

CARNET D'APPRENTISSAGE

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

OUVRIER EN PRODUCTION PORCINE



NOM DE L'APPRENTI: _____

NOM DU COMPAGNON: _____

NOM DE L'ENTREPRISE: _____



Avec la participation financière de:





Ce document a été réalisé par AGRlcarrières, le comité sectoriel de main-d'œuvre de la production agricole, en partenariat avec le ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MTESS) et Services Québec, à partir de la norme professionnelle du métier d'ouvrier en production porcine. Il contient les compétences à maîtriser pour obtenir le certificat de qualification professionnelle de ce métier.



RESPONSABLES DU PROJET

Geneviève Lemonde, Directrice générale, AGRlcarrières
Marjolaine Huot, Coordonnatrice de la formation, AGRlcarrières

RECHERCHE ET RÉDACTION

Jean-François Pouliot, Consultant en formation
Josée Deschênes, Conseillère à la formation, AGRlcarrières
Louise Munger, Agente de développement PAMT, AGRlcarrières
Cynthia Lamontagne, Agente aux communications graphiques, AGRlcarrières

PERSONNES-RESSOURCES

Hélène Berthelot, Éleveuse, Ferme Galliot
Mélanie Dinelle, Experte, Les Éleveurs de porcs du Québec
Gilles Laverdière, Enseignant en production animale, Centre de formation professionnelle Saint-Anselme

COMITÉ D'ORIENTATION

Marc-André Moreau, Conseiller à la Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle, MTESS
René Roy, Éleveur, Les Éleveurs de porc du Québec
Annie Bouchard, Agente de qualification professionnelle, Services Québec Montérégie
Jimmy Ouellet, Ouvrier en production porcine, DuBreton
Pierre Lemieux, Ouvrier en production porcine, DuBreton
Carl Grenier, Responsable du secteur de formation « Agriculture et pêches », Direction de l'éducation des adultes et de la formation professionnelle, Ministère de l'éducation et de la direction de l'éducation des adultes et de la formation professionnelle
Isabelle Sauriol, Coordonnatrice, Service de santé et de sécurité du travail, Union des producteurs agricoles (UPA)



BUT DU CARNET D'APPRENTISSAGE

Ce carnet permet de planifier et de faire le suivi de votre formation. Il est basé sur la méthode du compagnonnage.

QU'EST-CE QUE LE COMPAGNONNAGE?

Le compagnonnage implique que l'apprentissage du métier se fait en milieu de travail. Ainsi, une personne qui possède une formation ou de l'expérience pour le métier visé (le compagnon) transmet ses connaissances, ses techniques de travail et les bonnes pratiques de l'industrie à un nouvel employé (l'apprenti).

UTILISATION DU CARNET

Le compagnon doit compléter le carnet régulièrement, au fur et à mesure de l'apprentissage. Cela permet de ne rien oublier et de faire le suivi de votre progression. Il est recommandé de le faire une fois par semaine.

Le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pour l'ouvrier en production porcine couvre 11 compétences. Pour maîtriser une compétence, vous devez accomplir avec succès une série de tâches.

Pour chaque tâche, le compagnon :

ÉCHELLE DE PROGRESSION			
○	○		●
EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	INITIALES DU COMPAGNON
●	●	●	XY
Date: xx/xx/xxxx	Date: xx/xx/xxxx	Date: xx/xx/xxxx	

1. Coche **EXPLIQUÉE** lorsqu'il vous a expliqué ou démontré une 1^{re} fois comment accomplir la tâche et inscrit la date.
2. Coche **EN PROGRESSION** lorsqu'il constate que vous vous êtes amélioré, mais que vous ne maîtrisez pas encore parfaitement la tâche et inscrit la date.
3. Coche **MAÎTRISÉE** lorsqu'il constate que vous êtes capable d'accomplir la tâche de façon autonome et conformément aux attentes de l'entreprise. Il inscrit la date de son évaluation et ses initiales.

Lorsque toutes les tâches d'une compétence ont été réalisées avec succès, vous et votre compagnon confirmez la maîtrise de la compétence en inscrivant la date et en apposant vos initiales dans le tableau prévu à cet effet.

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.	●	DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI
		xx/xx/xxxx	XY	XY



PORTRAIT INITIAL DES COMPÉTENCES

Vous trouverez toutes les compétences couvertes par le PAMT dans les tableaux qui suivent.

Au début du PAMT, vous devez réaliser le portrait initial de vos compétences. Pour se faire, avec votre compagnon, vous devez passer en revue toutes les tâches des tableaux des compétences et cocher le niveau correspondant à vos connaissances actuelles :

Compétence	Tâches à accomplir avec succès pour maîtriser la compétence		
1. Appliquer le protocole d'assainissement	1.1 Planifier le travail à effectuer	1.2 Évacuer le fumier	1.3 Procéder au lavage
Portrait initial	1 <input checked="" type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/>	1 <input type="radio"/> 2 <input checked="" type="radio"/> 3 <input type="radio"/>	1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input checked="" type="radio"/>

1. **NON MAÎTRISÉE** : vous n'êtes pas en mesure d'exécuter la tâche.
2. **EN VOIE D'ÊTRE MAÎTRISÉE** : vous pouvez exécuter la tâche, mais vous avez besoin d'assistance ou n'êtes pas tout à fait à l'aise.
3. **MAÎTRISÉE** : vous pouvez exécuter la tâche efficacement et de façon autonome.

Ce portrait sert à situer vos connaissances par rapport au métier et permettra à votre compagnon de planifier votre apprentissage. Vous n'aurez donc pas à réapprendre les tâches et les compétences que vous maîtrisées déjà.



**TABLEAU DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES OBLIGATOIRES À MAÎTRISER**

Vous devez maîtriser toutes les compétences incluses dans le tableau ci-après pour obtenir votre certificat de qualification professionnelle.

Compétence	Tâches à accomplir avec succès pour maîtriser la compétence					
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
Portrait initial	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3
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
Portrait initial	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3
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
Portrait initial	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3		1 2 3
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
Portrait initial	1 2 3	1 2 3	1 2 3		1 2 3	1 2 3
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	
Portrait initial	1 2 3	1 2 3	1 2 3		1 2 3	

**TABLEAU DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES OPTIONNELLES À MAÎTRISER**

Vous devez maîtriser au moins une des compétences incluses dans le tableau ci-après pour obtenir votre certificat de qualification professionnelle.

Compétence	Tâches à accomplir avec succès pour maîtriser la compétence						
6. Alimenter les animaux reproducteurs	6.1 Planifier le travail à effectuer	6.2 Assurer la distribution de l'eau	6.3 Préparer les aliments pour les animaux reproducteurs	6.4 Assurer la distribution des aliments aux animaux reproducteurs	6.5 Surveiller l'alimentation des animaux reproducteurs	6.6 Contribuer à l'approvisionnement en aliments	6.7 Terminer les opérations
Portrait initial	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3
7. Alimenter les truies et les porcelets	7.1 Planifier le travail à effectuer	7.2 Assurer la distribution de l'eau	7.3 Préparer les aliments pour les truies et les porcelets	7.4 Assurer la distribution des aliments aux truies et aux porcelets	7.5 Surveiller l'alimentation des truies et des porcelets	7.6 Contribuer à l'approvisionnement en aliments	7.7 Terminer les opérations
Portrait initial	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3
8. Alimenter les porcs en croissance	8.1 Planifier le travail à effectuer	8.2 Assurer la distribution de l'eau	8.3 Préparer les aliments pour les porcs en croissance	8.4 Assurer la distribution des aliments aux porcs en croissance	8.5 Surveiller l'alimentation des animaux	8.6 Contribuer à l'approvisionnement en aliments	8.7 Terminer les opérations
Portrait initial	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3

**TABLEAU DES COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES**

Vous n'êtes pas obligé de maîtriser les compétences incluses dans le tableau ci-après pour obtenir votre certificat de qualification professionnelle.

Vous recevrez toutefois une attestation de compétence pour chacune des compétences complémentaires que vous maîtriserez.

Compétence	Tâches à accomplir avec succès pour maîtriser la compétence				
9. Assurer la reproduction du troupeau Portrait initial	9.1 Planifier le travail à effectuer 1 2 3	9.2 Procéder à la mise à la reproduction des truies et des cochettes 1 2 3	9.3 Effectuer les suivis des gestations 1 2 3	9.4 Terminer les opérations 1 2 3	
10. Assister les truies, les cochettes et les porcelets durant la mise bas Portrait initial	10.1 Planifier le travail à effectuer 1 2 3	10.2 Assister les truies et les cochettes durant la mise bas 1 2 3	10.3 Assister les porcelets nouveau-nés 1 2 3	10.4 Effectuer des adoptions de porcelets 1 2 3	10.5 Terminer les opérations 1 2 3
11. Donner des soins spécialisés à des porcelets Portrait initial	11.1 Planifier le travail à effectuer 1 2 3	11.2 Procéder à des interventions 1 2 3	11.3 Effectuer le suivi des interventions 1 2 3	11.4 Appliquer une procédure de sevrage 1 2 3	11.5 Terminer les opérations 1 2 3

SIGNATURE DU COMPAGNON: _____

SIGNATURE DE L'APPRENTI: _____

SIGNATURE DE L'AGENT DE QUALIFICATION DE SERVICES QUÉBEC: _____



POUR MAÎTRISER UNE COMPÉTENCE, VOUS DEVEZ EN TOUT TEMPS :

DÉMONTRER LES ATTITUDES ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS ATTENDUS

- 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
- Être attentif
- Parler à voix basse et éviter le bruit
- Démontrer de la ponctualité
- Vous engager dans votre travail et dans votre apprentissage
- Être patient
- Réagir rapidement
- Être méticuleux
- Respecter les consignes
- Respecter les lois et règlements

APPLIQUER LES NORMES DE SALUBRITÉ ET LES RÈGLES DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ DE L'ENTREPRISE

- Respecter les mesures de biosécurité concernant l'entrée sur le site et la sortie de l'entreprise :
 - Aucune visite d'une autre ferme
 - Lieu du stationnement des véhicules
 - Port de vêtements et de bottes entreposés à l'intérieur du bâtiment, lavage des mains et douche au besoin
 - Aucune nourriture sur l'aire de production
 - Procédures en lien avec l'entrée de cellulaires, d'effets personnels, etc.
 - Lavage des vêtements souillés : lieu du lavage, lavage, séchage
 - Zones d'accès contrôlé, utilisation du corridor danois, verrouillage des portes, circulation à l'intérieur de la zone d'élevage
- Porter l'équipement de protection individuelle approprié
- Approcher les animaux de manière sécuritaire
- Utiliser un appareil de détection des gaz lorsque requis

COMPAGNON : N'oubliez pas de vous référer à cette page avant de reconnaître la maîtrise de chacune des compétences.





1. Appliquer le protocole d'assainissement

Vous apprendrez le fonctionnement du système d'évacuation ou de la méthode d'évacuation du fumier, les procédures de lavage et de désinfection ainsi que certaines connaissances sur le contrôle des agents nuisibles (vermine).

1.1 PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER

Vous développerez votre capacité à comprendre les consignes et à choisir le matériel et les produits en fonction du travail à effectuer.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste les consignes	Date:	Date:	Date:	
Choisir de façon appropriée le matériel et les produits	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

1.2 ÉVACUER LE FUMIER

Vous apprendrez le fonctionnement du système d'évacuation ou de la méthode d'évacuation du fumier.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les procédures de démarrage et d'arrêt des pompes ou nettoyer adéquatement les litières	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



1.3 PROCÉDER AU LAVAGE

Vous apprendrez les procédures de lavage des allées, des systèmes de logement, de l'équipement de production (y compris l'équipement utilisé pour retirer les animaux morts) et du quai de chargement.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Démonter correctement les composants	Date:	Date:	Date:	
Laver systématiquement les surfaces	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à l'utilisation d'un dégraisseur	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait au rinçage	Date:	Date:	Date:	
S'assurer de la propreté des surfaces, des allées, des systèmes de logement, de l'équipement de production et du quai de chargement	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

1.4 PROCÉDER À LA DÉSINFECTION

Vous apprendrez les procédures de désinfection des allées, des systèmes de logement, de l'équipement de production (y compris l'équipement utilisé pour retirer les animaux morts) et du quai de chargement.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Préparer adéquatement le désinfectant	Date:	Date:	Date:	
Appliquer de façon complète le désinfectant	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à l'utilisation du désinfectant	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait au rinçage du système d'alimentation	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait au séchage	Date:	Date:	Date:	
Désinfecter adéquatement les surfaces, les allées, les systèmes de logement, l'équipement de production et le quai de chargement	Date:	Date:	Date:	
Remonter correctement les composants	Date:	Date:	Date:	



NOTES:

1.5 PARTICIPER AU CONTRÔLE DES AGENTS NUISIBLES

Vous apprendrez les principaux agents nuisibles (vermine) qui peuvent infester un site de production et affecter la santé des porcs ainsi que les indices qui permettent de les repérer. L'apprentissage devrait être axé sur les mesures de base en matière de prévention.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Repérer rapidement les indices de la présence d'agents nuisibles	Date:	Date:	Date:	
Transmettre l'information juste à la personne responsable	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

1.6 TERMINER LES OPÉRATIONS

Vous développerez l'habitude à compléter votre travail avec discipline en nettoyant et en rangeant le matériel utilisé et en inscrivant de façon rigoureuse toute l'information dans les registres.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Nettoyer et ranger de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	
Ranger de façon appropriée les produits	Date:	Date:	Date:	
Compiler de façon juste et complète les données dans les registres	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



Maîtrise de la compétence Appliquer le protocole d'assainissement

COMPÉTENCES ESSENTIELLES OBLIGATOIRES

Avant de reconnaître la maîtrise de la compétence <i>Appliquer le protocole d'assainissement</i>, assurez-vous que l'apprenti soit en mesure de :	
Utiliser la laveuse à pression de manière appropriée	
Respecter les protocoles d'assainissement	
Respecter les consignes	
Respecter les procédures de cadenassage	
Respecter des procédures de travail en espace clos	
Démontrer les attitudes et comportement professionnels attendus (voir p. 8)	
Appliquer les normes de salubrité et les règles de santé et de sécurité de l'entreprise (voir p. 8)	

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

SIGNATURE DE L'AGENT DE QUALIFICATION DE SERVICES QUÉBEC : _____

SIGNATURE DE L'EMPLOYEUR : _____





2. Donner des soins à des porcs

Vous apprendrez les signes ou manifestations qui permettent de repérer les animaux malades, blessés ou souffrants; les principales maladies, blessures ou souffrances touchant les porcs; les soins à donner aux porcs malades, blessés ou souffrants; les suivis à effectuer auprès des animaux soignés; et certaines procédures visant l'approvisionnement en fournitures médicales.

2.1 PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER

Vous développerez votre capacité à comprendre les consignes et à choisir le matériel et les produits en fonction du travail à effectuer.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date :	Date :	Date :	
Interpréter de façon juste les consignes	Date :	Date :	Date :	
Interpréter de façon juste l'information relative au matériel et aux produits pour les soins	Date :	Date :	Date :	
Sélectionner et préparer les produits et le matériel de soins conformes aux exigences	Date :	Date :	Date :	

NOTES:



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

Vous apprendrez les observations à faire sur les animaux pour détecter les premiers signes cliniques de maladies et de parasites qui affectent la santé des porcs ainsi que les traitements à donner aux animaux malades ou souffrants.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Repérer rapidement un animal malade ou souffrant	Date:	Date:	Date:	
Repérer rapidement la présence de parasites	Date:	Date:	Date:	
Respecter les bonnes pratiques en ce qui a trait à l'administration de médicaments injectables	Date:	Date:	Date:	
Respecter les bonnes pratiques en ce qui a trait à l'administration de médicaments non injectables	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

2.3 TRAITER DES BLESSURES

Vous apprendrez les principaux types de blessures qui affectent la santé des porcs ainsi que les traitements à donner aux animaux blessés ou souffrants.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Repérer rapidement un animal blessé ou souffrant	Date:	Date:	Date:	
Évaluer adéquatement la sévérité de la blessure	Date:	Date:	Date:	
Respecter les bonnes pratiques en ce qui a trait aux soins de la blessure	Date:	Date:	Date:	
Respecter le protocole d'isolement	Date:	Date:	Date:	
Déterminer la cause plausible de la blessure	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



2.4 EFFECTUER LE SUIVI DES TRAITEMENTS

Vous apprendrez les différents suivis à effectuer auprès des animaux à la suite des soins et des traitements effectués.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Vérifier minutieusement l'état de santé des animaux	Date:	Date:	Date:	
Repérer rapidement un animal à euthanasier	Date:	Date:	Date:	
Appliquer les mesures correctives appropriées	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

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

Vous apprendrez certaines tâches en lien avec l'inventaire des fournitures médicales, l'approvisionnement et l'entreposage.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Vérifier de façon appropriée les réserves	Date:	Date:	Date:	
Transmettre l'information juste en ce qui a trait à l'état des réserves	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon appropriée la conformité des livraisons de matériel et de produits pour les soins	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en matière d'entreposage du matériel et des produits pour les soins	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en matière de rotation des produits pour les soins	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



2.6 TERMINER LES OPÉRATIONS

Vous développerez l'habitude à compléter votre travail avec discipline en nettoyant et en rangeant le matériel utilisé et en inscrivant de façon rigoureuse toute l'information dans les registres.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Nettoyer et ranger de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	
Ranger de façon appropriée les produits	Date:	Date:	Date:	
Compiler de façon juste et complète les données dans les registres	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



Maîtrise de la compétence Donner des soins à des porcs

COMPÉTENCES ESSENTIELLES OBLIGATOIRES

Avant de reconnaître la maîtrise de la compétence *Donner des soins à des porcs*, assurez-vous que l'apprenti soit en mesure de :

Transmettre l'information juste aux personnes responsables en ce qui a trait à l'état de santé des animaux	
Choisir et utiliser de façon appropriée une méthode d'immobilisation	
Respecter les prescriptions du vétérinaire	
Identifier de façon complète les animaux soignés	
Respecter les protocoles de soins	
Respecter les exigences en matière d'asepsie (désinfection)	
Démontrer les attitudes et comportement professionnels attendus (voir p. 8)	
Appliquer les normes de salubrité et les règles de santé et de sécurité de l'entreprise (voir p. 8)	

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

SIGNATURE DE L'AGENT DE QUALIFICATION DE SERVICES QUÉBEC : _____

SIGNATURE DE L'EMPLOYEUR : _____





3. Assurer la conduite du troupeau

Vous apprendrez les connaissances de base sur le comportement social des porcs et les mesures d'enrichissement qui y sont associées; les procédures à suivre lors de la tournée quotidienne du troupeau; les procédures à appliquer pour l'accueil et l'expédition des porcs; et les méthodes de manipulation des porcs.

3.1 PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER

Vous développerez votre capacité à comprendre les consignes et à choisir le matériel et les produits en fonction du travail à effectuer.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste les consignes	Date:	Date:	Date:	
Choisir de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



3.2 EFFECTUER LA TOURNÉE DU TROUPEAU

Vous apprendrez l'ensemble des vérifications à effectuer auprès d'un troupeau dans un contexte quotidien : état des animaux, vérification du fonctionnement des systèmes d'alimentation, de ventilation et de chauffage ainsi que l'état général des composantes des bâtiments. Vous apprendrez également les mesures correctives à appliquer à la suite de ces vérifications et les mesures d'enrichissement environnemental que les animaux auront besoin pour leur bien-être.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Vérifier de façon complète et minutieuse les conditions environnementales	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon complète et minutieuse la condition générale des animaux	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon appropriée le fonctionnement de l'équipement de production	Date:	Date:	Date:	
Appliquer les mesures correctives appropriées	Date:	Date:	Date:	
Repérer et retirer rapidement les animaux morts	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

3.3 PRÉPARER L'ACCUEIL OU L'EXPÉDITION DE PORCS

Vous développerez vos habiletés et connaissances en lien avec l'accueil de porcs sur la ferme et/ou l'expédition de porcs de la ferme.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Préparer correctement les documents	Date:	Date:	Date:	
Transmettre l'information juste au personnel responsable du transport	Date:	Date:	Date:	
Inspecter de façon appropriée le véhicule de transport en ce qui a trait à la propreté	Date:	Date:	Date:	
Organiser correctement l'environnement d'accueil	Date:	Date:	Date:	
Respecter les périodes de retrait	Date:	Date:	Date:	



3.3 PRÉPARER L'ACCUEIL OU L'EXPÉDITION DE PORCS (SUITE)

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Sélectionner de façon complète les animaux aux fins d'expédition	Date:	Date:	Date:	
Surveiller rigoureusement le respect des exigences en matière d'entrée et de sortie par le transporteur	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

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

Vous développerez vos habiletés et connaissances pour tous les types de déplacements ou de manipulations : procédures tout plein-tout vide, transfert vers un parc-hôpital, transfert vers un bâtiment du site, expédition vers un autre site, expédition à l'abattoir et, le cas échéant, pâturage.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Planifier de façon appropriée le trajet	Date:	Date:	Date:	
Utiliser de façon appropriée les instruments pour que le bien-être des animaux soit assuré	Date:	Date:	Date:	
Utiliser de façon appropriée les moyens visant à minimiser le stress des animaux	Date:	Date:	Date:	
Déplacer les porcs en nombre adéquat	Date:	Date:	Date:	
Repérer rapidement les porcs en détresse	Date:	Date:	Date:	
Manifester du calme	Date:	Date:	Date:	
Respecter la zone de fuite des porcs et le point d'équilibre	Date:	Date:	Date:	
Respecter la pyramide sanitaire	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



3.5 TERMINER LES OPÉRATIONS

Vous développerez l'habitude à compléter votre travail avec discipline en nettoyant et en rangeant le matériel utilisé et en inscrivant de façon rigoureuse toute l'information dans les registres.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Nettoyer et ranger de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	
Ranger de façon appropriée les produits	Date:	Date:	Date:	
Compiler de façon juste et complète les données dans les registres	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

COMPÉTENCES ESSENTIELLES OBLIGATOIRES



Maîtrise de la compétence Assurer la conduite du troupeau

COMPÉTENCES ESSENTIELLES OBLIGATOIRES

Avant de reconnaître la maîtrise de la compétence Assurer la conduite du troupeau, assurez-vous que l'apprenti soit en mesure de :

Identifier de façon complète les animaux aux fins d'expédition	
Respecter les procédures de déplacement	
Respecter les exigences en matière de traçabilité	
Respecter les exigences en matière de pesée	
Démontrer les attitudes et comportement professionnels attendus (voir p. 8)	
Appliquer les normes de salubrité et les règles de santé et de sécurité de l'entreprise (voir p. 8)	

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

SIGNATURE DE L'AGENT DE QUALIFICATION DE SERVICES QUÉBEC : _____

SIGNATURE DE L'EMPLOYEUR : _____





4. Appliquer des mesures de biosécurité et d'urgence

Vous apprendrez les mesures de biosécurité à employer pour la plupart des produits qui entrent à l'intérieur d'un site de production ainsi que pour les visites de personnes de l'extérieur. Vous apprendrez également les interventions à effectuer en fonction des principales situations d'urgence qui peuvent se produire sur une ferme. Vous devez utiliser les protocoles de biosécurité et de mesures d'urgence tout au long de votre apprentissage.

4.1 PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER

Vous développerez votre capacité à comprendre les consignes et à choisir le matériel et les produits en fonction du travail à effectuer.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste les consignes	Date:	Date:	Date:	
Choisir de façon appropriée le matériel et les produits	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

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

Vous apprendrez les mesures de biosécurité à employer pour la plupart des produits qui entrent à l'intérieur d'un site de production.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Appliquer correctement les procédures de désinfection	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



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

Vous apprendrez les mesures de biosécurité à employer pour les personnes qui entrent à l'intérieur d'un site de production (vétérinaires, personnel venant effectuer une réparation, visiteurs, etc.).

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les périodes de retrait	Date:	Date:	Date:	
Transmettre l'information juste aux personnes autorisées	Date:	Date:	Date:	
Vérifier le port des vêtements appropriés par les personnes	Date:	Date:	Date:	
Surveiller rigoureusement le respect des exigences en matière d'entrée sur le site et de sortie du site par les personnes	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

4.4 INTERVENIR EN SITUATION D'URGENCE

Vous apprendrez les protocoles d'urgence existant à la ferme et l'application des mesures d'urgence.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Détecter rapidement l'événement	Date:	Date:	Date:	
Évaluer de façon juste la gravité de l'urgence	Date:	Date:	Date:	
Transmettre l'information juste en ce qui a trait à l'événement	Date:	Date:	Date:	
Appliquer rapidement et rigoureusement les protocoles d'urgence	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



4.5 TERMINER LES OPÉRATIONS

Vous développerez l'habitude à compléter votre travail avec discipline en nettoyant et en rangeant le matériel utilisé et en inscrivant de façon rigoureuse toute l'information dans les registres.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Nettoyer et ranger de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	
Ranger de façon appropriée les produits	Date:	Date:	Date:	
Compiler de façon juste et complète les données dans les registres	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

COMPÉTENCES ESSENTIELLES OBLIGATOIRES



Maîtrise de la compétence *Appliquer des mesures de biosécurité et d'urgence*

Avant de reconnaître la maîtrise de la compétence *Appliquer des mesures de biosécurité et d'urgence*, assurez-vous que l'apprenti soit en mesure de :

Respecter les protocoles de mesures d'urgence	
Démontrer les attitudes et comportement professionnels attendus (voir p.8)	
Appliquer les normes de salubrité et les règles de santé et de sécurité de l'entreprise (voir p. 8)	

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

SIGNATURE DE L'AGENT DE QUALIFICATION DE SERVICES QUÉBEC : _____

SIGNATURE DE L'EMPLOYEUR : _____





5. Effectuer des travaux de maintenance sur le site de production

Vous apprendrez les procédures de nettoyage, d'entretien et de réparation des bâtiments, des allées, des systèmes de logement et de l'équipement de production.

5.1 PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER

Vous développerez votre capacité à comprendre les consignes et à choisir le matériel et les produits en fonction du travail à effectuer.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste les consignes	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon appropriée l'inventaire	Date:	Date:	Date:	
Choisir de façon appropriée le matériel et les produits	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

5.2 ASSURER LE NETTOYAGE DE ROUTINE

Vous apprendrez les activités de nettoyage de base d'une ferme porcine.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Nettoyer méthodiquement les allées, les systèmes de logement et l'équipement de production	Date:	Date:	Date:	
Éliminer adéquatement les déchets organiques et non organiques	Date:	Date:	Date:	



5.2 ASSURER LE NETTOYAGE DE ROUTINE (SUITE)

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Utiliser de façon appropriée la laveuse à pression	Date:	Date:	Date:	
Appliquer correctement les mesures visant à éviter que les animaux soient en contact avec des produits de nettoyage	Date:	Date:	Date:	
Assurer la propreté des systèmes de logement	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

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

Vous apprendrez les principales procédures d'entretien et de réparation des bâtiments, des allées, des systèmes de logement et de l'équipement de production. Certains travaux de plomberie et d'électricité doivent obligatoirement être effectués par des plombiers ou des électriciens certifiés. Tu dois t'assurer que tu es autorisé à effectuer la tâche avant de procéder.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Inspecter de façon complète le bâtiment, les allées, les systèmes de logement et l'équipement de production	Date:	Date:	Date:	
Détecter de façon complète les bris et les anomalies de fonctionnement	Date:	Date:	Date:	
Appliquer correctement les procédures d'entretien	Date:	Date:	Date:	
Réparer ou remplacer correctement les composants défectueux	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences lors de l'exécution de travaux en électricité ou en plomberie	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



5.4 TERMINER LES OPÉRATIONS

Vous développerez l'habitude à compléter votre travail avec discipline en nettoyant et en rangeant le matériel utilisé et en inscrivant de façon rigoureuse toute l'information dans les registres.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Nettoyer et ranger de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	
Ranger de façon appropriée les produits	Date:	Date:	Date:	
Transmettre l'information juste à la personne responsable	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

COMPÉTENCES ESSENTIELLES OBLIGATOIRES



Maîtrise de la compétence *Effectuer des travaux de maintenance sur le site de production*

Avant de reconnaître la maîtrise de la compétence *Effectuer des travaux de maintenance sur le site de production*, assurez-vous que l'apprenti soit en mesure de :

Transmettre l'information juste en ce qui a trait à l'état du site de production	
Respecter le programme de maintenance	
Respecter les procédures d'arrêt et de démarrage des systèmes	
Respecter les procédures de cadenassage	
Respecter les procédures de travail en espace clos et les procédures de travail en hauteur	
Démontrer les attitudes et comportement professionnels attendus (voir p. 8)	
Appliquer les normes de salubrité et les règles de santé et de sécurité de l'entreprise (voir p. 8)	

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

SIGNATURE DE L'AGENT DE QUALIFICATION DE SERVICES QUÉBEC : _____

SIGNATURE DE L'EMPLOYEUR : _____





6. à 8. Alimenter les porcs

Vous apprendrez les connaissances de base sur les besoins nutritionnels des porcs; les programmes d'alimentation; le fonctionnement des systèmes d'alimentation présents sur le site (eau et moulée); les suivis à effectuer en matière d'alimentation; et certaines procédures visant l'approvisionnement en aliments.

Pour obtenir son certificat de qualification professionnelle, l'apprenti doit maîtriser les tâches de la compétence *Alimenter les porcs* dans au moins un des trois contextes de production suivants : animaux reproducteurs, truies et porcelets ou porcs en croissance. S'il vient à maîtriser les tâches dans plus d'un contexte de production, l'apprenti pourra également recevoir une ou des attestations de compétence.

6.1 À 8.1 PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER

Vous développerez votre capacité à comprendre les consignes et à choisir le matériel et les produits en fonction du travail à effectuer.

Compagnon : assurez-vous de remplir le tableau qui correspond au contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé.

6.1 ANIMAUX REPRODUCTEURS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste les consignes	Date:	Date:	Date:	
Choisir de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



7.1 TRUIES ET PORCELETS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste les consignes	Date:	Date:	Date:	
Choisir de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

8.1 PORCS EN CROISSANCE

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste les consignes	Date:	Date:	Date:	
Choisir de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



6.2 À 8.2 ASSURER LA DISTRIBUTION DE L'EAU

Vous apprendrez les connaissances nécessaires pour répondre aux besoins en eau des porcs ainsi que le fonctionnement du système de distribution d'eau présent sur la ferme.

Compagnon : assurez-vous de remplir le tableau qui correspond au contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé.

6.2 ANIMAUX REPRODUCTEURS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Vérifier de façon appropriée la qualité de l'eau	Date:	Date:	Date:	
Régler de façon appropriée le système d'alimentation en eau	Date:	Date:	Date:	
Abreuver manuellement de façon adéquate	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

7.2 TRUIES ET PORCELETS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Vérifier de façon appropriée la qualité de l'eau	Date:	Date:	Date:	
Régler de façon appropriée le système d'alimentation en eau	Date:	Date:	Date:	
Abreuver manuellement de façon adéquate	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



8.2 PORCS EN CROISSANCE

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Vérifier de façon appropriée la qualité de l'eau	Date:	Date:	Date:	
Régler de façon appropriée le système d'alimentation en eau	Date:	Date:	Date:	
Abreuver manuellement de façon adéquate	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

6.3 À 8.3 PRÉPARER LES ALIMENTS

Vous apprendrez les connaissances nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des porcs.

Compagnon : assurez-vous de remplir le tableau qui correspond au contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé.

6.3 ANIMAUX REPRODUCTEURS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Sélectionner de façon appropriée les aliments	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon appropriée la qualité des aliments	Date:	Date:	Date:	
Mesurer adéquatement les quantités	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

**7.3 ANIMAUX REPRODUCTEURS**

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Sélectionner de façon appropriée les aliments	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon appropriée la qualité des aliments	Date:	Date:	Date:	
Mesurer adéquatement les quantités	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

8.3 ANIMAUX REPRODUCTEURS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Sélectionner de façon appropriée les aliments	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon appropriée la qualité des aliments	Date:	Date:	Date:	
Mesurer adéquatement les quantités	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



6.4 À 8.4 ASSURER LA DISTRIBUTION DES ALIMENTS AUX ANIMAUX

Vous apprendrez le système d'alimentation ou les méthodes d'alimentation utilisés à la ferme.

Compagnon : assurez-vous de remplir le tableau qui correspond au contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé.

6.4 ANIMAUX REPRODUCTEURS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Régler de façon appropriée le système d'alimentation ou distribuer manuellement de façon adéquate des aliments	Date:	Date:	Date:	
Respecter les fréquences d'alimentation	Date:	Date:	Date:	
Réduire les pertes d'aliments au maximum	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

7.4 TRUIES ET PORCELETS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Régler de façon appropriée le système d'alimentation ou distribuer manuellement de façon adéquate des aliments	Date:	Date:	Date:	
Respecter les phases d'alimentation	Date:	Date:	Date:	
Réduire les pertes d'aliments au maximum	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

COMPÉTENCES ESSENTIELLES OPTIONNELLES



8.4 PORCS EN CROISSANCE

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Régler de façon appropriée le système d'alimentation ou distribuer manuellement de façon adéquate des aliments	Date:	Date:	Date:	
Respecter les phases d'alimentation	Date:	Date:	Date:	
Réduire les pertes d'aliments au maximum	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

6.5 À 8.5 SURVEILLER L'ALIMENTATION

Vous apprendrez les suivis quotidiens à effectuer auprès des animaux en matière de consommation d'eau et d'aliments.

Compagnon : assurez-vous de remplir le tableau qui correspond au contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé.

6.5 ANIMAUX REPRODUCTEURS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Évaluer adéquatement les besoins en matière d'alimentation	Date:	Date:	Date:	
Vérifier minutieusement les quantités d'aliments ingérées et rejetées	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon appropriée l'état de chair des truies et des cochettes	Date:	Date:	Date:	
Repérer rapidement les problèmes d'alimentation	Date:	Date:	Date:	
Appliquer les mesures correctives appropriées	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

**7.5 TRUIES ET PORCELETS**

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Évaluer adéquatement les besoins en matière d'alimentation	Date:	Date:	Date:	
Vérifier minutieusement les quantités d'aliments ingérées et rejetées	Date:	Date:	Date:	
Repérer rapidement les problèmes d'alimentation	Date:	Date:	Date:	
Appliquer les mesures correctives appropriées	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

8.5 PORCS EN CROISSANCE

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Évaluer adéquatement les besoins en matière d'alimentation	Date:	Date:	Date:	
Vérifier minutieusement les quantités d'aliments ingérées et rejetées	Date:	Date:	Date:	
Repérer rapidement les problèmes d'alimentation	Date:	Date:	Date:	
Appliquer les mesures correctives appropriées	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



6.6 À 8.6 CONTRIBUER À L'APPROVISIONNEMENT EN ALIMENTS

Vous apprendrez certaines tâches en lien avec l'inventaire des aliments, l'approvisionnement et l'entreposage.

Compagnon : assurez-vous de remplir le tableau qui correspond au contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé.

6.6 ANIMAUX REPRODUCTEURS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Vérifier de façon appropriée les réserves	Date:	Date:	Date:	
Transmettre l'information juste en ce qui a trait à l'état des réserves	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon appropriée la conformité des livraisons	Date:	Date:	Date:	
Entreposer correctement les aliments	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

7.6 TRUIES ET PORCELETS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Vérifier de façon appropriée les réserves	Date:	Date:	Date:	
Transmettre l'information juste en ce qui a trait à l'état des réserves	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon appropriée la conformité des livraisons	Date:	Date:	Date:	
Entreposer correctement les aliments	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



8.6 PORCS EN CROISSANCE

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Vérifier de façon appropriée les réserves	Date:	Date:	Date:	
Transmettre l'information juste en ce qui a trait à l'état des réserves	Date:	Date:	Date:	
Vérifier de façon appropriée la conformité des livraisons	Date:	Date:	Date:	
Entreposer correctement les aliments	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

6.7 À 8.7 TERMINER LES OPÉRATIONS

Vous développerez l'habitude à compléter votre travail avec discipline en nettoyant et en rangeant le matériel utilisé et en inscrivant de façon rigoureuse toute l'information dans les registres.

Compagnon : assurez-vous de remplir le tableau qui correspond au contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé.

6.7 ANIMAUX REPRODUCTEURS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Compiler de façon juste et complète les données dans les registres	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p.8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

**7.7 TRUIES ET PORCELETS**

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Compiler de façon juste et complète les données dans les registres	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p.8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

8.7 ANIMAUX REPRODUCTEURS

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Compiler de façon juste et complète les données dans les registres	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p.8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



Maîtrise de la compétence *Alimenter les porcs*

Avant de reconnaître la maîtrise de la compétence *Alimenter les porcs*, assurez-vous que l'apprenti soit en mesure de :

Vérifier de façon appropriée le fonctionnement des systèmes d'alimentation	
Transmettre l'information juste en ce qui a trait aux problèmes d'alimentation	
Respecter les programmes d'alimentation	
Démontrer les attitudes et comportement professionnels attendus (voir p. 8)	
Appliquer les normes de salubrité et les règles de santé et de sécurité de l'entreprise (voir p. 8)	

Assurez-vous de remplir le tableau qui correspond au contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé.

ANIMAUX REPRODUCTEURS

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

TRUIES ET PORCELETS

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

PORCS EN CROISSANCE

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

SIGNATURE DE L'AGENT DE QUALIFICATION DE SERVICES QUÉBEC : _____

SIGNATURE DE L'EMPLOYEUR : _____



9. Assurer la reproduction du troupeau

Vous apprendrez les procédures et les méthodes à suivre pour la mise à la reproduction des truies et des cochettes par insémination artificielle ou par saillie et les suivis de gestation à effectuer.

9.1 PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER

Vous développerez votre capacité à comprendre les consignes et à choisir le matériel et les produits en fonction du travail à effectuer.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste les consignes	Date:	Date:	Date:	
Sélectionner, vérifier et préparer les produits et le matériel conformes aux exigences	Date:	Date:	Date:	
Préparer adéquatement le bloc de saillie	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



9.2 PROCÉDER À LA MISE À LA REPRODUCTION DES TRUIES ET DES COCHETTES

Vous apprendrez les connaissances de base en matière d'anatomie, de physiologie et de reproduction des porcs ainsi que les procédures à suivre pour la mise à la reproduction des truies et des cochettes.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Déterminer adéquatement le moment le plus propice pour la mise à la reproduction des truies et des cochettes	Date:	Date:	Date:	
Déplacer adéquatement le verrat	Date:	Date:	Date:	
Préparer adéquatement les truies et les cochettes	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la méthode d'insémination ou de saillie	Date:	Date:	Date:	
Identifier de façon complète les truies et les cochettes inséminées ou saillies	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

9.3 EFFECTUER LES SUIVIS DES GESTATIONS

Vous apprendrez les différents suivis à effectuer à la suite de l'insémination artificielle ou de la saillie des truies ou des cochettes.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Utiliser de façon appropriée l'appareil de détection	Date:	Date:	Date:	
Repérer rapidement les anomalies durant la gestation	Date:	Date:	Date:	



9.3 EFFECTUER LES SUIVIS DES GESTATIONS (SUITE)

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Identifier de façon complète les truies et les cochettes pour lesquelles il y a des anomalies concernant la gestation	Date:	Date:	Date:	
Transmettre l'information juste en ce qui a trait aux problèmes de gestation	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

9.4 TERMINER LES OPÉRATIONS

Vous développerez l'habitude à compléter votre travail avec discipline en nettoyant et en rangeant le matériel utilisé et en inscrivant de façon rigoureuse toute l'information dans les registres.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Nettoyer et ranger de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	
Ranger de façon appropriée les produits	Date:	Date:	Date:	
Compiler de façon juste et complète les données dans les registres	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



Maîtrise de la compétence Assurer la reproduction du troupeau

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Avant de reconnaître la maîtrise de la compétence Assurer la reproduction du troupeau, assurez-vous que l'apprenti soit en mesure de :

Respecter les protocoles de reproduction	
Démontrer les attitudes et comportement professionnels attendus (voir p. 8)	
Appliquer les normes de salubrité et les règles de santé et de sécurité de l'entreprise (voir p. 8)	

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

SIGNATURE DE L'AGENT DE QUALIFICATION DE SERVICES QUÉBEC : _____

SIGNATURE DE L'EMPLOYEUR : _____





10. Assister les truies, les cochettes et les porcelets durant la mise bas

Vous apprendrez les procédures et les méthodes à suivre pour la mise bas (accouchement) des truies et des cochettes; les signes qui permettent de repérer des problèmes à la naissance; les soins à donner aux truies et aux cochettes durant la mise bas; les soins à donner aux porcelets dans les premiers jours qui suivent la mise bas; et les procédures et les méthodes à suivre pour réaliser des adoptions de porcelets.

10.1 PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER

Vous développerez votre capacité à comprendre les consignes et à choisir le matériel et les produits en fonction du travail à effectuer.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste les consignes	Date:	Date:	Date:	
Sélectionner et préparer les produits et le matériel de soins conformes aux exigences	Date:	Date:	Date:	
Préparer adéquatement l'environnement de mise bas	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



10.2 ASSISTER LES TRUIES ET LES COCHETTES DURANT LA MISE BAS

Vous apprendrez les connaissances de base en matière d'anatomie, de physiologie et de reproduction des porcs ainsi que les soins à donner aux truies et aux cochettes au moment de la mise bas (accouchement).

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Préparer adéquatement les truies et les cochettes	Date:	Date:	Date:	
Reconnaître de façon appropriée les phases de la mise bas	Date:	Date:	Date:	
Respecter les bonnes pratiques en ce qui a trait aux soins de santé à donner aux truies et aux cochettes	Date:	Date:	Date:	
Repérer rapidement les anomalies durant la mise bas	Date:	Date:	Date:	
Surveiller régulièrement et systématiquement durant la naissance des porcelets	Date:	Date:	Date:	
Appliquer une méthode de fouille en faisant preuve de jugement	Date:	Date:	Date:	
Repérer rapidement l'expulsion du placenta	Date:	Date:	Date:	
Éliminer complètement les déchets organiques	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



10.3 ASSISTER LES PORCELETS NOUVEAU-NÉS

Vous apprendrez les soins à donner aux porcelets nouveau-nés ainsi que les principaux problèmes de naissance (anomalies congénitales) que l'on trouve chez les nouveau-nés.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Repérer rapidement les problèmes chez les nouveau-nés	Date:	Date:	Date:	
Respecter les bonnes pratiques en ce qui a trait aux soins de santé à donner aux porcelets	Date:	Date:	Date:	
Gérer rigoureusement la température et la ventilation dans l'environnement immédiat des porcelets	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

10.4 EFFECTUER DES ADOPTIONS DE PORCELETS

Vous apprendrez les méthodes d'adoption et les critères de sélection des truies laitières et des porcelets à faire adopter.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Sélectionner judicieusement les truies laitières	Date:	Date:	Date:	
Sélectionner judicieusement les porcelets	Date:	Date:	Date:	
Appliquer correctement les méthodes d'adoption	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



10.5 TERMINER LES OPÉRATIONS

Vous développerez l'habitude à compléter votre travail avec discipline en nettoyant et en rangeant le matériel utilisé et en inscrivant de façon rigoureuse toute l'information dans les registres.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Nettoyer et ranger de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	
Ranger de façon appropriée les produits	Date:	Date:	Date:	
Compiler de façon juste et complète les données dans les registres	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES



Maîtrise de la compétence *Assister les truies, les cochettes et les porcelets durant la mise bas*

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Avant de reconnaître la maîtrise de la compétence <i>Assister les truies, les cochettes et les porcelets durant la mise bas</i>, assurez-vous que l'apprenti soit en mesure de :	
Utiliser de façon appropriée les moyens visant à minimiser le stress des truies et des cochettes	
Respecter les protocoles de mise bas	
Respecter les procédures d'identification	
Démontrer les attitudes et comportement professionnels attendus (voir p. 8)	
Appliquer les normes de salubrité et les règles de santé et de sécurité de l'entreprise (voir p. 8)	

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

SIGNATURE DE L'AGENT DE QUALIFICATION DE SERVICES QUÉBEC : _____

SIGNATURE DE L'EMPLOYEUR : _____





11. Donner des soins spécialisés à des porcelets

Vous apprendrez les interventions de castration, de caudectomie (coupe de la queue) ou de taille des dents; et l'application des procédures de sevrage. Les prescriptions du vétérinaire ainsi que les protocoles de biosécurité et de soins doivent être utilisés tout au long de l'apprentissage.

11.1 PLANIFIER LE TRAVAIL À EFFECTUER

Vous développerez votre capacité à comprendre les consignes et à choisir le matériel et les produits en fonction du travail à effectuer.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Respecter les exigences en matière d'entrée sur le site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste les consignes	Date:	Date:	Date:	
Interpréter de façon juste l'information relative au matériel et aux produits pour les soins	Date:	Date:	Date:	
Sélectionner et préparer les produits et le matériel de soins conformes aux exigences	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



11.2 PROCÉDER À DES INTERVENTIONS

Vous apprendrez des pratiques d'élevage facultatives : castration, caudectomie (coupe de la queue) ou taille des dents des porcelets.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Sélectionner de façon appropriée les porcelets	Date:	Date:	Date:	
Préparer de façon appropriée les porcelets	Date:	Date:	Date:	
Respecter les bonnes pratiques en ce qui a trait à la castration, à la caudectomie ou à la taille des dents	Date:	Date:	Date:	
Respecter les bonnes pratiques en ce qui a trait à l'administration de médicaments injectables	Date:	Date:	Date:	
Respecter les bonnes pratiques en ce qui a trait à l'administration de médicaments non injectables	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

11.3 EFFECTUER LE SUIVI DES INTERVENTIONS

Vous apprendrez à faire le suivi des interventions de castration, de caudectomie ou de taille des dents.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Vérifier minutieusement l'état de santé des porcelets	Date:	Date:	Date:	
Appliquer les mesures correctives appropriées	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



11.4 APPLIQUER UNE PROCÉDURE DE SEVRAGE

Vous apprendrez les procédures de sevrage.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Sélectionner de façon appropriée les porcelets à sevrer et les truies	Date:	Date:	Date:	
Déplacer les porcelets à sevrer et les truies à l'endroit approprié	Date:	Date:	Date:	

NOTES:

11.5 TERMINER LES OPÉRATIONS

Vous développerez l'habitude à compléter votre travail avec discipline en nettoyant et en rangeant le matériel utilisé et en inscrivant de façon rigoureuse toute l'information dans les registres.

Pour réaliser cette tâche, l'ouvrier doit être capable de :	ÉCHELLE DE PROGRESSION			INITIALES DU COMPAGNON
	EXPLIQUÉE	EN PROGRESSION	MAÎTRISÉE	
Nettoyer et ranger de façon appropriée le matériel	Date:	Date:	Date:	
Ranger de façon appropriée les produits	Date:	Date:	Date:	
Compiler de façon juste et complète les données dans les registres	Date:	Date:	Date:	
Respecter les exigences en ce qui a trait à la sortie du site (voir p. 8)	Date:	Date:	Date:	

NOTES:



Maîtrise de la compétence *Donner des soins spécialisés à des porcelets*

Avant de reconnaître la maîtrise de la compétence *Donner des soins spécialisés à des porcelets*, assurez-vous que l'apprenti soit en mesure de :

Transmettre l'information juste aux personnes responsables en ce qui a trait à l'état de santé des animaux	
Choisir et utiliser de façon appropriée une méthode d'immobilisation	
Respecter les protocoles de soins	
Respecter les procédures d'identification	
Respecter les prescriptions du vétérinaire	
Respecter les exigences en matière d'asepsie (désinfection)	
Démontrer les attitudes et comportement professionnels attendus (voir p. 8)	
Appliquer les normes de salubrité et les règles de santé et de sécurité de l'entreprise (voir p. 8)	

Nous confirmons la maîtrise de toutes les tâches de la compétence et de tous les critères du tableau ci-haut.		DATE	INITIALES DU COMPAGNON	INITIALES DE L'APPRENTI

SIGNATURE DE L'AGENT DE QUALIFICATION DE SERVICES QUÉBEC : _____

SIGNATURE DE L'EMPLOYEUR : _____

