

Certificat de Qualification Professionnelle



*Ouvrier spécialisé
en productions légumières*

Dossier de Validation des Acquis de l'Expérience



Identification du candidat

NOM :

PRENOM :

DATE DE NAISSANCE :

ADRESSE PERSONNELLE :

TELEPHONE PERSONNEL :

ENTREPRISE ACTUELLE / nom – adresse :

INTITULE DE VOTRE EMPLOI ACTUEL :

DESCRIPTION DE VOTRE MISSION : décrivez en quelques lignes la mission qui vous est confiée dans le cadre de votre emploi actuel.

Cadre réservé au jury

Parcours dans la filière légumière

Tableau à compléter à partir de vos expériences dans la filière légumière (salarié, non salarié)

Expé- riences	Période	Entreprise - structure	Statut salarié (CDI, CDD, intérim) non salarié	Temps plein/ temps partiel	Emploi	Activités et exemples de produits cultivés
						Activités à choisir dans la liste suivante en précisant les produits : <ul style="list-style-type: none"> - mise en place des cultures - entretien et surveillance des cultures - accompagnement d'une équipe - entretien du matériel, conduite du matériel - traitements, récolte, conditionnement, livraison
1	Du au					
2	Du au					
3	Du au					
4	Du au					
5	Du au					

Cadre réservé au jury

Ne pas indiquer les périodes effectuées en entreprise pendant une formation : stage, contrat d'apprentissage, contrat de qualification, contrat de professionnalisation, ...

Autres expériences

Indiquez dans ce tableau toutes les expériences qui vous paraissent pouvoir être valorisées pour l'obtention du CQP.

Expé- riences	Période	Entreprise - structure	Statut salaré (CDI, CDD, intérim) non salaré	Temps plein/ temps partiel	Emploi	Activités et exemples de produits cultivés
						Exemples d'activités : - transport de personnes, d'animaux, - activités sportives (préciser), associatives (préciser) - accompagnement de groupes, animation, enseignement - jardinage, conduite d'engins, etc...
1	Du au					
2	Du au					
3	Du au					
4	Du au					
5	Du au					

Cadre réservé au jury

Ne pas indiquer les périodes effectuées en entreprise pendant une formation : stage, contrat d'apprentissage, contrat de qualification, contrat de professionnalisation, ...

Contexte de travail

1. Autonomie

Choisissez une expérience vécue dans laquelle vous avez été amené à exécuter une activité sous la responsabilité d'une personne et répondez aux questions suivantes. Si vous n'avez pas vécu une telle situation, passez cette partie.

Dans quelle situation vous trouvez-vous ?

Salarié d'une entreprise, d'un organisme, d'une association

Précisez :

Bénévole d'une association

Membre d'un groupe informel

Autre (précisez) :

Quelle activité avez-vous à faire dans cette situation ?

Qui vous donne les consignes relatives à l'activité ? (plusieurs réponses possibles)

A quel moment ces consignes vous sont-elles données ?

Le matin

Au démarrage du chantier ou de l'activité

Avant chaque tâche

Autre(s) :

Devez-vous rendre compte du travail que vous avez réalisé ?

Oui

Non

Cadre réservé au jury

Si oui,
A qui ?

A quel moment ?

Par quel moyen ?

A l'oral

A l'écrit

Quels types d'informations devez-vous transmettre ?

2. Travail en équipe

Retrouvez des expériences vécues dans laquelle vous avez été amené à exécuter des travaux en équipe et répondez aux questions suivantes. Si vous n'avez pas vécu de telles situations, passez cette partie.

Vous arrive-t-il de travailler : (vous pouvez cocher plusieurs cases)

- ♦ Seul Parfois Régulièrement Jamais
- ♦ En petite équipe Parfois Régulièrement Jamais
(2 à 5 personnes)
- ♦ En équipe élargie Parfois Régulièrement Jamais
(+ de 5 personnes)

Dans d'autres situations, vous arrive-t-il d'avoir la responsabilité d'une équipe ?

jamais parfois

toujours

Si oui, comment est constituée cette équipe ?

- ♦ De salariés permanents Parfois Régulièrement Jamais
- ♦ De salariés saisonniers Parfois Régulièrement Jamais
- ♦ Autres (précisez) : Parfois Régulièrement Jamais

Cadre réservé au jury

Lorsque vous avez la responsabilité d'une équipe, que devez-vous faire ?

♦ Vis-à-vis des membres de l'équipe ?

♦ Vis-à-vis de votre responsable ?

Cette responsabilité vous intéresse-t-elle ? Si oui, pour quelles raisons ?

Cette responsabilité vous paraît-elle difficile ? Si oui, pour quelles raisons ?

Dans le cas où vous avez la responsabilité d'une équipe, vous demande-t-on d'enregistrer des temps de travaux ou d'activités ?

Oui Non

Si oui, sur quel support ?

Cadre réservé au jury

Avez-vous déjà dû donner une consigne de travail ou d'activité ?

Oui Non

Si oui, prenez un exemple précis (consigne de sécurité, principes d'ergonomie, cahier des charges, ...) et expliquez comment vous procédez pour donner cette consigne, comment vous vérifiez qu'elle est comprise et appliquée.

Que faites-vous si vous constatez que le travail n'est pas correctement réalisé par une personne ou par l'ensemble de l'équipe ?

Existe-t-il, selon vous, des points importants à respecter lorsque l'on travaille soi-même au sein d'une équipe ? Lesquels et pour quelles raisons ?

Cadre réservé au jury

3. Productions légumières

Parmi toutes vos expériences en rapport avec la culture légumière, indiquez ci-dessous une liste de légumes que vous connaissez en les classant par ordre décroissant (en premier ce que vous faites ou faisiez le plus souvent, en dernier le moins souvent) :

1/

2/

3/

4/

5/

6/

7/

8/

9/

10/

Choisissez deux légumes correspondant si possible, à des modes de cultures différents (pleine terre, hors sol ou endives) et répondez aux questions en page suivante.

Cultures choisies :

1/

2/

Cadre réservé au jury

A1 – Mise en place d’une culture de pleine terre

S’il s’agit d’une culture de pleine terre, en plein champ ou sous abris, répondez aux questions suivantes, si non passez en page 12 (hors sol) ou en page 14 (endives) :

Avez-vous déjà posé un paillage ?

Oui Non

Quel est, selon vous, le rôle du paillage ?

Comment faites-vous pour poser un paillage ? Prenez un exemple précis et expliquez l’opération en quelques lignes.

Avez-vous déjà posé une couverture?

Oui Non

Quel est, selon vous, le rôle des couvertures ?

Comment faites-vous pour poser une couverture ? Prenez un exemple précis et expliquez l’opération en quelques lignes.

A quoi devez-vous faire attention dans cette opération ?

Cadre réservé au jury

Avez-vous déjà monté ou démonté un système d'irrigation ?

Montage : Oui Non

Démontage : Oui Non

A quoi devez-vous faire attention lorsque vous montez un système d'irrigation ? Pour quelles raisons ?

Choisissez un exemple de plantation :

Vous servez-vous d'outil(s), si oui, le(s)quel(s)?

Décrivez les gestes que vous devez faire pour planter, étape après étape :

Quelles précautions devez-vous prendre pour réaliser une telle opération ?

Cadre réservé au jury

A2- Suppression de l'ancienne culture hors sol et mise en place d'une nouvelle

Quel légume avez-vous choisi ?

Avez-vous déjà monté ou démonté un système d'irrigation ?

Montage : Oui Non

Démontage : Oui Non

A quoi devez-vous faire attention lorsque vous montez un système d'irrigation ? Pour quelles raisons ?

Pour quelles raisons doit-on désinfecter ?

Que faut-il désinfecter ?

Cadre réservé au jury

A quoi sert un substrat ?

Décrivez, étape par étape, la manière dont vous procédez pour mettre en place la culture hors sol que vous avez choisie :

Vous servez-vous d'outil(s), si oui, le(s)quel(s)?

Description des étapes :

Quelles précautions devez-vous prendre pour réaliser une telle opération ?

Cadre réservé au jury

Avez-vous des points de cahier des charges à respecter pendant cette opération ? Si oui, lesquels ?

A3 - Chaîne de plantation d'endives

A quoi reconnaissez-vous une racine malade ou défectueuse ?

Que faites-vous dans ce cas ?

Décrivez, étape par étape, la manière dont vous procédez sur la chaîne de plantation :

Vous servez-vous d'outil(s), si oui, le(s)quel(s)?

Cadre réservé au jury

♦ **Description des étapes :**

♦ **Quelles précautions devez-vous prendre pour réaliser une telle opération, en particulier pour la mise en bac ?**

Avez-vous des points de cahier des charges à respecter ? Si oui, lesquels ?

Cadre réservé au jury

B - Entretien et surveillance des cultures (sauf endives)

Enumérer les opérations que vous faites dans le cadre de la surveillance et des cultures. Répondez pour les deux légumes que vous avez choisis (sauf endives). N'indiquez pas ici les traitements phytosanitaires et le désherbage chimique (voir chapitre suivant).

Légume n°1 :

Légume n° 2 :

Donnez deux exemples de maladies et deux exemples de parasites que vous avez déjà rencontrés sur les deux cultures : complétez le tableau ci-dessous

	Légume 1 :	Légume 2 :
Maladies		
Parasites		

Cadre réservé au jury

Que faites-vous lorsque vous constatez la présence de maladies ou parasites ?

Choisissez une opération d'entretien pour chacune des cultures (les opérations seront nécessairement différentes), et décrivez-les de façon détaillée, étape par étape, en indiquant les outils que vous utilisez :

Légume n°1 :

Opération :

Etapas :

Légume n° 2 :

Opération :

Etapas :

Cadre réservé au jury

Votre entreprise est-elle dans une démarche de protection biologique intégrée ?

Oui Non Je ne sais pas

Si oui, qu'est-ce que cela signifie pour votre travail ?

C - Application de produits

Faites la liste des opérations d'application de produits (fertilisation, traitements phytosanitaires, désherbage chimique) **que vous réalisez ou avez réalisé en précisant pour chacune, les outils utilisés :**

♦ occasionnellement :

♦ régulièrement :

Cadre réservé au jury

Choisissez un exemple de traitement que vous avez déjà effectué. De quel traitement s'agit-il ? Sur quel(s) légume(s) ?

Indiquez le ou les produit(s) que vous avez utilisés

Y a-t-il des risques à manipuler ces produits ?

Oui Non Je ne sais pas

Si oui, énumérer ces risques et dites vis-à-vis de qui ou (et) de quoi ils existent :

Cadre réservé au jury

Citez, dans l'ordre, les opérations que vous réalisez lorsque vous appliquez ce traitement

En fin de traitement que faites-vous ?

Quelles sont les règles de sécurité que vous respectez pour vous, pour les autres et pour l'environnement, dans le cadre de ce travail ?

Cadre réservé au jury

D - Conduite et entretien du tracteur, des outils attelés, de chariots automoteurs

Avez-vous déjà effectué l'entretien courant d'un tracteur ?

Oui

Non

Faites-vous l'entretien courant d'autres types d'engins ? Si oui, lesquels ?

Choisissez un engin :

Quelles opérations quotidiennes faites-vous sur cet engin et pourquoi ?

Opérations	Justification de ces opérations

Dites ce que vous faites dans les situations suivantes :

- ♦ Le voyant d'alerte s'allume :
- ♦ Le voyant d'huile s'allume :
- ♦ Le voyant de carburant s'allume :
- ♦ Le voyant d'eau s'allume :
- ♦ Le voyant de frein s'allume :

Quelles autres situations pouvez-vous avoir à gérer ? Que faites-vous dans chaque cas ?

Cadre réservé au jury

Décrivez, étape par étape, la manière dont vous démarrez le tracteur en précisant les règles de sécurité que vous respectez

Quelles sont les difficultés que vous rencontrez ou que vous avez rencontrées dans la conduite d'engins ?

Prenez deux exemples et décrivez la manière dont vous résolvez ces situations :

Cadre réservé au jury

7 – Récolte / tri / conditionnement (sauf endives)

Quelles sont les légumes que vous récoltez et conditionnez habituellement?

♦ Récolte :

♦ Conditionnement :

Choisissez trois produits :

- ♦ Légume 1 à récolte seule :
- ♦ Légume 2, récolté et conditionné sur place :
- ♦ Légume 3 : conditionnement seul :

Récolte seule - légume 1 : _____

Imaginez une situation : travaillez-vous en équipe ? Combien de personnes comporte-t-elle ? Comment le travail est-il réparti ?

Donnez un exemple de consigne de récolte :

Cadre réservé au jury

Avez-vous des points de cahier des charges à respecter ? Si oui, lesquels ?

Décrivez étape par étape, la manière dont vous procédez pour effectuer cette opération de récolte en indiquant les outils ou instruments que vous utilisez

A quoi faites-vous attention pour réaliser correctement ce travail ?

Quelles précautions (hygiène, sécurité, postures) prenez-vous pour réaliser ce travail ?

Cadre réservé au jury

Récolte et conditionnement sur place - légume 2 :

Imaginez une situation : travaillez-vous en équipe ? Combien de personnes comporte-t-elle ? Comment le travail est-il réparti ?

Donnez un exemple de consigne de récolte et de conditionnement :

Avez-vous des points de cahier des charges à respecter ? Si oui, lesquels ?

♦ Pour la récolte :

♦ Pour le conditionnement :

Cadre réservé au jury

Décrivez, étape par étape, la manière dont vous procédez pour effectuer cette opération de récolte en indiquant les outils ou instruments que vous utilisez

◆ Pour la récolte :

◆ Pour le conditionnement :

A quoi faites-vous attention pour réaliser correctement ces travaux ?

◆ Pour la récolte :

◆ Pour le conditionnement :

Cadre réservé au jury

Quelles précautions (hygiène, sécurité, postures) prenez-vous pour réaliser ce travail ?

Si vous travaillez en équipe, que se passe-t-il si une personne n'est pas dans le rythme?

Conditionnement seul (sur chaîne de conditionnement) - légume :

Imaginez une situation : travaillez-vous en équipe ? Combien de personnes comporte-t-elle ? Comment le travail est-il réparti ?

Donnez un exemple de consigne de conditionnement :

Cadre réservé au jury

Avez-vous des points de cahier des charges à respecter ? Si oui, lesquels ?

Décrivez, étape par étape, la manière dont vous procédez pour effectuer cette opération de conditionnement, en indiquant les outils ou instruments que vous utilisez

A quoi faites-vous attention pour réaliser correctement ce travail ?

Cadre réservé au jury

Quelles précautions (hygiène, sécurité, postures) prenez-vous pour réaliser ce travail ?

Si vous travaillez en équipe, que se passe-t-il si une personne n'est pas dans le rythme?

Réalisez-vous ou avez-vous réalisé une palette ?

Oui

Non

Décrivez la manière dont vous procédez

Cadre réservé au jury

Si vous travaillez dans la production d'endives, répondez aux questions suivantes

Cassage / conditionnement des endives

Faites-vous le cassage manuel des endives ?

Oui Non

Quelles sont les précautions à prendre dans la réalisation de ce travail ?

Pour quelles raisons doit-on prendre ces précautions ?

Faites-vous le cassage mécanique des endives ?

Oui Non

Quelles sont les précautions à prendre dans la réalisation de ce travail ?

Pour quelles raisons doit-on prendre ces précautions ?

Sur la chaîne de conditionnement, avez-vous des points de cahier des charges à respecter ? Si oui, lesquels ?

Cadre réservé au jury

Décrivez, étape par étape, la manière dont vous procédez pour effectuer le conditionnement

Quelles sont les règles de sécurité à respecter ?

A quoi faites-vous attention pour réaliser correctement ce travail ?

Que se passe-t-il si une personne n'est pas dans le rythme?

Cadre réservé au jury

Réalisez-vous ou avez-vous réalisé une palette ?

Oui

Non

Décrivez la manière dont vous procédez

8 - Livraison

Réalisez-vous le chargement ?

Parfois

Régulièrement

Jamais

Avec quel matériel chargez-vous ?

Comment organisez-vous le chargement et pour quelles raisons ?

Cadre réservé au jury

Comment procédez-vous pour vérifier la stabilité du chargement ?

Quelles précautions (sécurité, postures) prenez-vous pour réaliser ce travail ?

Vous arrive-t-il de livrer des productions ?

Seul Parfois Régulièrement Jamais
Accompagné Parfois Régulièrement Jamais

Si vous êtes accompagné, précisez par qui et votre rôle :

Cadre réservé au jury

A quel type de clients livrez-vous ?

Avez-vous des documents à contrôler ?

Parfois

Régulièrement

Jamais

Si oui, lesquels ?

Comment procédez-vous ? Prenez des exemples

A quoi faites-vous attention en termes de comportement personnel (attitude, présentation, langage, ...) lors d'une livraison ?

Cadre réservé au jury

Indiquez ci-dessous les informations sur votre propre expérience professionnelle que vous souhaitez apporter en complément

Cadre réservé au jury

Formations et diplômes

FORMATION SCOLAIRE

Dernière classe fréquentée (5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème}, seconde, bac, CAP, etc.) :

Diplômes obtenus (CAP, BEP, BEPC, Bac Pro, Bac, BTS, etc.)

Diplôme	Année d'obtention

FORMATION CONTINUE

Avez-vous suivi une formation en alternance ?

En apprentissage ?

oui/non	diplôme obtenu	entreprise	année

- En contrat de qualification ou de professionnalisation ?

oui/non	diplôme obtenu	entreprise	année

- En formation longue en tant que salarié ?

oui/non	diplôme obtenu	entreprise	année

Avez-vous suivi une formation dans le cadre d'un congé individuel de formation ?

oui/non	diplôme obtenu	entreprise	année

Cadre réservé au jury

Avez-vous suivi des formations de perfectionnement ?





	Intitulé	Durée	Année
A la demande de votre employeur			
A votre demande			

Motivation

Expliquez en quelques lignes vos motivations pour l'obtention du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières »

Cadre réservé au jury

Pièces à fournir

-  *Photocopie de votre pièce d'identité*
-  *Attestations de travail*
-  *Photocopie de vos diplômes*
-  *Attestations de formation*

Je soussigné(e)

certifie l'exactitude des informations figurant dans le présent document.

Fait à

Le

Signature du candidat