RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE & POPULAIRE

MINISTÈRE DE LA FORMATION& DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNELS

INSTITUT NATIONAL DE FORMATION ET D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNELS

DIRECTION DE L'INGENIERIE PEDAGOGIQUE

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESIONNELLE

ELEVAGE DU POULET DE CHAIR

AGR16Q

DECEMBRE 2022

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1. PROFIL PROFESSIONNEL DE LA QUALIFICATION

I. PRESENTATION DE LA QUALIFICATION

- **Branche professionnelle** : AGRICULTURE « AGR »
- **Dénomination de la qualification** : Elevage du poulet de chair
- **Définition de la qualification :** Le titulaire du certificat de qualification professionnelle en élevage du poulet de chair est capable d'exécuter l'ensemble des opérations liées à l'élevage du poulet de chair.
- **Taches professionnelles :**

  Le titulaire du certificat de qualification professionnelle en élevage du poulet de chair est chargé de :

  - Implanter les bâtiments d'élevage
  - Conduire un élevage du poulet de chair.
  - Assurer la prophylaxie sanitaire et médicale
  - Appliquer les normes d'hygiène, sécurité et environnement

II. II -CONDITIONS DE TRAVAIL :

- **Caractéristiques physiques :**
  - **Éclairage :** Naturel et artificiel ;
  - **Température et humidité sur le terrain** : soumis aux conditions climatologiques et météorologiques variables ;
  - **Poussière** : Poussières du lieu de travail ;
- **Risques et Maladies professionnelles :**
  - Risques liés aux équipements et conditions de travail
- **Travail seul ou en équipe** : En équipe
- **Contacts sociaux** : Relations fonctionnelles avec d'autres partenaires économiques.

III. EXIGENCES DE LA QUALIFICATION :

- **Exigences physiques :**
  - Avoir une bonne condition physique
- **Exigences Intellectuelles :**
  - Avoir un bon sens d'application
  - Esprit d'organisation.
- **Contre-indication :**
  - Présenter d'allergie aux poussières et odeurs.

IV. RESPONSABILITES :

- **Responsabilités matérielles et personnelles :**

  Le titulaire du certificat de qualification professionnelle en élevage du poulet de chair est responsable de son équipe, des outils et des matériels de son entreprise ;

- **Responsabilités morales :**

  - Rigueur, et soin dans son travail ;
  - Respecter et appliquer les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement ;
  - Sens de l'organisation

- **Responsabilité décisionnelle :**

  Le titulaire du certificat de qualification professionnelle en élevage du poulet de chair doit être capable de prendre les décisions favorisant la rentabilité de son entreprise ;

- **Responsabilité en matière de sécurité :**

  - Veiller sur la sécurité sur soi, sur les autres et sur l'outillage, équipements et matériels.

- **Responsabilité environnementale :**

  - Veuillez à l'impact de son activité sur l'environnement

V. FORMATION :

- **Conditions d'admission :**
  - Participant(e)s ayant un âge minimum de 18 ans
- **Durée de la formation :**
  - 03 mois à raison de 240 Heures Pédagogiques
- **Sanction de la formation :**
  - Certificat de Qualification Professionnelle (CQP).

VI. DEBOUCHES

Le titulaire du certificat de qualification professionnelle en élevage du poulet de chair exerce son métier dans les entreprises de productions avicoles ou à son compte

2. COMPETENCES LIEES A LA QUALIFICATION

Tableau représentatif des compétences nécessaires à la qualification

Compétences professionnelles	
01	Implanter les bâtiments d'élevage
02	Conduire un élevage du poulet de chair.
03	Assurer la prophylaxie sanitaire et médicale
04	Appliquer les normes d'hygiène, sécurité et environnement

3. CONTENUS DE LA FORMATION

Structure de la formation

Intitulé de la Qualification : Elevage du poulet de chair

Durée : 240 H

Code	Désignation des modules	Durée
MQ1	Implanter les bâtiments d'élevage	**80 H**
MQ2	Conduire un élevage du poulet de chair.	**120H**
MQ3	Assurer la prophylaxie sanitaire et médicale	**20H**
MC1	Appliquer les normes d'hygiène, sécurité et environnement	**20 H**

Répartition trimestrielle /semestrielle des modules

Intitulés des modules	Durée de la formation			
	Cours	TP	Total hebdo	Total
MQ1	06	02	08	80 H
MQ2	04	04	08	120 H
MQ3	01	01	02	20 H
MC1	01	01	02	20 H
TOTAUX	12	08	20 heures	240 heures

FICHE DE PRESENTATION DES MODULES

Module : Implanter les bâtiments d'élevage
Code : MQ1
Durée : 80 H

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'implanter un bâtiment d'élevage de poulet de chair

Conditions d'évaluation :

- **A l'aide :**
  - Matériaux de construction de bâtiment d'élevage
  - Documentation appropriée
  - Matériel d'élevage avicole et ses accessoires
  - Serres et accessoires

- **A partir :**
  - Document spécifique
  - Fiche technique

Critères généraux de performance :

- Identification correcte des différents matériels d'élevage du poulet de chair
- Utilisation correcte du matériel appropriée
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
▪ Choix l'emplacement du bâtiment ▪ Déterminer les besoins en matériel de construction ▪ Mettre en place le matériel d'élevage avicole ▪ Mettre en place la litière ▪ Mettre en place les conditions d'ambiance dans les bâtiments d'élevage	- Respect de la technique de travail - Bonne qualité du travail - Respect des règles d'hygiène et de sécurité	▪ Normes de construction d'un habitat de poulet de chair - conception du bâtiment - Installation du bâtiment ▪ Matériaux de construction - Les besoins en matériel avicole dans d'élevage de poulet de chair - Normes du matériel d'élevage de poulet de chair ▪ Les techniques de mise en place des litières - Rôle et qualité de la litière - Les différentes litières - Les éléments composant la litière - La litière et l'ammoniac ▪ Les facteurs d'ambiance - la ventilation - l'humidité et l'hygrométrie - les mouvements de l'air - Les normes d'ambiance - Les différents types d'outils de contrôle des normes d'ambiance - Utilisation des outils de contrôle des normes ▪ Les principaux problèmes rencontrés

- .

FICHE DE PRESENTATION DES MODULES

Module : Conduite de l'élevage du poulet de chair

Code : MQ2

Durée : 120 H

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable maitriser et de mettre en œuvre toutes les opérations liées à la conduite d'un élevage du poulet de chair

Conditions d'évaluation :

- **A l'aide :**
  - Outils et instruments de préparation d'aliments
  - Matériel d'élevage du poulet de chair et ses accessoires (mangeoires, perchoirs, abreuvoirs, ventilation, chauffage, éclairage, nettoyage et désinfection, balance, thermomètre, humidificateur)

- **A Partir :**
  - Documents techniques d'exploitation
  - Documents spécifiques
  - Données particulières
  - Fiches techniques d'alimentation et production avicole
  - Fiches techniques des besoins alimentaires du poulet de chair

Critères généraux de performance :

- Respect des normes particulières d'élevage
- Application rigoureuses des méthodes de travail
- Utilisation adéquate du matériel d'élevage
- Sens de responsabilité
- Sens de l'observation
- Respect des règles de sécurité et d'hygiène

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
▪ Déterminer les besoins en alimentation et en abreuvement ▪ Suivre les différentes phases de l'élevage ▪ Organiser la commercialisation	▪ Respect de la technique de travail ▪ Bonne qualité du travail ▪ Respect des règles d'hygiène et de sécurité	Anatomie simplifiée (Races, souches, etc.) Le niveau énergétique Les besoins énergétiques du poulet de chair Les besoins protéiques du poulet de chair Les acides aminés Les minéraux Les vitamines Les types d'alimentation chez le poulet de chair Les additifs L'abreuvement Les techniques de distribution de l'aliment et d'abreuvement Les normes d'élevage La phase de démarrage La phase de croissance La phase de finition Contrôle de poids des poussins Les fiches de contrôle de poids utilisées en élevage du poulet de chair Budgétisation et techniques de commercialisation Transport des volailles L'abattage des volailles Préparation de la chaine de réfrigération Notions réglementaires

FICHE DE PRESENTATION DES MODULES

Module : Assurer la prophylaxie sanitaire et médicale

Code : MQ3

Durée : 20 H

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre toutes les opérations liées à la prophylaxie sanitaire et médicale d'un élevage du poulet de chair.

Conditions d'évaluation :

- **A l'aide :**
  - Matériel et équipements de désinfection de nettoyage, et de vaccination
  - Pédiluves et rotoluve
  - Moyen de transport
  - Matériel d'ambiance et d'élevage du poulet de chair
  - Produits phytosanitaires et détergents
- **A Partir :**
  - Documents techniques d'exploitation
  - Documents spécifiques
  - Données particulières
  - Fiches techniques des produits à usage avicole

Critères généraux de performance :

- Respect des normes prescrites d'un élevage du poulet de chair
- Application rigoureuse des méthodes de travail
- Utilisation adéquate du matériel d'élevage du poulet de chair
- Sens de responsabilité
- Sens de l'observation
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
• Respecter les règles d'hygiène en élevage du poulet de chair • Appliquer les mesures de prophylaxie sanitaire • Appliquer les mesures de prophylaxie médicale	- Respect des règles d'hygiène et de sécurité - Bonne qualité du travail - Identification correcte du matériel de désinfection - Application correcte des mesures de prophylaxie sanitaire - Application correcte des mesures de prophylaxie médicale - Identification correcte des principales maladies du poulet de chair - Respect du calendrier des vaccinations	Mesures et règles d'hygiène en élevage de poulet de chair - Désinfection des poulaillers - Lutte contre les rongeurs La prophylaxie sanitaire : Barrière et vide sanitaires Préparation des pédiluves et rotoluve Manutention, transport et réception des poussins dans un élevage La prophylaxie sanitaire : Principales maladies et bien-être du poulet de chair Le programme de vaccination en élevage du poulet de chair Méthodes de vaccination : - la vaccination individuelle - la vaccination collective

-

FICHE DE PRESENTATION DES MODULES

Module : Appliquer les notions d'hygiène, sécurité et environnement

Code : MC1

Durée : 20 H

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'appliquer les notions d'hygiène, sécurité et environnement

Conditions d'évaluation :

- **A l'aide :**
  - Equipements de protection
  - Produits phytosanitaires
  - Détergents et désinfectants

- **A partir :**
  - Consignes et directives du responsable
  - Notices d'instruction
  - Normes d'hygiène et de sécurité
  - Normes de protection de l'environnement

Critères généraux de performance :

- Application correcte des principes d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Utilisation correcte du matériel appropriée
- Respect des consignes d'utilisations des produits phytosanitaires et des désinfectants (sans danger pour l'environnement et la santé)

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
• Identifier les risques professionnels • Appliquer les notions d'hygiène et de sécurité • Déterminer les moyens de lutte contre les incendies • Connaitre la protection de l'environnement	- Identification correcte de l'accident du travail - Organisation rapide de secours adéquats en cas d'accident - Identification correcte des premiers soins à donner aux blessés - Respect de la méthode de travail - Rapidité d'exécution	Connaissances des risques professionnels Préventions des accidents : (Moyens de protection, gestes, …) Accident du travail : * Définition * Causes * Conséquences Notions d'hygiène et de sécurité Les méthodes de préventions et de lutte contre les incendies Les moyens de protections contre les produits chimiques Généralité sur la protection de l'environnement