

BC 1 : PREPARER LES ACTIVITES DE 2^E TRANSFORMATION DES VIANDES

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Activité 1 : Préparation de son activité de travail - Vérification des tenues et équipements - Organisation de l'activité - Suivi des règles de déplacement dans l'atelier - Participation à l'intégration d'un nouvel arrivant	C1.1 S'équiper des tenues et équipements de sécurité 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.	Epreuve 1 : questionnaire à visée professionnelle Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques (images, techniques métiers, connaissance généraliste sur l'hygiène, la sécurité, etc.) permettant d'obtenir une situation observable qui évalue les compétences. Le questionnaire à visée professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 1, soit les compétences C1.1 à C1.6. Le candidat répond à des mises en situation fictives portant sur : - 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 candidat respecte les règles d'hygiène (lavage des mains, tenue, ...) lors de sa prise de poste. - Le candidat présente les EPI (gants de protection, casques, bottes, bouchons d'oreille, tablier de protection...) nécessaires à la réalisation des opérations. - La vérification des EPI est réalisée. - Le candidat remplace ou adapte les EPI dès que nécessaire ou signale un défaut aux personnes adéquates.
	C1.2 Organiser son activité, en tenant compte des consignes et du planning de travail, afin d'assurer le bon déroulement du programme de production.		- Le candidat recueille les informations auprès des bons interlocuteurs (hiérarchiques ou homologues) ou sur les supports dédiés. - Le candidat présente de manière exhaustive et sans faire d'erreurs les différents supports (planning de travail, fiche de suivi de la production, etc). - Le candidat explique avec exactitude les consignes données. - Le déroulement du programme de production est assuré conformément aux consignes données.
	C.1.3 Appliquer les règles de déplacement en repérant et en signalant les éventuelles non-conformités, pour garantir la sécurité collective.	Epreuve 2 : mise en situation professionnelle réelle et entretien avec le jury Le jury d'évaluation observe le candidat à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail, à l'aide d'une grille d'observation. À la suite de la mise en situation professionnelle, le jury d'évaluation interroge le candidat en dehors de son poste de travail. Les questions viennent en appui des observations : elles sont utilisées quand l'observation	- Les règles de déplacement sont appliquées conformément aux consignes de sécurité établies dans l'atelier. - Les couloirs de circulation et fléchages sont respectés. - Les équipements adaptés sont portés (coutelière, porte-couteaux, etc.). - Les secteurs interdits d'accès sont connus et respectés. - Les situations de non-conformité aux règles de déplacement sont détectées et signalées aux

		n'a pas été possible, ou si le jury souhaite approfondir ou vérifier la maîtrise d'un critère d'évaluation.	interlocuteurs concernés selon les procédures définies.
	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.	La mise en situation professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 1, soit les compétences C1.1 à C1.6. Le candidat est notamment évalué sur : - 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 candidat décrit avec précision les règles de fonctionnement de l'atelier, les personnes ressources, les règles de vie et les valeurs de l'entreprise au regard de son périmètre d'intervention. ▪ Le vocabulaire technique utilisé est approprié. ▪ Il simplifie, le cas échéant, ses explications pour les rendre accessibles à tous. ▪ La compréhension des informations transmises est vérifiée par le candidat à travers des reformulations ou des demandes de précisions adaptées. ▪ Le candidat adapte sa présentation selon le profil du nouvel arrivant (stagiaire, saisonnier, personne en situation de handicap.)
Activité 2 : Préparation de son poste de travail - Vérification de l'état de sécurité, de propreté et de fonctionnement des postes de travail - Aménagement du poste de travail au regard des tâches à réaliser	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.		▪ Les procédures en vigueur dans l'entreprise sont connues et maîtrisées ▪ Le poste est propre et correctement rangé. ▪ Une vérification visuelle et auditive est réalisée sur l'ensemble du poste. ▪ Le matériel est adapté à la tâche à réaliser. ▪ Les anomalies sont repérées et communiquées au supérieur hiérarchique sans délai.
	C.1.6 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 deuxième transformation des viandes.		▪ Le candidat adapte correctement son poste de travail (caillebotis, tables réglables, bacs de tri, berces, nacelles, etc.), en cohérence avec les bonnes postures. ▪ Il énumère avec exactitude l'ensemble des outils nécessaires (ex : couteaux, balances, outils nécessaires à l'affutage, l'affilage, etc.)

BC 2 : PROCEDER AUX OPERATIONS DE 2E TRANSFORMATION DES VIANDES ET AUX CONTROLES QUALITE
OPTION 1 : DECOUPER LES DEMI-CARCASSES ET QUARTIERS 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 : Réalisation des opérations de découpe des demi- carcasses et des quartiers de viande -Découpe des demi-carcasses et des quartiers de viande - Traitement des produits travaillés - Gestion des ressources et des déchets	C.2.1 Réaliser la découpe des demi-carcasses et des quartiers de viande en utilisant les outils de coupe adaptés et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des protocoles de sécurité, pour assurer la mise à disposition de produits conformes aux critères d'élaboration et/ou au cahier des charges.	Epreuve 1 : questionnaire à visée professionnelle Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques (images, techniques métiers, connaissance généraliste sur l'hygiène, la sécurité, etc.) permettant d'obtenir une situation observable qui évalue les compétences. Le questionnaire à visée professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 2 option Préparer les carcasses et quartiers de viande, soit les compétences C2.1 à C2.5. Le candidat répond à des mises en situations fictives portant sur : - la réalisation des opérations de découpe des carcasses et quartiers de viande : préparation des carcasses et quartiers de viande, traitement des produits travaillés et maîtrise de la consommation d'eau - le contrôle de la conformité et de la qualité ainsi que le suivi des produits travaillés.	- Le matériel à utiliser est correctement choisi au regard des carcasses et quartiers à préparer (scies, couteaux, pinces, ...) - La découpe des demi-carcasses et des quartiers (mise en quartiers, grosse coupe, coupe primaire) est effectuée correctement au regard des modes opératoires et des gestes professionnels techniques attendus - Le candidat adapte son rythme de travail en fonction des priorités de l'activité, du rythme de la ligne et des aléas de production - Les règles et protocoles de sécurité sont connus et appliqués. - Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont connues et appliquées.
	C.2.2 Assurer le traitement des produits travaillés au regard du cahier des charges client et/ou critères d'élaboration et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité pour éviter les non-conformités		- Le candidat explique avec exactitude le cahier des charges (interne ou externe) et/ou critères d'élaboration inhérents à ses postes - Le cahier des charges client et/ou critères d'élaboration sont strictement respectés. - Les modes opératoires de traitement des produits sont ajustés aux cahiers des charges et/ou aux critères d'élaboration - Les produits travaillés (demi-carcasses et quartiers de viande) sont identifiés sans erreur.

		Epreuve 2 : mise en situation professionnelle réelle et entretien avec le jury Le jury d'évaluation observe le candidat à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail, à l'aide d'une grille d'observation. À la suite de la mise en situation professionnelle, le jury d'évaluation interroge le candidat en dehors de 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. La mise en situation professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 2 option Préparer les carcasses et quartiers de viande, soit les compétences C2.1 à C2.5. Le candidat est notamment évalué sur : - la réalisation des opérations de découpe des carcasses et quartiers de viande : préparation des carcasses et quartiers de viande, traitement des produits travaillés et maîtrise de la consommation d'eau - la contrôle de la conformité et de la qualité ainsi que le suivi des produits travaillés.	▪ Les règles et protocoles de sécurité sont connus et appliqués. ▪ Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont connues et appliquées ▪ Le candidat détecte les non-conformités d'application du cahier des charges et/ou des critères d'élaboration et alerte son supérieur hiérarchique, le cas échéant.
	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.		▪ Le candidat énumère sans faire d'erreur les consignes de gestion de l'environnement (tri des déchets, gestion raisonnée de l'eau et des énergies, etc.) ▪ Les bonnes pratiques de l'entreprise sont appliquées (pas de démarrage de la machine et des équipements trop précoce, pas de machines et d'équipement fonctionnant « à vide », fermeture des portes des frigos, pas de fuite d'eau, etc.).
Activité 4 : Contrôle de la qualité et de la traçabilité des produits travaillés - Contrôle de la conformité et de la qualité des produits travaillés - Suivi de la traçabilité des produits travaillés	C2.4 Contrôler la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes d'élaboration et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de traiter la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.		▪ Le contrôle visuel (présence d'hématomes, d'abcès, de marbrage, couleur, aspect, texture...) est réalisé. ▪ 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.
	C.2.5 Réaliser le suivi des produits travaillés en se référant aux consignes de l'entreprise et en signalant toute anomalie, le cas échéant, afin d'assurer la bonne traçabilité des produits.		▪ Le candidat énumère les étapes nécessitant une traçabilité sans faire d'erreurs. ▪ Les consignes de l'entreprise sont connues et appliquées. ▪ Le candidat explique avec précision les informations sur les lots de produit et l'étiquette de traçabilité (numéro de lots, race, catégorie, origine, date de naissance et d'abattage...)

BC 2 : PROCEDER AUX OPERATIONS DE 2E TRANSFORMATION DES VIANDES ET AUX CONTROLES QUALITE

OPTION 2 : REALISER LES OPERATIONS DE DESOSSAGE ET PARAGE

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Activité 3 : Réalisation du désossage et du parage - Désossage et/ou parage - Gestion des co-produits - Gestion des ressources et des déchets	C2.1 Réaliser le désossage et/ou parage au regard des critères d'élaboration, en utilisant les outils de coupe adaptés et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des protocoles de sécurité afin de valoriser les produits	Epreuve 1 : questionnaire à visée professionnelle Le candidat est soumis à un questionnaire d'évaluation, qui consiste en une succession de cas pratiques (images, techniques métiers, connaissance généraliste sur l'hygiène, la sécurité, etc.) permettant d'obtenir une situation observable qui évalue les compétences. Le questionnaire à visée professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 2 option Préparer les pièces de viande, soit les compétences C2.1 à C2.6. Le candidat est notamment évalué sur : - la réalisation du désossage et/ou du parage - la gestion des co-produits - le traitement des produits travaillés - la maîtrise de la consommation des ressources - le contrôle de la conformité et de la qualité ainsi que le suivi des produits travaillés.	- Le matériel à utiliser est correctement choisi au regard des pièces de viande à traiter (exemples : éplucheuse, glissnerf, scie, pinces, couteaux...) et des critères d'élaboration. - L'utilisation des outils, matériels et équipements est réalisée en conformité aux objectifs de désossage et/ou de parage (séparation des morceaux et muscles, découpe, enlèvement gras de surface...). - Le désossage et/ou le parage sont effectués correctement au regard des gestes professionnels techniques attendus - Le candidat adapte son rythme de travail en fonction des priorités de l'activité, du rythme de la ligne et des aléas de production. - Les règles et protocoles de sécurité sont connus et appliqués. - Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont connues et appliquées.
	C2.2 Assurer la gestion des co-produits en respectant les consignes de travail de l'entreprise afin d'optimiser la valorisation des produits	Epreuve 2 : mise en situation professionnelle réelle et entretien avec le jury Le jury d'évaluation observe le candidat à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail, à l'aide d'une grille d'observation. À la suite de la mise en situation professionnelle, le jury d'évaluation interroge le candidat en dehors de 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.	- Les consignes de gestion des co-produits (os, graisses, glandes, nœuds lymphatiques, chutes de parage...) sont respectées pour optimiser la valorisation (réemploi, retransformation). - Les consignes de travail de l'entreprise sont connues et maîtrisées.
	C2.3 Assurer le traitement des produits travaillés au regard du cahier des charges client et en appliquant les règles et protocoles d'hygiène et de sécurité pour éviter les non-conformités.		Le candidat explique avec exactitude le cahier des charges (interne ou externe) et/ou critères d'élaboration inhérents à ses postes

		La mise en situation professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 2 option Préparer les pièces de viande, soit les compétences C2.1 à C2.6. Le candidat est notamment évalué sur : Le candidat est notamment évalué sur : - la réalisation du désossage et/ou le parage - la gestion des co-produits - le traitement des produits travaillés - la maîtrise de la consommation des ressources - le contrôle de la conformité et de la qualité ainsi que le suivi des produits travaillés.	▪ Le cahier des charges client et/ou critères d'élaboration sont strictement respectés. ▪ Les modes opératoires de traitement des produits sont ajustés aux cahiers des charges et/ou aux critères d'élaboration ▪ Les produits travaillés (pièces et muscles) sont identifiés sans erreur. ▪ Les règles et protocoles de sécurité sont connus et appliqués. ▪ Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont connues et appliquées ▪ Le candidat détecte les non-conformités d'application du cahier des charges et/ou des critères d'élaboration et alerte son supérieur hiérarchique, le cas échéant.
	C2.4 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.		▪ Le candidat énumère sans faire d'erreur les consignes de gestion de l'environnement (tri des déchets, gestion raisonnée de l'eau et des énergies, etc.) ▪ Les bonnes pratiques de l'entreprise sont appliquées (pas de démarrage de la machine et des équipements trop précoce, pas de machines et d'équipement fonctionnant « à vide », fermeture des portes des frigos, pas de fuite d'eau, etc.).
Activité 4 : Contrôle de la qualité et de la traçabilité de l'activité de désossage et de parage - Contrôle de la conformité et de la qualité des produits travaillés - Suivi de la traçabilité des produits travaillés	C2.5 Contrôler la conformité et la qualité des produits travaillés, en se référant aux consignes d'élaboration et en repérant d'éventuelles anomalies ou défauts sur le produit afin de traiter la problématique et d'en informer ses différents interlocuteurs, le cas échéant.		▪ Le contrôle visuel (présence d'hématomes, d'abcès, de marbrage, couleur, aspect, texture...) est réalisé. ▪ 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.

C.2.6 Réaliser le suivi des produits travaillés en se référant aux consignes de l'entreprise et en signalant toute anomalie, le cas échéant, afin d'assurer la bonne traçabilité des produits.

- Le candidat énumère les étapes nécessitant une traçabilité sans faire d'erreurs.
- Les consignes de l'entreprise sont connues et appliquées.
- Le candidat explique avec précision les informations sur les lots de produit et l'étiquette de traçabilité (numéro de lots, race, catégorie, origine, date de naissance et d'abattage...)

BC 3 : ASSURER LE NETTOYAGE, L'ENTRETIEN ET L'AMELIORATION 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
Activité 5 : Réalisation des opérations de nettoyage et d'entretien courant -Rangement, nettoyage et/ou désinfection de son poste de travail - Nettoyage et entretien des outils et équipements	C3.1 Effectuer le rangement, le nettoyage et/ou la désinfection 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.	Evaluation 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 3, soit les compétences C3.1 à C3.4. Le candidat répond à des mises en situations fictives portant sur : - Le rangement et le nettoyage de son poste de travail, - Le nettoyage et l'entretien des outils et équipements, - La vérification du fonctionnement des équipements et des installations, - La participation aux démarches d'amélioration continue.	▪ L'ensemble du matériel est rangé aux emplacements prévus. ▪ Les tâches de nettoyage sont effectuées conformément au niveau d'exigence attendu. ▪ Les produits de nettoyage et/ou de désinfection sont utilisés conformément aux règles de sécurité sanitaire et physique. ▪ Le candidat maîtrise les procédures de nettoyage et de désinfection en cas d'aléas. ▪ Les consommables (gants de vêlage à usage unique, tabliers, lingettes...) sont automatiquement jetés à la poubelle selon les règles de tri en vigueur.
	C3.2 Assurer le nettoyage et l'entretien des outils et équipements, en utilisant les produits et matériels adaptés, afin de garantir leur bon fonctionnement et la sécurité alimentaire.		▪ La finalité des produits de nettoyage et de désinfection est clairement présentée. ▪ Les actions préalables au nettoyage sont correctement effectuées (démontage des pièces, tri des bacs) selon les consignes de l'entreprise. ▪ Le nettoyage des EPI et de la grille de couteau est effectué en conformité avec les consignes de l'entreprise (bacs de trempage, rinçage au jet...) ▪ L'entretien du pouvoir de coupe est réalisé en conformité avec les consignes de l'entreprise.

Activité 6 : Participation aux opérations de vérification des équipements et à l'amélioration continue	C3.3 Vérifier le fonctionnement des équipements et des installations, selon les procédures en vigueur, tout au long de la production, afin d'anticiper les dérives ou dysfonctionnements et d'alerter le supérieur hiérarchique ou ses homologues, le cas échéant.	Epreuve 2 : mise en situation professionnelle réelle et entretien avec le jury Le jury d'évaluation observe le candidat à son poste de travail, selon le déroulement classique d'une journée à son poste de travail, à l'aide d'une grille d'observation. À la suite de la mise en situation professionnelle, le jury d'évaluation interroge le candidat en dehors de 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. La mise en situation professionnelle évalue toutes les compétences du bloc 3, soit les compétences C3.1 à C3.4. Le candidat est notamment évalué sur : - Le rangement et le nettoyage de son poste de travail, - Le nettoyage et l'entretien des outils, matériels et équipements, - La vérification du fonctionnement des équipements et des installations, - La participation aux démarches d'amélioration continue.	▪ Les procédures de l'entreprise sont connues et appliquées. ▪ La vérification visuelle et fonctionnelle (exemple : rendu de la matière) est réalisée. ▪ 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. ▪ L'interlocuteur approprié est correctement identifié
	C3.4 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 la production et/ou les conditions de travail.		▪ 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 avec exactitude sur les dérives ou dysfonctionnements récurrents et les axes d'amélioration à son supérieur hiérarchique.