles non-conformités, pour garantir la sécurité collective.	X	
	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.		X
	C1.5 Vérifier l'état de sécurité, de propreté et de fonctionnement de ses postes 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.	X	
	C1.6 Aménager son poste de travail suivant les tâches à réaliser en s'assurant de disposer de tous les outils nécessaires afin d'optimiser la bonne conduite des opérations de troisième transformation des viandes.	X	
	C1.7 Suivre la disponibilité et la conformité des matières premières, produits et consommables nécessaires à la réalisation de l'activité, à l'aide des moyens de traçabilité adaptés, afin de garantir le respect du cahier des charges de production.	X	
Bloc de compétences n°2 : Procéder aux opérations de troisième transformation des viandes et aux contrôles qualité Option : Préparer les recettes	C2.1 Préparer les ingrédients et les matières premières nécessaires à son activité, en s'appuyant sur les fiches recettes, afin d'assurer l'approvisionnement des machines et installations.	X	
	C2.2 Conduire une ou plusieurs machines de fabrication ou de conditionnement/étiquetage, en ajustant les réglages des paramètres de production, afin d'assurer la transformation des viandes selon les standards de qualité.	X	
	C2.3 Maîtriser la consommation des ressources (énergie, eau, matières premières) et la gestion des déchets, en ajustant les	X	

	pratiques de production et en appliquant les procédures en vigueur, afin d'optimiser l'utilisation des ressources et limiter l'impact environnemental.		
	C2.4 Contrôler la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes de travail 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.		X
	C2.5 Assurer la traçabilité de ses opérations de production, 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.	X	
Bloc de compétences n°2 : Procéder aux opérations de troisième transformation des viandes et aux contrôles qualité Option : Préparer et piécer les morceaux de viande	C2.1 Préparer des morceaux de viande par parage et piéçage manuel, à l'aide des matériels et outils adaptés, afin d'obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges clients.	X	
	C2.2 Conduire une ou plusieurs machines de piéçage et tranchage mécanique ou de conditionnement/étiquetage, en ajustant les réglages des paramètres de production, afin d'obtenir des produits finis correspondant aux cahiers des charges clients.	X	
	C2.3 Maîtriser la consommation des ressources (énergie, eau, matières premières) et la gestion des déchets, en ajustant les pratiques de production et en appliquant les procédures en vigueur, afin d'optimiser l'utilisation des ressources et limiter l'impact environnemental.	X	
	C2.4 Contrôler la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes de travail 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.		X
	C2.5 Assurer la traçabilité de ses opérations de production, 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.	X	
Bloc de compétences n°3 : Assurer l'entretien, la maintenance et l'amélioration des équipements	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, en disposant le matériel aux emplacements prévus, pour maintenir un état de propreté et d'organisation optimal de son poste de travail.	X	
	C3.2 Assurer le nettoyage des machines et installations, en utilisant les produits et matériels adaptés, afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.	X	
	C3.3 Vérifier l'état de fonctionnement des machines et des installations, selon les procédures en vigueur, afin d'anticiper les dysfonctionnements.	X	

	C3.4 Caractériser les dysfonctionnements sur les machines, équipements et matériels, selon les procédures en vigueur, afin d'identifier leur origine et d'agir de manière appropriée.	X	
	C3.5 Procéder aux activités de maintenance de 1er niveau sur les anomalies et dysfonctionnements courants des machines et installations, dans le respect des règles de sécurité en vigueur, pour éviter les dérives ou limiter l'arrêt de la production.		X
	C3.6 Participer aux démarches d'amélioration continue des équipements et des process de travail, en signalant les dysfonctionnements récurrents afin d'améliorer la production et/ou les conditions de travail.		X

Compte tenu des critères de positionnement du RNCP permettant d'évaluer :

1. La complexité des savoirs associés à l'exercice de l'activité professionnelle
2. Le niveau des savoir-faire, qui s'apprécie notamment en fonction de la complexité et de la technicité d'une activité dans un processus de travail
3. Le niveau de responsabilité et d'autonomie au sein de l'organisation de travail

Le CQP Opérateur en troisième transformation des viandes se positionne sur le niveau 3 du cadre national des certifications professionnelles (78% des compétences visées). Le positionnement sur un niveau 4 des compétences C1.4, C2.4, C3.5 et C3.6 se justifie par le fait qu'elles impliquent une prise d'initiative et une participation active à la structuration et à l'évolution de l'activité.

5.2 Description de la prise en compte des problématiques du handicap, des effets de la transition écologique et de la transition numérique, les principes de prévention en matière de santé et de sécurité au travail dans la construction des référentiels.

La construction des référentiels d'activités, de compétences et d'évaluation des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) s'inscrit dans une démarche d'ingénierie intégrant de manière transversale les dimensions liées à l'inclusion, aux transitions et à la prévention des risques professionnels.

Lors des travaux d'ingénierie ayant permis l'élaboration du référentiel d'activités et de compétences de ce CQP, une analyse des situations de travail et une réflexion sur les activités et les compétences impactées ont été conduites avec le groupe de travail composé de professionnels métiers.

Ainsi, la prise en compte des personnes en situation de handicap se situe au niveau de la communication et de la collaboration avec ses homologues. En effet, lors de l'accueil d'un nouveau collaborateur, ou lors de la transmission d'informations en fin de poste, l'O3TV peut être amené à communiquer et collaborer avec des personnes en situation de handicap. Dans ce cadre, il se doit d'adapter sa communication et de tenir compte de la situation de handicap du professionnel dans ses interactions.

La transition écologique est intégrée conformément aux exigences du décret n° 2025-500 du 6 juin 2025. Chaque CQP prendra en compte, selon son niveau et son périmètre d'activité, les effets de la transition écologique sur les métiers et sur plusieurs niveaux de compétences :

- Les compétences réflexives qui visent à développer la compréhension des enjeux environnementaux et la capacité à analyser l'impact des pratiques professionnelles, tout en favorisant une posture d'adaptation et d'amélioration continue.
- Les compétences et savoir-faire techniques qui traduisent l'intégration concrète des principes de la transition écologique : observation et diagnostic de son environnement de travail, évaluation des impacts, choix de matériaux ou procédés à moindre empreinte écologique et adaptation des pratiques vers plus de durabilité.
- Les compétences collectives qui renforcent la coopération et la diffusion des pratiques écoresponsables ; elles encouragent la participation, la promotion ou le pilotage de démarches collectives de transition au sein des équipes et des organisations.

Ces éléments s'appuient sur une veille prospective structurée pilotée par OCAPIAT et les Observatoires de branches

professionnelles, visant à identifier les effets de la transition écologique sur les métiers, les compétences et les pratiques professionnelles. Cette veille croise plusieurs sources :

- Les références nationales et intersectorielles issues du Secrétariat général à la planification écologique, de l'ADEME (Plans de transition sectorielle), de la Direction générale des entreprises et d'autres organismes qui assurent une veille et publie des travaux sur les grandes évolutions transverses ;
- Les travaux de diagnostic et de prospective des branches (études "Climat", "Transitions", « métiers SEET », analyse d'impact environnemental et compétences associées), qui permettent de repérer les évolutions concrètes des activités et des besoins en qualification ;
- Les entretiens menés avec des professionnels et groupes de travail métier lors des démarches d'ingénierie de certification, afin d'intégrer les pratiques écologiques émergentes et les retours d'expérience de terrain ;

Dans son périmètre d'activité, l'O3TV applique de bonnes pratiques dans ses gestes du quotidien, telles que : trier ses déchets, être vigilant à la consommation de l'eau et de l'électricité.

La transition numérique fait également l'objet d'une attention particulière dans les travaux de veille et de prospective menés par OCAPIAT et les branches professionnelles. Son impact sur les métiers et les compétences est analysé au même titre que celui de la transition écologique, afin d'anticiper les évolutions des organisations, des outils et des pratiques professionnelles. Cette réflexion s'appuie notamment sur les études en cours ou à venir, comme celle portant sur l'impact de l'intelligence artificielle dans les secteurs agricoles et agroalimentaires. Les référentiels intègrent ainsi l'utilisation raisonnée d'outils digitaux — solutions de traçabilité, automatisation, communication numérique, sécurisation et partage des données — dans une logique de renforcement de la culture numérique des salariés et de développement de leur capacité d'adaptation face aux innovations technologiques.

Bien que l'O3TV puisse être amené à utiliser des outils informatiques pour la traçabilité de son activité, la transition numérique ne présente pas d'impact significatif sur ses activités.

Enfin, les principes de prévention en santé et sécurité au travail sont intégrés dans la description des activités et des critères d'évaluation. Les CQP rappellent les règles essentielles en matière de sécurité, de prévention des risques professionnels et d'ergonomie. Les bonnes pratiques en matière de gestes et postures, d'utilisation des équipements de protection sont valorisées comme composantes à part entière de la compétence professionnelle.

Ces principes sont notamment présents au niveau des compétences en lien avec la maintenance et l'amélioration continue. En effet, lorsque l'O3TV effectue des activités de maintenance de 1^{er} niveau, il doit être particulièrement vigilant à sa sécurité lors de la mise en arrêt de sa machine, des différentes interventions qu'il est amené à réaliser (remplacement de pièces et accessoires, etc.) et de la remise en route. Par ailleurs, l'O3TV peut également agir en faveur de l'amélioration des conditions de travail, en identifiant les dysfonctionnements récurrents et en proposant, dans la limite du périmètre de son activité, des axes d'amélioration.

5.3 Le cas échéant, description des modalités d'association des commissions paritaires nationales de l'emploi de branches professionnelles dans l'élaboration ou la validation des référentiels.

Le présent projet a été présenté en Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (CPNEFP) de l'ICGV à trois reprises.

Une première présentation a eu pour but d'exposer les conclusions de l'étude d'opportunité.

La seconde a permis de présenter le référentiel activités – compétences et les principaux changements opérés lors des groupes de travail composés d'experts métiers et d'organismes de formations habilités. La CPNE a alors souhaité procéder à des ajustements concernant l'intitulé des blocs de compétences et certaines compétences.

Ces ajustements, ainsi que le référentiel d'évaluation et les outils associés, ont ensuite pu être présentés et validés lors de la troisième et dernière CPNEFP.

6. En cas de déploiement au sein d'un réseau de partenaires :

6.1 Présentation des partenaires.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



La CPNEFP ICGV s'appuie sur un réseau de 12 organismes de formation partenaires répartis sur l'ensemble du territoire hexagonal et ont la capacité d'intervenir dans les régions où sont localisées des entreprises de la branche : IFRIA Hauts-de-France, CECOP-RH, EPLEFPA-CFPPA de Saint-Lô Thère, F2O Formation, IFRIA Ouest, ALQUAL Ouest, IFRIA Nouvelle-Aquitaine, IFRIA Occitanie, IFRIA Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, IFRIA Auvergne-Rhône-Alpes, IFRIA Bourgogne-Franche Comté, ALQUAL Est.

Ils ont été habilités au 1^{er} janvier 2025 pour une durée de 3 ans sur la base de 7 critères :

- Critère 1 : la conformité administrative (certificat Qualiopi...) ;
- Critère 2 : la compréhension de la demande et connaissance de filière viande ;
- Critère 3 : l'expérience de l'organisme en matière de certifications professionnelles ;
- Critère 4 : la qualité de la démarche pédagogique ;
- Critère 5 : l'évaluation des compétences ;
- Critère 6 : le suivi de l'insertion professionnelle des certifiés (suivi des cohortes) ;
- Critère 7 : l'organisation interne proposée par l'organisme pour assurer les missions attendues (qualité des intervenants, le dispositif d'amélioration continu proposé, etc.).

Ils bénéficient d'une convention de partenariat précisant leur rôle et mission.

Ces acteurs, aux côtés des professionnels de la branche, contribuent à la construction des référentiels CQP, à leur actualisation pour garantir l'adéquation avec les compétences attendues en emploi, et au développement des CQP dans la branche.

6.2 Présentation des moyens prévus pour garantir la fiabilité et le respect du référentiel d'évaluation.

OCAPIAT, par délégation de l'ensemble des CPNEFP des branches du secteur alimentaire et la branche de l'ICGV, habilite les organismes de formation pour 3 ans. Les organismes de formation sont habilités sur appel à proposition et sur examen par la CPNEFP. Ils sont mandatés pour l'organisation administrative, la gestion des modules de formation et l'organisation pratique des modalités d'évaluation.

Dans le cadre de son habilitation, l'organisme habilité s'engage à :

- Respecter le cahier des charges transmis ;
- Respecter la convention et à en assurer le respect par tous les intervenants qui lui sont affiliés ;
- Garantir que le formateur et l'évaluateur seront deux personnes distinctes ;
- Proposer des moyens humains, pédagogiques et techniques adéquates ;
- Mettre à disposition des bénéficiaires des lieux d'accueil adaptés ;
- Soumettre à l'organisme Certificateur et à la CPNEFP tout changement relatif à sa situation ;
- Transmettre à l'organisme Certificateur l'attestation mentionnant le renouvellement de la certification Qualiopi ;
- Mettre à jour sur la plateforme Ev'Alim, les coordonnées de l'ensemble des acteurs dans un délai de 10 jours à compter de la complétude des dossiers ;
- Garantir la traçabilité des dossiers en les saisissant directement et rapidement sur la plateforme Ev'Alim à l'aide de ses propres identifiants ;
- Transmettre à l'organisme Certificateur et à la CPNEFP les dossiers des candidats devant être soumis au jury paritaire d'évaluation et/ou de certification ;
- Répondre favorablement aux demandes de participation aux réunions organisées à l'initiative de l'organisme Certificateur et/ou de la CPNEFP ;
- Accepter tout audit et à se soumettre à tout contrôle sur pièces et/ou sur place afin de s'assurer de la conformité des éléments conduisant à l'habilitation ;
- Promouvoir auprès des entreprises éligibles les CQP de la branche ICGV et les prestations proposées ;



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



- Transmettre à l'organisme certificateur et à la CPNEFP les informations concernant les bénéficiaires des actions de formation, pour le suivi des cohortes ;
- Informer les entreprises et les candidats des modalités d'obtention du CQP ;
- Assurer l'inscription des candidats auprès de la CPNEFP ICGV ;
- Accompagner les candidats au travers d'une formation individualisée au regard du positionnement réalisé en amont de la formation ;
- Préparer les candidats aux épreuves d'évaluation ;
- Assurer le bon déroulement des épreuves certificatives ;
- Communiquer les décisions de la CPNEFP ICGV à l'entreprise et au candidat ;
- Remettre les certificats transmis par l'AGEPEV à l'entreprise ou aux candidats.

Au cours de la période d'habilitation, l'organisme certificateur ou OCAPIAT peut auditer le prestataire afin de s'assurer de la conformité des éléments qui ont permis l'habilitation.

Cette procédure est conduite par un représentant désigné par la CPNEFP de la branche ou OCAPIAT. L'audit peut se réaliser sur pièces et/ou sur place.

À l'issue de l'audit, plusieurs avis sont susceptibles d'être rendus en fonction de la gravité des anomalies constatées :

- avis favorable sans réserve ;
- avis favorable avec réserve ;
- avis défavorable.

Un avis favorable avec réserve et un avis défavorable entraîneront une demande de mise en conformité avec éventuellement une suspension de l'habilitation.

À compter de la réception de la notification par mail, à l'adresse mail indiquée par le prestataire, ce dernier dispose d'un délai de 30 jours ouvrés pour justifier par écrit et de manière détaillée les mesures correctives. En l'absence de justification écrite et détaillée par le Prestataire dans le délai imparti, l'habilitation est retirée.

En cas de justification écrite et détaillée par le prestataire dans le délai imparti, la CPNEFP dispose de 30 jours pour l'informer de sa décision. En l'absence de notification d'une décision dans le délai imparti, les mesures correctives sont réputées suffisantes et l'habilitation maintenue.

En cas de nouveau(x) manquement(s) constaté(s) dans les 12 mois suivant la fin d'une procédure de mise en conformité, illustrant le non-respect par le prestataire des engagements pris au titre des mesures correctives, la CPNEFP prononce une décision de retrait de l'habilitation notifiée par mail, à l'adresse mail indiquée par le prestataire.

La branche professionnelle délègue à OCAPIAT, en tant que co-certificateur, un ensemble de missions liées au suivi et à l'animation de la certification, dont le contrôle qualité des partenaires habilités.

6.3 En cas de renouvellement, présentation du bilan du dispositif de contrôle du processus d'évaluation.

À ce titre, un dispositif de contrôle sur pièces a été mis en place afin de garantir l'homogénéité et la conformité des évaluations certificatives. Réalisés pour chaque jury de certification, ces contrôles portent sur la conformité de l'organisation des épreuves (présence et signatures des professionnels évaluateurs, complétude des grilles, traçabilité des épreuves), le suivi des cohortes, les enquêtes d'insertion, les moyens mobilisés, ainsi que l'adéquation entre le programme de formation et le référentiel. Ce dispositif, bien qu'opérationnel, n'est pas encore formalisé. Aucun écart majeur n'a été constaté à ce jour.

En complément, OCAPIAT organise chaque année, avec la branche, un webinaire à destination des partenaires afin de rappeler les attendus de la certification.

Dans une logique d'amélioration continue, OCAPIAT prévoit, en lien avec la cellule qualité et maîtrise des risques (CQMR), d'étendre ce dispositif aux contrôles sur site. Ceux-ci permettront de vérifier la mise en œuvre des épreuves en conditions réelles, la conformité des locaux, les aménagements prévus pour les candidats en situation de handicap, la qualité des mises en situation professionnelles et des formateurs, ainsi que la communication des partenaires sur la certification.

Ce double niveau de contrôle renforcera le pilotage de la certification et fiabilisera les données transmises à France compétences.

7. Procédure VAE prévue par votre organisme et toute information jugée utile sur sa mise en œuvre.

IMPORTANT : Le dispositif ci-dessous pourra faire l'objet d'évolution pour se conformer à la réglementation en vigueur.

La procédure VAE se déroule suivant les étapes suivantes :

7.1 La recevabilité de la demande de VAE

Le candidat doit remplir une demande de recevabilité d'un dossier VAE et le transmettre au certificateur.

Le candidat utilise le formulaire de demande de recevabilité établi par l'État.

Aucune expérience minimum préalable n'est désormais requise pour s'engager dans une démarche VAE. Pour autant, le candidat doit avoir exercé une activité en lien avec la certification visée.

Le candidat informe le certificateur de son souhait de réaliser une démarche VAE. L'organisme de formation habilité par le certificateur lui fournit les documents nécessaires à sa demande. Le candidat constitue sa demande de VAE, composée de :

- Bulletins de paie se rapportant à son expérience afin d'en attester la réalité, sans qu'une durée d'emploi et d'expérience minimum soit requise ;
- La demande de recevabilité.

L'organisme certificateur notifie le candidat de la réception de sa demande de recevabilité.

Le certificateur examine la demande de recevabilité du candidat et les preuves demandées sous 2 mois maximum et lui notifie sa décision.

L'organisme de formation habilité fournit au candidat le livret 2 de la VAE relatif à la certification préparée et lui indique les modalités d'évaluation nécessaires à l'obtention de la certification par la voie de la VAE.

En cas de refus de la demande de recevabilité du candidat, le certificateur formalise des préconisations pour aider le candidat à réduire et/ou résoudre les écarts :

- Il peut l'orienter vers une autre certification dans un autre domaine ;
- Il peut l'orienter vers un bilan de compétences ;
- Il peut l'orienter vers une expérience professionnelle ou une formation complémentaire en vue d'obtenir le CQP ultérieurement.

7.2 La procédure d'évaluation par la VAE

L'organisme de formation habilité envoie au candidat le livret 2 VAE qu'il doit remplir et l'informe des conditions de passage de l'entretien oral avec le jury examinant sa demande de VAE.

Pour rédiger son livret 2 VAE, visant à établir l'adéquation du candidat avec les compétences visées par le bloc de compétences ou la certification, il dispose :

- Du modèle de livret 2 VAE complet à remplir ;
- Du référentiel de certification du CQP.

Le candidat peut solliciter l'organisme de formation habilité en cas de problème ou de questions relatives à son dossier. L'organisme de formation peut alors lui fournir ou lui recommander un accompagnement VAE auprès d'un autre organisme de formation, afin de rédiger son dossier.

Le candidat doit fournir le livret 2 VAE complet au maximum 1 mois avant l'entretien oral avec le jury.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



7.3 L'entretien avec le jury VAE

La composition du jury d'un parcours VAE respecte les mêmes règles que pour les autres voies d'accès (jury d'évaluation composé de 2 membres).

En amont de l'entretien, le jury prend connaissance et évalue le livret 2 VAE du candidat au regard du référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation du CQP. Le jury prépare une liste de questions pour l'entretien qui tiennent compte de l'ensemble des compétences attendues par le référentiel.

Pendant l'entretien, le candidat présente son dossier de VAE (10-15 minutes) et le jury conduit un échange avec le candidat pendant 10 à 15 minutes. Ce temps de questions/réponses permet au candidat de préciser et d'approfondir les situations présentées dans le dossier de VAE et de les analyser.

7.4 La délibération et décision d'attribution du CQP par la voie de la VAE

Après l'entretien, le jury délibère sur l'attribution totale, partielle ou la non-attribution de la certification par la voie de la VAE au regard des résultats aux épreuves d'évaluation, du dossier VAE. Il remplit le procès-verbal de jury correspondant et le signe.

En cas d'échec ou d'attribution partielle, le jury motive sa décision avec des commentaires et préconisations permettant au candidat de comprendre et améliorer son dossier et au certificateur de s'appuyer sur leur avis pour la décision finale.

Le jury envoie l'ensemble des résultats et des documents relatifs à la demande de VAE et ses conclusions au jury de certification / CPNIEFP. Le certificateur valide par signature le procès-verbal de jury et transmet au candidat le ou les parchemins de certification qui lui seront délivrés.