



UFA du Nivot - Le Nivot - 29 590 Lopérec

☎ 02 98 81 11 21 ou ☎ 07 56 42 19 14 - @ ufalenivot@lenivot.net

Nom de l'apprenant(e) : .....

## CQP Salarié Qualifié en Production Porcine

### Recensement des activités menées en cours de formation

Afin de se préparer à son futur métier et de réussir les évaluations certificatives relatives au diplôme préparé, l'apprenant doit faire preuve d'implication dans le travail de l'entreprise et de curiosité sur son fonctionnement global.

Le recensement des activités menées en entreprise, réalisé grâce au tableau au verso de ce document, permet d'organiser le travail commun de formation entre l'entreprise et l'école du Nivot. En effet, les enseignements proposés à l'école s'appuient sur les activités menées en entreprise.

Le tuteur, ou le maître d'apprentissage, aura un rôle essentiel au travers des exemples concrets et des explications qu'il apportera à l'apprenant afin de lui permettre de développer ses compétences professionnelles.

Le recensement des activités menées en entreprise est une étape obligatoire, préalable à la signature d'un contrat de formation, d'apprentissage ou de professionnalisation.

Fait à ....., le .....

✍ L'entreprise représentée par .....  
ou le maître d'apprentissage ou tuteur (Cachet de l'entreprise)

✍ Validation de l'UFA



L'école du Nivot bénéficie du soutien financier de la région Bretagne  
« Déclaration d'activité de formation continue enregistrée sous le numéro 53290978029 auprès  
du préfet de région de BRETAGNE. »  
Siret n° 77 756 667 000 017 Version du 14/06/2024



	Capacités professionnelles attendues <b>CQP Salarié Qualifié en Production Porcine</b>	Réalisation (cocher)		
		Souvent	Parfois	Jamais
<b>Hygiène et sécurité</b>	Nettoyage et désinfection : sol, matériel de distribution, auges, abreuvoirs, lampes, petit matériel, salles			
	Tri des déchets et gestion du recyclage			
	Programmation le robot de nettoyage, le cas échéant			
	Surveillance des bonnes conditions d'ambiance grâce au matériel de mesure			
	Surveillance et entretien du circuit d'alimentation et/ou de la FAF			
	Surveillance des équipements d'élevage : chaudière, machine à soupe, pompes de lavage, groupe électrogène, ...			
	Vérification de l'accès à l'eau en quantité et qualité			
	Vérification que les animaux aient suffisamment de place			
	Vérification que les animaux ne soient pas dans l'obscurité			
	Surveillance de l'état général et le comportement de l'animal			
<b>Suivi du troupeau reproducteur</b>	Tri les truies qui vont à la réforme et les cochettes qui vont assurer le renouvellement			
	Répartition des truies dans les lots mis à la reproduction			
	Observation de l'état général des animaux et leur comportement, identifie et note la truie en chaleur			
	Insémination des truies et surveillance des retours en chaleur			
	Repérage des truies à échographier et assiste le technicien			
	Réception des doses et préparation des doses			
	Enregistrement des résultats pour la GTTT			
<b>Maternité</b>	Préparation de l'entrée des truies en maternité : lavage, déparasitage, documents de suivi, tapis, chauffage			
	Suivi des mises-bas, et aide en cas de besoin			
	Surveillance après mise bas, tri des porcelets et gestion des adoptions et soins courants aux porcelets			
	Pesée de chaque portée, enregistre les poids et repère des anomalies			
	Préparation et gestion du sevrage			
	Réalisation des vaccinations prescrites			
<b>Post-sevrage /engraissement</b>	Pesée des porcelets à l'arrivée et allotement suivant le poids et le sexe et l'âge			
	Tri des porcs à partir, gestion de la mise à jeun, du marquage et blocage sur le quai			
	Identification des animaux malades et application des soins			
<b>Suivi de l'alimentation des différents lots d'animaux</b>	Lancement du programme et respect des plans d'alimentation par lot			
	Mise en route les différentes fabrications selon les lots			
	Si ce n'est pas automatisé : distribution des aliments complémentaires			
	Suivi des stocks d'aliments			