

OUVRIER

EN PRODUCTION PORCINE



FermEmploi

Récolte de talents!

CARNET D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Nom de l'employé :

Nom du superviseur :

Nom de l'entreprise :

Avec la participation financière de :

Québec 

 agri
carrières

Numéro du mandat :

Dates du programme :

Nom du conseiller :

Courriel :

Téléphone :



CARNET D'APPRENTISSAGE

Le carnet d'apprentissage est prévu pour aider à planifier et à suivre la formation en entreprise des participants au programme FermEmploi.

Il doit être utilisé tout au long du programme pour noter les progrès de l'employé, consigner les tâches réalisées et garder le cap sur les objectifs du programme.

Le carnet d'apprentissage appartient à l'employé, mais il doit être complété avec le superviseur.



BONNE FORMATION!



TABLE DES MATIÈRES



BIENVENUE DANS L'ENTREPRISE



SUPERVISEUR : Complétez les informations ci-dessous.

À PROPOS DE L'ENTREPRISE

PERSONNES-RESSOURCES

Nom :

Fonction :

Téléphone :

Courriel :

Nom :

Fonction :

Téléphone :

Courriel :

DESCRIPTION DU POSTE

HORAIRES DE TRAVAIL



TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES

Le tableau ci-dessous présente les compétences et les tâches liées au métier d'ouvrier en production porcine¹.



SUPERVISEUR : Sélectionnez les éléments que l'employé devra maîtriser à l'issue du programme. Il n'est pas nécessaire de couvrir l'ensemble du tableau.

1. APPLIQUER LE PROTOCOLE D'ASSAINISSEMENT		
1.1 Planifier le travail à effectuer	1.2 Évacuer le fumier	1.3 Procéder au lavage
1.4 Procéder à la désinfection	1.5 Participer au contrôle des agents nuisibles	1.6 Terminer les opérations
2. DONNER DES SOINS À DES PORCS		
2.1 Planifier le travail à effectuer	2.2 Traiter des animaux malades et souffrants et voir à la prévention des maladies	2.3 Traiter des blessures
2.4 Effectuer le suivi des traitements	2.5 Contribuer à la gestion du matériel et des produits pour les soins	2.6 Terminer les opérations
3. ASSURER LA CONDUITE DU TROUPEAU		
3.1 Planifier le travail à effectuer	3.2 Effectuer la tournée du troupeau	3.3 Préparer l'accueil ou l'expédition de porcs
3.4 Procéder au déplacement des porcs sur le site de production ou vers le véhicule de transport		3.5 Terminer les opérations

¹Tirées et adaptées du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)



4. APPLIQUER DES MESURES DE BIOSÉCURITÉ ET D'URGENCE

4.1 Planifier le travail à effectuer	4.2 Appliquer des mesures de biosécurité concernant les objets et les matières entrants	4.3 Appliquer des mesures de biosécurité concernant l'entrée sur le site de production et la sortie du site
4.4 Intervenir en situation d'urgence	4.5 Terminer les opérations	

5. EFFECTUER DES TRAVAUX DE MAINTENANCE SUR LE SITE DE PRODUCTION

5.1 Planifier le travail à effectuer	5.2 Assurer le nettoyage de routine	5.3 Procéder à des travaux mineurs d'entretien et de réparation sur le site de production
5.4 Terminer les opérations		

6. ALIMENTER LES PORCS

6.1 Planifier le travail à effectuer	6.2 Assurer la distribution de l'eau	6.3 Préparer les aliments
6.4 Assurer la distribution des aliments	6.5 Surveiller l'alimentation des animaux	6.6 Contribuer à l'approvisionnement en aliments
6.7 Terminer les opérations		



CALENDRIER D'APPRENTISSAGE

Le calendrier suivant permet de planifier et structurer la formation de l'employé.



SUPERVISEUR : Précisez les apprentissages visés ainsi que les activités prévues au cours du programme.

SEMAINES 1 À 4

Dates :

Objectifs à atteindre et activités programmées :

Notes :

SEMAINES 5 À 8

Dates :

Objectifs à atteindre et activités programmées :

Notes :



SEMAINES 9 À 12

Dates :

Objectifs à atteindre et activités programmées :

Notes :

SEMAINES 13 À 16

Dates :

Objectifs à atteindre et activités programmées :

Notes :

SEMAINES 17 À 20

Dates :

Objectifs à atteindre et activités programmées :

Notes :



SEMAINES 21 À 24

Dates :

Objectifs à atteindre et activités programmées :

Notes :



ATTITUDES ET COMPORTEMENTS

La liste suivante présente les attitudes et comportements à adopter en production porcine².



SUPERVISEUR : Sélectionnez les éléments que l'employé devra maîtriser à la fin du programme. Fournissez des explications et des exemples concrets.

SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Durant les premières semaines du programme, indiquez à quelle fréquence les attitudes et comportements attendus sont adoptés par l'employé. Puis, réévaluez ces comportements à la fin du programme pour observer la progression de l'employé.

DÉBUT DU PROGRAMME

Date :

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS	FRÉQUENCE		
RESPECTER LES CONSIGNES :	Rarement	Parfois	En tout temps
RESPECTER LES ANIMAUX :			
FAIRE PREUVE DE VIGILANCE À L'ÉGARD DE LA BIOSÉCURITÉ :			
FAIRE PREUVE DE VIGILANCE À L'ÉGARD DES RISQUES À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL :			

²Tirés et adaptés du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)



ÊTRE CALME, PARLER À VOIX BASSE ET ÉVITER LE BRUIT :	
ÊTRE ATTENTIF :	
ÊTRE PATIENT :	
ÊTRE MÉTICULEUX :	
DÉMONTRER DE LA PONCTUALITÉ :	
S'ENGAGER DANS SON TRAVAIL ET SON APPRENTISSAGE :	
RÉAGIR RAPIDEMENT :	
RESPECTER LES LOIS ET RÈGLEMENTS EN VIGUEUR :	
TRANSMETTRE L'INFORMATION JUSTE AUX PERSONNES RESPONSABLES :	

Commentaires :



FIN DU PROGRAMME

Date :

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS	FRÉQUENCE		
RESPECTER LES CONSIGNES :	Rarement	Parfois	En tout temps
RESPECTER LES ANIMAUX :			
FAIRE PREUVE DE VIGILANCE À L'ÉGARD DE LA BIOSÉCURITÉ :			
FAIRE PREUVE DE VIGILANCE À L'ÉGARD DES RISQUES À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL :			
ÊTRE CALME, PARLER À VOIX BASSE ET ÉVITER LE BRUIT :			
ÊTRE ATTENTIF :			
ÊTRE PATIENT :			
ÊTRE MÉTICULEUX :			
DÉMONTRER DE LA PONCTUALITÉ :			
S'ENGAGER DANS SON TRAVAIL ET SON APPRENTISSAGE :			



RÉAGIR RAPIDEMENT :	
RESPECTER LES LOIS ET RÈGLEMENTS EN VIGUEUR :	
TRANSMETTRE L'INFORMATION JUSTE AUX PERSONNES RESPONSABLES :	

Commentaires :



PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER ET TERMINER LES OPÉRATIONS

L'organisation du travail est une compétence essentielle pour agir avec efficacité et professionnalisme. Cela demande de bien planifier son travail et d'adopter les bons réflexes une fois la tâche terminée, comme ranger le matériel, nettoyer et faire les suivis nécessaires.

Cette section regroupe les tâches *Planifier le travail à effectuer* et *Terminer les opérations* incluses dans toutes les compétences du programme.

GRILLES DE SUIVI

Les grilles de suivi indiquent les critères à respecter pour effectuer correctement une tâche. Au besoin, des critères spécifiques à l'entreprise peuvent être ajoutés.



SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Utilisez les critères proposés pour guider les discussions lors du suivi des apprentissages. Cochez-les lorsqu'ils sont maîtrisés.

CRITÈRES – PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER	MAÎTRISÉ
RESPECTER LES RÈGLES DE BIOSÉCURITÉ EN MATIÈRE D'ENTRÉE SUR LE SITE	
CHOISIR ET PRÉPARER LE MATÉRIEL ET LES PRODUITS DE FAÇON APPROPRIÉE	
INTERPRÉTER DE FAÇON JUSTE LES CONSIGNES ET L'INFORMATION	

CRITÈRES – TERMINER LES OPÉRATIONS	MAÎTRISÉ
NETTOYER ET RANGER LE MATÉRIEL ET LES PRODUITS DE FAÇON APPROPRIÉE	
COMPILER DE FAÇON JUSTE ET COMPLÈTE LES DONNÉES DANS LES REGISTRES	
RESPECTER LES RÈGLES DE BIOSÉCURITÉ EN CE QUI A TRAIT À LA SORTIE DU SITE	





SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Inscrivez la date et le niveau de compétence à chaque suivi, ainsi que les éléments observés et ceux à améliorer.

SUIVI N° 1

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 2

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 3

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		



1. APPLIQUER LE PROTOCOLE D'ASSAINISSEMENT

Afin de prévenir les éclosions de maladies au sein du troupeau, les producteurs mettent en place des mesures d'hygiène rigoureuses, incluant l'évacuation du fumier, le lavage des installations et des équipements, la désinfection et le contrôle des agents nuisibles. Ces mesures doivent être appliquées par tous les employés afin de maintenir la sécurité du troupeau.

PROTOCOLES ET PROCÉDURES DE L'ENTREPRISE

En lien avec cette compétence, l'employé doit connaître et **respecter en tout temps** les procédures et les protocoles suivants.



SUPERVISEUR : Indiquez les documents à consulter et joignez-les si possible en annexe du carnet. Indiquez au besoin les protocoles et procédures supplémentaires de l'entreprise dans la catégorie « Autres ».

SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Indiquez si l'employé a consulté les documents et s'il applique correctement les protocoles et procédures.



BIOSÉCURITÉ

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROTOCOLES D'ASSAINISSEMENT			
MESURES DE BIOSÉCURITÉ CONCERNANT LES ENTRÉES ET SORTIES DU SITE DE PRODUCTION			





SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROCÉDURES DE CADENASSAGE			
PROCÉDURES DE TRAVAIL EN ESPACE CLOS			
ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE APPROPRIÉ			
APPROCHE SÉCURITAIRE AVEC LES ANIMAUX			
UTILISATION D'UN APPAREIL DE DÉTECTION DES GAZ, LORSQUE REQUIS			
PROCÉDURES D'UTILISATION DE PRODUITS DANGEREUX			





TECHNIQUES DE TRAVAIL

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
UTILISATION APPROPRIÉE DE LA LAVEUSE À PRESSION			



AUTRES

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement

NOTES :



GRILLES DE SUIVI

Les grilles de suivi indiquent les critères à respecter pour effectuer correctement une tâche. Au besoin, des critères spécifiques à l'entreprise peuvent être ajoutés.



SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Utilisez les critères proposés pour guider les discussions lors du suivi des apprentissages. Cochez-les lorsqu'ils sont maîtrisés.

1.2 ÉVACUER LE FUMIER

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
RESPECTER LES PROCÉDURES DE DÉMARRAGE ET D'ARRÊT DES POMPES	
NETTOYER ADÉQUATEMENT LES LITIÈRES	

PRÉCISIONS :

1.3 PROCÉDER AU LAVAGE

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
DÉMONTER CORRECTEMENT LES COMPOSANTS	
LAVER SYSTÉMATIQUEMENT LES SURFACES	
RESPECTER LES EXIGENCES EN CE QUI A TRAIT À L'UTILISATION D'UN DÉGRAISSEUR	
RESPECTER LES EXIGENCES EN CE QUI A TRAIT AU RINÇAGE	
S'ASSURER DE LA PROPRETÉ DES SURFACES, DES ALLÉES, DES SYSTÈMES DE LOGEMENT, DE L'ÉQUIPEMENT DE PRODUCTION ET DU QUAI DE CHARGEMENT	

PRÉCISIONS :



1.4 PROCÉDER À LA DÉSINFECTION

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
PRÉPARER ADÉQUATEMENT LE DÉSINFECTANT	
APPLIQUER DE FAÇON COMPLÈTE LE DÉSINFECTANT	
RESPECTER LES EXIGENCES EN CE QUI A TRAIT À L'UTILISATION DU DÉSINFECTANT	
RESPECTER LES EXIGENCES EN CE QUI A TRAIT AU RINCAGE DU SYSTÈME D'ALIMENTATION	
RESPECTER LES EXIGENCES EN CE QUI A TRAIT AU SÉCHAGE	
DÉSINFECTER ADÉQUATEMENT LES SURFACES, LES ALLÉES, LES SYSTÈMES DE LOGEMENT, L'ÉQUIPEMENT DE PRODUCTION ET LE QUAI DE CHARGEMENT	
REMONTER CORRECTEMENT LES COMPOSANTS	

PRÉCISIONS :



1.5 PARTICIPER AU CONTRÔLE DES AGENTS NUISIBLES

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
REPÉRER RAPIDEMENT LES INDICES DE LA PRÉSENCE D'AGENTS NUISIBLES	
TRANSMETTRE L'INFORMATION JUSTE À LA PERSONNE RESPONSABLE	

PRÉCISIONS :



SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Inscrivez la date et le niveau de compétence à chaque suivi, ainsi que les éléments observés et ceux à améliorer.

1. APPLIQUER LE PROTOCOLE D'ASSAINISSEMENT

SUIVI N° 1

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 2

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 3

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		



2. DONNER DES SOINS À DES PORCS

Une bonne gestion de la santé du troupeau permet au producteur de prévenir les éclosions de maladies, de traiter les animaux plus efficacement et d'assurer un plus grand bien-être animal. Les employés doivent donc savoir détecter des maladies, des blessures ou des souffrances, traiter les animaux, assurer le suivi des traitements et gérer le matériel et les produits pour les soins.

PROTOCOLES ET PROCÉDURES DE L'ENTREPRISE

En lien avec cette compétence, l'employé doit connaître et **respecter en tout temps** les procédures et les protocoles suivants.



SUPERVISEUR : Indiquez les documents à consulter et joignez-les si possible en annexe du carnet. Indiquez au besoin les protocoles et procédures supplémentaires de l'entreprise dans la catégorie « Autres ».

SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Indiquez si l'employé a consulté les documents et s'il applique correctement les protocoles et procédures.



BIOSÉCURITÉ

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROCÉDURES DE DÉSINFECTION DU MATÉRIEL DE SOIN			
PROTOCOLES D'ISOLEMENT			





SANTÉ ANIMALE

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROTOCOLES DE SOINS			
PRESCRIPTIONS DU VÉTÉRINAIRE			
PROCÉDURES D'IDENTIFICATION DES ANIMAUX SOIGNÉS			
PROCÉDURES D'ENTREPOSAGE ET DE ROTATION DES PRODUITS POUR LES SOINS			




SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
MÉTHODE D'IMMOBILISATION DES ANIMAUX			



PROCÉDURES D'UTILISATION DE PRODUITS DANGEREUX			
---	--	--	--

 AUTRES			
	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement

NOTES :



GRILLES DE SUIVI

Les grilles de suivi indiquent les critères à respecter pour effectuer correctement une tâche. Au besoin, des critères spécifiques à l'entreprise peuvent être ajoutés.



SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Utilisez les critères proposés pour guider les discussions lors du suivi des apprentissages. Cochez-les lorsqu'ils sont maîtrisés.

2.2 TRAITER DES ANIMAUX MALADES ET SOUFFRANTS ET VOIR À LA PRÉVENTION DES MALADIES

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
REPÉRER RAPIDEMENT UN ANIMAL MALADE OU SOUFFRANT	
REPÉRER RAPIDEMENT LA PRÉSENCE DE PARASITES	
RESPECTER LES BONNES PRATIQUES EN CE QUI A TRAIT À L'ADMINISTRATION DE MÉDICAMENTS INJECTABLES	
RESPECTER LES BONNES PRATIQUES EN CE QUI A TRAIT À L'ADMINISTRATION DE MÉDICAMENTS NON INJECTABLES	

PRÉCISIONS :

2.3 TRAITER DES BLESSURES

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
REPÉRER RAPIDEMENT UN ANIMAL BLESSÉ OU SOUFFRANT	
ÉVALUER ADÉQUATEMENT LA SÉVERITÉ DE LA BLESSURE	
RESPECTER LES BONNES PRATIQUES EN CE QUI A TRAIT AUX SOINS DE LA BLESSURE	
RESPECTER LE PROTOCOLE D'ISOLEMENT	
DÉTERMINER LA CAUSE PLAUSIBLE DE LA BLESSURE	

PRÉCISIONS :



2.4 EFFECTUER LE SUIVI DES TRAITEMENTS

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
VÉRIFIER MINUTIEUSEMENT L'ÉTAT DE SANTÉ DES ANIMAUX	
REPÉRER RAPIDEMENT UN ANIMAL À EUTHANASIER	
APPLIQUER LES MESURES CORRECTIVES APPROPRIÉES	

PRÉCISIONS :

2.5 CONTRIBUER À LA GESTION DU MATÉRIEL ET DES PRODUITS POUR LES SOINS

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
VÉRIFIER DE FAÇON APPROPRIÉE LES RÉSERVES	
TRANSMETTRE L'INFORMATION JUSTE EN CE QUI A TRAIT À L'ÉTAT DES RÉSERVES	



VÉRIFIER DE FAÇON APPROPRIÉE LA CONFORMITÉ DES LIVRAISONS DE MATÉRIEL ET DE PRODUITS POUR LES SOINS	
RESPECTER LES EXIGENCES EN MATIÈRE D'ENTREPOSAGE DU MATÉRIEL ET DES PRODUITS POUR LES SOINS	
RESPECTER LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE ROTATION DES PRODUITS POUR LES SOINS	

PRÉCISIONS :



SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Inscrivez la date et le niveau de compétence à chaque suivi, ainsi que les éléments observés et ceux à améliorer.

2. DONNER DES SOINS À DES PORCS

SUIVI N° 1

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 2

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 3

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		



3. ASSURER LA CONDUITE DU TROUPEAU

La conduite du troupeau couvre les conditions d'élevage, le traitement et la manipulation des animaux et les pratiques d'expédition et de livraison des animaux. Les employés doivent donc participer au contrôle des systèmes de logement et des conditions environnementales, manipuler et déplacer les animaux sans cruauté, préparer les animaux pour le transport et veiller au maintien de la biosécurité à l'arrivée de nouveaux animaux au sein du troupeau.

PROTOCOLES ET PROCÉDURES DE L'ENTREPRISE

En lien avec cette compétence, l'employé doit connaître et **respecter en tout temps** les procédures et les protocoles suivants.



SUPERVISEUR : Indiquez les documents à consulter et joignez-les si possible en annexe du carnet. Indiquez au besoin les protocoles et procédures supplémentaires de l'entreprise dans la catégorie « Autres ».

SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Indiquez si l'employé a consulté les documents et s'il applique correctement les protocoles et procédures.




BIOSÉCURITÉ


	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROCÉDURES DE DÉPLACEMENT DE CARCASSE			
PROCÉDURES D'IDENTIFICATION DES ANIMAUX À EXPÉDIER			



PROTOCOLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DU SITE DE PRODUCTION PAR LE TRANSPORTEUR			
---	--	--	--

 SANTÉ ANIMALE			
	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROCÉDURES DE DÉPLACEMENT DES ANIMAUX			

 TECHNIQUES DE TRAVAIL			
	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROCÉDURES DE PESÉE			

 AUTRES			
	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement



NOTES :

GRILLES DE SUIVI

Les grilles de suivi indiquent les critères à respecter pour effectuer correctement une tâche. Au besoin, des critères spécifiques à l'entreprise peuvent être ajoutés.



SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Utilisez les critères proposés pour guider les discussions lors du suivi des apprentissages. Cochez-les lorsqu'ils sont maîtrisés.

3.2 EFFECTUER LA TOURNÉE DU TROUPEAU

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
VÉRIFIER DE FAÇON COMPLÈTE ET MINUTIEUSE LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES	



VÉRIFIER DE FAÇON COMPLÈTE ET MINUTIEUSE LA CONDITION GÉNÉRALE DES ANIMAUX	
VÉRIFIER DE FAÇON APPROPRIÉE LE FONCTIONNEMENT DE L'ÉQUIPEMENT DE PRODUCTION	
APPLIQUER LES MESURES CORRECTIVES APPROPRIÉES	
REPÉRER ET RETIRER RAPIDEMENT LES ANIMAUX MORTS	

PRÉCISIONS :

3.3 PRÉPARER L'ACCUEIL OU L'EXPÉDITION DE PORCS

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
PRÉPARER CORRECTEMENT LES DOCUMENTS	
TRANSMETTRE L'INFORMATION JUSTE AU PERSONNEL RESPONSABLE DU TRANSPORT	
INSPECTER DE FAÇON APPROPRIÉE LE VÉHICULE DE TRANSPORT EN CE QUI A TRAIT À LA PROPRIÉTÉ	
ORGANISER CORRECTEMENT L'ENVIRONNEMENT D'ACCUEIL	



RESPECTER LES PÉRIODES DE RETRAIT	
SÉLECTIONNER DE FAÇON COMPLÈTE LES ANIMAUX AUX FINS D'EXPÉDITION	
SURVEILLER RIGOREUSEMENT LE RESPECT DES EXIGENCES EN MATIÈRE D'ENTRÉE ET DE SORTIE PAR LE TRANSPORTEUR	

PRÉCISIONS :

3.4 PROCÉDER AU DÉPLACEMENT DES PORCS SUR LE SITE DE PRODUCTION OU VERS LE VÉHICULE DE TRANSPORT

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
PLANIFIER DE FAÇON APPROPRIÉE LE TRAJET	
UTILISER DE FAÇON APPROPRIÉE LES INSTRUMENTS POUR QUE LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX SOIT ASSURÉ	
UTILISER DE FAÇON APPROPRIÉE LES MOYENS VISANT À MINIMISER LE STRESS DES ANIMAUX	
DÉPLACER LES PORCS EN NOMBRE ADÉQUAT	



REPÉRER RAPIDEMENT LES PORCS EN DÉTRESSE	
MANIFESTER DU CALME	
RESPECTER LA ZONE DE FUITE DES PORCS ET LE POINT D'ÉQUILIBRE	
RESPECTER LA PYRAMIDE SANITAIRE	

PRÉCISIONS :



SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Inscrivez la date et le niveau de compétence à chaque suivi, ainsi que les éléments observés et ceux à améliorer.

3. ASSURER LA CONDUITE DU TROUPEAU

SUIVI N° 1

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 2

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 3

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		



4. APPLIQUER DES MESURES DE BIOSÉCURITÉ ET D'URGENCE

La biosécurité à la ferme est un ensemble de mesures qui visent à prévenir l'introduction de maladies dans l'élevage et à limiter la contamination à l'intérieur et à l'extérieur de l'élevage. Elle inclut notamment les procédures de désinfection ou de mise en quarantaine de tout ce qui entre dans la ferme, ainsi qu'un contrôle strict des entrées et sorties des personnes. Les mesures d'urgence permettent quant à elle d'être préparé en cas de problème et de savoir comment réagir.

Étant donné leur importance pour la santé de l'entreprise, les employés doivent être formés dès leurs premiers jours de travail à l'application de ces mesures.

PROTOCOLES ET PROCÉDURES DE L'ENTREPRISE

En lien avec cette compétence, l'employé doit connaître et **respecter en tout temps** les procédures et les protocoles suivants.



SUPERVISEUR : Indiquez les documents à consulter et joignez-les si possible en annexe du carnet. Indiquez au besoin les protocoles et procédures supplémentaires de l'entreprise dans la catégorie « Autres ».

SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Indiquez si l'employé a consulté les documents et s'il applique correctement les protocoles et procédures.



BIOSÉCURITÉ

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROTOCOLES CONCERNANT L'ENTRÉE ET LA SORTIE DE PERSONNES AUTORISÉES			



PROCÉDURES DE DÉSINFECTION DES OBJETS ENTRANTS			
---	--	--	--

 **SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL**

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROTOCOLES D'URGENCE			

 **AUTRES**

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement

NOTES :



GRILLES DE SUIVI

Les grilles de suivi indiquent les critères à respecter pour effectuer correctement une tâche. Au besoin, des critères spécifiques à l'entreprise peuvent être ajoutés.



SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Utilisez les critères proposés pour guider les discussions lors du suivi des apprentissages. Cochez-les lorsqu'ils sont maîtrisés.

4.2 APPLIQUER DES MESURES DE BIOSÉCURITE CONCERNANT LES OBJETS ET LES MATIÈRES ENTRANTS

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
APPLIQUER CORRECTEMENT LES PROCÉDURES DE DÉSINFECTION	

PRÉCISIONS :

4.3 APPLIQUER DES MESURES DE BIOSÉCURITÉ CONCERNANT L'ENTRÉE SUR LE SITE DE PRODUCTION ET LA SORTIE DU SITE

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
RESPECTER LES PÉRIODES DE RETRAIT	
TRANSMETTRE L'INFORMATION JUSTE AUX PERSONNES AUTORISÉES	
VÉRIFIER LE PORT DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS PAR LES PERSONNES	
SURVEILLER RIGOREUSEMENT LE RESPECT DES EXIGENCES EN MATIÈRE D'ENTRÉE SUR LE SITE ET DE SORTIE DU SITE PAR LES PERSONNES	

PRÉCISIONS :



4.4 INTERVENIR EN SITUATION D'URGENCE

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
DÉTECTER RAPIDEMENT L'ÉVÉNEMENT	
ÉVALUER DE FAÇON JUSTE LA GRAVITÉ DE L'URGENCE	
TRANSMETTRE L'INFORMATION JUSTE EN CE QUI A TRAIT À L'ÉVÉNEMENT	
APPLIQUER RAPIDEMENT ET RIGOREUSEMENT LES PROTOCOLES D'URGENCE	

PRÉCISIONS :





SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Inscrivez la date et le niveau de compétence à chaque suivi, ainsi que les éléments observés et ceux à améliorer.

4. APPLIQUER DES MESURES DE BIOSÉCURITÉ ET D'URGENCE

SUIVI N° 1

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 2

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 3

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		



5. EFFECTUER DES TRAVAUX DE MAINTENANCE SUR LE SITE DE PRODUCTION

L'entretien régulier des installations contribue à la santé et au bien-être des animaux (contrôle des blessures et des parasites notamment). Les employés doivent participer aux tâches de maintenance des bâtiments et des équipements, tout en veillant à éviter tout risque pour leur santé et leur sécurité.

PROTOCOLES ET PROCÉDURES DE L'ENTREPRISE

En lien avec cette compétence, l'employé doit connaître et **respecter en tout temps** les procédures et les protocoles suivants.



SUPERVISEUR : Indiquez les documents à consulter et joignez-les si possible en annexe du carnet. Indiquez au besoin les protocoles et procédures supplémentaires de l'entreprise dans la catégorie « Autres ».

SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Indiquez si l'employé a consulté les documents et s'il applique correctement les protocoles et procédures.




TECHNIQUES DE TRAVAIL

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROCÉDURES D'ENTRETIEN			
PROCÉDURES D'ARRÊT ET DE DÉMARRAGE DES SYSTÈMES			



EXIGENCES POUR LES TRAVAUX EN ÉLECTRICITÉ OU EN PLOMBERIE			
--	--	--	--

 SANTÉ ANIMALE			
	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROCÉDURES D'UTILISATION DE PRODUITS DANGEREUX			

 SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL			
	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROCÉDURES DE CADENASSAGE			
PROCÉDURES DE TRAVAIL EN ESPACE CLOS			
PROCÉDURES DE TRAVAIL EN HAUTEUR			





AUTRES

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement

NOTES :



GRILLES DE SUIVI

Les grilles de suivi indiquent les critères à respecter pour effectuer correctement une tâche. Au besoin, des critères spécifiques à l'entreprise peuvent être ajoutés.



SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Utilisez les critères proposés pour guider les discussions lors du suivi des apprentissages. Cochez-les lorsqu'ils sont maîtrisés.

5.2 ASSURER LE NETTOYAGE DE ROUTINE

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
NETTOYER MÉTHODIQUEMENT LES ALLÉES, LES SYSTÈMES DE LOGEMENT ET L'ÉQUIPEMENT DE PRODUCTION	
ÉLIMINER ADÉQUATEMENT LES DÉCHETS ORGANIQUES ET NON ORGANIQUES	
UTILISER DE FAÇON APPROPRIÉE LA LAVEUSE À PRESSION	
APPLIQUER CORRECTEMENT LES MESURES VISANT À ÉVITER QUE LES ANIMAUX SOIENT EN CONTACT AVEC DES PRODUITS DE NETTOYAGE	
ASSURER LA PROPRETÉ DES SYSTÈMES DE LOGEMENT	

PRÉCISIONS :



5.3 PROCÉDER À DES TRAVAUX MINEURS D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION SUR LE SITE DE PRODUCTION

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
INSPECTER DE FAÇON COMPLÈTE LE BÂTIMENT, LES ALLÉES, LES SYSTÈMES DE LOGEMENT ET L'ÉQUIPEMENT DE PRODUCTION	
DÉTECTER DE FAÇON COMPLÈTE LES BRIS ET LES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	
APPLIQUER CORRECTEMENT LES PROCÉDURES D'ENTRETIEN	
RÉPARER OU REMPLACER CORRECTEMENT LES COMPOSANTS DÉFECTUEUX	
RESPECTER LES EXIGENCES LORS DE L'EXÉCUTION DE TRAVAUX EN ÉLECTRICITÉ OU EN PLOMBERIE	

PRÉCISIONS :





SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Inscrivez la date et le niveau de compétence à chaque suivi, ainsi que les éléments observés et ceux à améliorer.

5. EFFECTUER DES TRAVAUX DE MAINTENANCE SUR LE SITE DE PRODUCTION

SUIVI N° 1

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 2

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 3

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		



6. ALIMENTER LES PORCS

La gestion de l'alimentation est très importante pour la santé des animaux et la rentabilité de la production. Les besoins nutritionnels des animaux varient selon le type de production (troues en gestation et en lactation, porcelets non sevrés et nouvellement sevrés, porcs en croissance) et c'est pourquoi un programme d'alimentation propre à chaque groupe doit être suivi. Les employés doivent effectuer des tâches en lien avec la distribution de l'eau, la préparation et la distribution des aliments, le suivi de l'alimentation ainsi que la gestion des réserves d'aliments.

PROTOCOLES ET PROCÉDURES DE L'ENTREPRISE

En lien avec cette compétence, l'employé doit connaître et **respecter en tout temps** les procédures et les protocoles suivants.



SUPERVISEUR : Indiquez les documents à consulter et joignez-les si possible en annexe du carnet. Indiquez au besoin les protocoles et procédures supplémentaires de l'entreprise dans la catégorie « Autres ».

SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Indiquez si l'employé a consulté les documents et s'il applique correctement les protocoles et procédures.



BIOSÉCURITÉ

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROTOCOLES D'ENTRÉES ET DE SORTIE DES VÉHICULES DE LIVRAISON			



PROCÉDURES D'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS			
--	--	--	--

 **TECHNIQUES DE TRAVAIL**

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement
PROCÉDURES D'ENTRETIEN DES SYSTÈMES D'ALIMENTATION			
RESPECT DES PROGRAMMES D'ALIMENTATION			

 **AUTRES**

	Documents à consulter	J'ai pris connaissance	J'applique correctement



--	--	--	--

NOTES :

GRILLES DE SUIVI

Les grilles de suivi indiquent les critères à respecter pour effectuer correctement une tâche. Au besoin, des critères spécifiques à l'entreprise peuvent être ajoutés.



SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Utilisez les critères proposés pour guider les discussions lors du suivi des apprentissages. Cochez-les lorsqu'ils sont maîtrisés.

6.2 ASSURER LA DISTRIBUTION DE L'EAU

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
VÉRIFIER DE FAÇON APPROPRIÉE LA QUALITÉ DE L'EAU	
RÉGLER DE FAÇON APPROPRIÉE LE SYSTÈME D'ALIMENTATION EN EAU	
ABREUVER MANUELLEMENT DE FAÇON ADÉQUATE	



PRÉCISIONS :

6.3 PRÉPARER LES ALIMENTS

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
SÉLECTIONNER DE FAÇON APPROPRIÉE LES ALIMENTS	
VÉRIFIER DE FAÇON APPROPRIÉE LA QUALITÉ DES ALIMENTS	
MESURER ADÉQUATEMENT LES QUANTITÉS	

PRÉCISIONS :



6.4 ASSURER LA DISTRIBUTION DES ALIMENTS

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
RÉGLER DE FAÇON APPROPRIÉE LE SYSTÈME D'ALIMENTATION	
DISTRIBUER MANUELLEMENT DE FAÇON ADÉQUATE DES ALIMENTS	
RESPECTER LES FRÉQUENCES OU LES PHASES D'ALIMENTATION	
RÉDUIRE LES PERTES D'ALIMENTS AU MAXIMUM	

PRÉCISIONS :



6.5 SURVEILLER L'ALIMENTATION DES ANIMAUX

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
ÉVALUER ADÉQUATEMENT LES BESOINS EN MATIÈRE D'ALIMENTATION	
VÉRIFIER MINUTIEUSEMENT LES QUANTITÉS D'ALIMENTS INGÉRÉES ET REJETÉES	
VÉRIFIER DE FAÇON APPROPRIÉE L'ÉTAT DE CHAIR DES TRUIES ET DES COCHETTES	
REPÉRER RAPIDEMENT LES PROBLÈMES D'ALIMENTATION	
APPLIQUER LES MESURES CORRECTIVES APPROPRIÉES	

PRÉCISIONS :



6.6 CONTRIBUER À L'APPROVISIONNEMENT EN ALIMENTS

CRITÈRES	MAÎTRISÉ
VÉRIFIER DE FAÇON APPROPRIÉE LES RÉSERVES	
TRANSMETTRE L'INFORMATION JUSTE EN CE QUI A TRAIT À L'ÉTAT DES RÉSERVES	
VÉRIFIER DE FAÇON APPROPRIÉE LA CONFORMITÉ DES LIVRAISONS	
ENTREPOSER CORRECTEMENT LES ALIMENTS	

PRÉCISIONS :





SUPERVISEUR ET EMPLOYÉ : Inscrivez la date et le niveau de compétence à chaque suivi, ainsi que les éléments observés et ceux à améliorer.

6. ALIMENTER LES PORCS

SUIVI N° 1

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 2

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		

SUIVI N° 3

Date :

NIVEAU DE COMPÉTENCE GLOBAL			Observations	À travailler
Débutant	Intermédiaire	Avancé		



ANNEXES



SUPERVISEUR : Joignez ici toute la documentation pertinente pour l'apprentissage de l'employé (règlements, plan de l'entreprise, procédures, etc.).

