



Règlement de la certification **« TRANSPORTER DES DENRÉES ALIMENTAIRES VRAC EN CITERNE »**

Ce règlement fixe les conditions d'organisation des épreuves et de délivrance de la certification « TRANSPORTER DES DENRÉES ALIMENTAIRES VRAC EN CITERNE » de CFV.

Il a vocation à regrouper et à préciser toutes les informations nécessaires à l'organisation des épreuves, de l'inscription jusqu'à la notification des résultats.

A destination de toutes les parties prenantes des sessions d'examen, à savoir la Direction de CFV, le Responsable de l'organisation des épreuves, les membres des jurys et les candidats, le règlement de certification doit être lu et approuvé par toutes les parties avant le déroulement des épreuves et assidûment suivi lors de la mise en œuvre des différents processus décrits ci-après.

1. Composition du jury

Le jury d'évaluation et de certification est composé d'un trinôme :

- Deux professionnels extérieurs à CFV ;
- Un membre de CFV.

Le jury est Présidé par un professionnel extérieur à CFV.

2. Procédure d'habilitation des membres des jurys

Les membres des jurys sont nécessairement des professionnels habilités par CFV. Il peut s'agir de salariés et/ou de dirigeants d'entreprise :

- disposant d'au moins 3 ans d'expérience dans les compétences visées par la certification au cours des 5 dernières années ;
- n'ayant pas entretenu de lien personnel ni professionnel avec l'un des candidats à la certification, préalablement au passage de l'examen.

Les jurés pressentis sont contactés directement par la Direction de CFV ou peuvent se déclarer directement à CFV.

La Direction de CFV conduit systématiquement un entretien préalable avec les jurés, en présentiel, en visioconférence ou par téléphone, afin de vérifier leur capacité à évaluer/certifier des candidats, notamment leur neutralité. Les comptes-rendus de ces entretiens sont formalisés dans un document intitulé « Compte-rendu de sélection du juré ».

Un temps de sensibilisation est ensuite organisé pour préparer le juré habilité, c'est-à-dire lui permettre l'appropriation des référentiels, ainsi que l'assimilation des modalités/critères et grilles d'évaluation. Les jurés évaluant pour la première fois des candidats sont systématiquement accompagnés par un juré expérimenté.



La Direction de CFV établit la liste des membres du jury au plus tard 1 semaine avant la tenue du jury, en veillant dans la mesure du possible à respecter les parités de genre et de collègue (salarié/employeur).

La Direction de CFV statue sur chaque jury et désigne un Président, généralement en fonction de l'expérience de ce dernier.

Il est rappelé que les jurys ne constituent pas une instance de recrutement et que ces membres doivent agir en l'absence de conflits d'intérêt (personnel et professionnel). C'est la raison pour laquelle un membre de jury qui aurait un lien avec l'un des candidats doit en informer le responsable de l'organisation des épreuves, dès qu'il prend connaissance de l'identité des candidats.

3. Missions du responsable de l'organisation des épreuves

Le responsable de l'organisation des épreuves est garant du bon déroulement et de la conformité de celles-ci au présent règlement, ainsi qu'aux référentiels de la certification « TRANSPORTER DES DENRÉES ALIMENTAIRES VRAC EN CITERNE » (*cette mission est généralement confiée à la Direction de CFV*).

Ses missions incluent notamment :

Avant les épreuves

- Habilitier les jurés, y compris les sensibiliser aux processus d'évaluation en lien avec les référentiels de compétences et d'évaluation
- Planifier la date du jury et les horaires de passage des candidats
- Convoquer les candidats et les membres du jury par mail ou par courrier remis en main propre au moins 7 jours avant la date du jury
- Le cas échéant, aménager les épreuves pour les candidats en situation de handicap dans le respect des référentiels
- Imprimer les grilles d'évaluation en nombre suffisant, ainsi que la feuille d'émargements

Le jour des épreuves

- Vérifier la présence et l'identité des candidats en contrôlant leur convocation et leur pièce d'identité
- Faire signer les candidats sur la feuille d'émargements
- Vérifier la présence des membres du jury
- Transmettre aux membres du jury les questionnaires individuels écrits complétés par les candidats (à corriger par les membres du jury)
- Remettre aux membres du jury les grilles d'évaluation vierges, ainsi qu'une note rappelant le rôle du jury et les conditions de déroulement des épreuves

Après les épreuves

- Récupérer, classer et archiver l'ensemble des documents (feuilles d'émargements signées, grilles d'évaluation renseignées/signées par chacun des membres du jury et questionnaires individuels écrits corrigés)



4. Modalités d'information et de convocation du candidat

Le présent règlement de la certification est transmis par mail aux futurs candidats avant toute inscription définitive.

Il est rappelé que, pour accéder à la formation, les candidats doivent :

- disposer du permis C ou EC,
- être titulaire de la carte de qualification de conducteur,
- et avoir validé des compétences en travail en hauteur (la preuve sera apportée par une attestation de formation ou un certificat de réalisation, ainsi que le contenu de l'action de formation suivie).

En outre, pour accéder à la certification « TRANSPORTER DES DENRÉES ALIMENTAIRES VRAC EN CITERNE », les candidats doivent être inscrits auprès du responsable de l'organisation des épreuves et avoir participé à la totalité du parcours certifiant.

Une fois la liste des candidats établie, une convocation individuelle est envoyée par mail ou remise en main propre aux candidats, au moins 7 jours avant le début des épreuves.

La convocation indique l'intitulé de la certification, les intitulés des épreuves, la date, les horaires, les durées et lieu(x) des épreuves, ainsi qu'une note rappelant les conditions de déroulement des épreuves, notamment le matériel à prévoir par le candidat (EPI par exemple) et mis à la disposition du candidat : une salle équipée de tables individuelles et chaises et, pour l'épreuve M.E.2, un espace dédié composé d'un ensemble routier de type citerne alimentaire, d'une cuve de stockage et de tous les accessoires permettant la réalisation de la mise en situation (raccords, flexibles, sabre, clés, pompe, etc.).

La convocation précise explicitement que le candidat doit, le jour des épreuves, se munir de sa convocation et d'une pièce d'identité.

5. Les aménagements des modalités d'évaluation pour une personne en situation de handicap

Toutes les dispositions sont prises pour identifier les situations de handicap nécessitant d'être compensées, dès l'inscription du stagiaire au parcours certifiant.

La Direction, en lien avec le référent Handicap de CFV, procède aux adaptations nécessaires pour permettre aux candidats en situation de handicap de suivre la formation et de participer aux épreuves de certification dans des conditions équitables.

Lors des épreuves, des aménagements spécifiques peuvent être mis en œuvre en fonction de la situation et des besoins du candidat en situation de handicap, toujours dans le respect du référentiel de certification. Il peut s'agir d'une adaptation du lieu, des locaux et/ou des matériels, de la date et des horaires. Par ailleurs, un tiers temps supplémentaire ou un fractionnement peut être accordé.



De la même façon, un professionnel habilité, un interprète ou encore un ordinateur peuvent être mobilisés si le handicap empêche le candidat d'écrire.

Le candidat en situation de handicap devra présenter un avis médical au moment de l'inscription à la certification.

6. Déroulement des épreuves et modalités de certification

Le déroulement des épreuves se fait dans le respect des principes de non-discrimination et de déontologie, d'équité et d'impartialité.

Le candidat ne peut être discriminé dans le contexte d'évaluation, en raison notamment :

- de son origine,
- de son sexe,
- de ses mœurs,
- de son orientation sexuelle,
- de son identité de genre,
- de son âge,
- de sa situation de famille ou de sa grossesse,
- de son appartenance ou de sa non-appartenance, vraie ou supposée, à une ethnie, une nation ou une prétendue race,
- de ses opinions politiques ou de son exercice d'un mandat électif,
- de ses convictions religieuses,
- de sa perte d'autonomie ou de son handicap.

Au-delà de ces motifs, non limitatifs, de discrimination, les membres du jury ne disposent que des informations qui leur sont nécessaires pour la bonne identification du candidat et l'évaluation de ses compétences professionnelles, au regard des référentiels.

Les membres du jury ne cherchent pas à « piéger » le candidat. Ils favorisent au contraire ses réalisations et son expression, afin de lui permettre de donner le meilleur de lui-même.

Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>M.E.1. Questionnaire individuel écrit Le candidat apporte la preuve de ses connaissances en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, à travers des questions à choix multiples et des questions ouvertes. L'épreuve est réalisée en salle sous la surveillance d'un ou plusieurs membres du jury.</p> <p>M.E.2. Mise en situation individuelle simulée (inspirée d'une situation professionnelle réelle)</p>	<p>C.E.1. La préparation de la citerne au lavage intérieur est cohérente :</p> <ul style="list-style-type: none">- Le protocole de la station de lavage est respecté,- La nature du produit précédemment transportée et le type de lavage requis correspondent à la réalité et sont communiqués à la station de lavage,- Les zones sensibles de la citerne sont toutes identifiées et communiquées à l'opérateur de lavage,- Les accessoires de la citerne sont démontés sans omission, en respectant un ordre logique,- Tous les accès directs ou indirects au produit, sans exception, sont ouverts et accessibles au lavage,- Les éventuelles situations de handicap de l'opération de lavage sont prises en compte. <p>C.E.2. L'examen du lavage intérieur de la citerne est exhaustif :</p>



<p>Le candidat prend connaissance d'un ordre de mission transmis par les membres du jury.</p> <p>Le candidat réalise la mission en utilisant le matériel mis à sa disposition :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Il prépare sa citerne au lavage. <i>La citerne est contrôlée par les membres du jury avant de passer à l'étape suivante de l'épreuve.</i>2. Il vérifie le lavage (fictif) et livre ses conclusions aux membres du jury. <i>Les membres du jury transmettent alors un certificat de lavage au candidat.</i>3. Il vérifie la conformité du certificat de lavage et livre ses conclusions aux membres du jury.4. Il décrit les caractéristiques de la citerne qui lui permettront d'acheminer le produit en sécurité.5. Il liste les accessoires qu'il prévoit utiliser.6. Il plombe la citerne et renseigne les numéros de plombs sur la lettre de voiture.7. Il charge ensuite le volume demandé dans l'ordre de mission.8. Une fois le chargement réalisé, il procède au déchargement. <p><i>Durant l'épreuve les membres du jury peuvent interroger le candidat sur les actions qu'il réalise et lui demander de justifier ses actions.</i></p> <p>L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise à conditions que le matériel utilisé (citerne et accessoires) soit identique à celui du certificateur et que l'espace soit suffisant pour la réalisation des différentes étapes.</p> <p>M.E.3. Entretien individuel technique avec le jury</p> <p>Le candidat répond aux questions des membres du jury.</p> <p>Les thèmes abordés lors de cet entretien portent sur la prévention des actes de malveillance, les dangers de contamination d'une denrée alimentaire lors de son transport et les points de vigilance lors de la conduite d'une citerne alimentaire.</p>	<ul style="list-style-type: none">- La tenue vestimentaire est propre et adaptée (absence de poche, port de gants alimentaires, manches longues, pantalon...),- La réalisation de tous les tests de lavage est vérifiée,- Le contrôle de l'état de propreté intérieure de la citerne est réalisé de façon visuelle/olfactive et juste (absence de produit précédant, absence d'odeur),- Aucun élément à contrôler n'a été oublié,- Tous les champs du certificat de lavage sont renseignés et correspondent au lavage réalisé,- Les accessoires de la citerne sont remontés sans omission, en respectant un ordre logique,- Les éventuelles situations de handicap de l'opération de lavage sont prises en compte. <p>C.E.3. L'opération de transport est correctement préparée :</p> <ul style="list-style-type: none">- La citerne est adaptée à la denrée alimentaire à transporter (nature du produit, volume, nombre de compartiments...),- Les accessoires nécessaires au transport (raccords pour brancher les flexibles, flexibles, outil de mesure du volume du compartiment, réchauffeur, pompe, compresseur...) sont listés,- Tous les accès directs ou indirects au produit, sans exception, sont scellés/plombés,- Tous les numéros de plomb sont reportés sur le certificat de lavage,- Aucun document de transport n'est oublié avant le départ. <p>C.E.4. La denrée alimentaire vrac est correctement chargée :</p> <ul style="list-style-type: none">- La tenue vestimentaire et les EPI sont propres et adaptées (absence de poche, port de gants alimentaires, manches longues, pantalon...),- Les accessoires (raccords, tuyaux et joints) sont désinfectés, puis ne sont pas mis en contact avec des éléments souillés,- Les mains du conducteur sont propres ou le conducteur porte des gants alimentaires,- Le protocole de chargement du site est respecté,- Les équipements du transfert (flexibles et pompe) sont manipulés sans risque de casse du matériel ou de la citerne- Le volume de chargement des compartiments est respecté sans pollution de l'environnement par débordement ou de fuite de produit lors de l'opération,- Tous les accès directs ou indirects au produit, sans exception, sont scellés/plombés,- Tous les champs de la lettre de voiture sont renseignés et correspondent au chargement réalisé,- La totalité du volume demandé par le client est chargé,- Les éventuelles anomalies (problème de fermeture d'une vanne, de branchement des équipements de transfert...) sont détectées et corrigées,- Les éventuelles situations de handicap des interlocuteurs présents sur le site de chargement sont prises en compte. <p>C.E.5. Le transport de la denrée alimentaire vrac respecte les règles de sécurité et de sûreté :</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise. Une salle dédiée doit être à disposition des membres du jury.</p>	<ul style="list-style-type: none">- La vitesse du véhicule est adaptée au liquide à l'intérieur de la citerne (anticipation des obstacles, absence de freinage ou d'accélération brusques),- Les itinéraires et les stationnements choisis respectent les règles de sûreté,- Le plombage du véhicule est contrôlé avant le départ et après chaque arrêt,- La procédure à suivre en cas d'acte malveillant ou de fuite de la citerne est connue. <p>C.E.6. La denrée alimentaire vrac est correctement déchargée :</p> <ul style="list-style-type: none">- La tenue vestimentaire et les EPI sont propres et adaptées (absence de poche, port de gants alimentaires, manches longues, pantalon...),- Les accessoires (raccords, tuyaux et joints) sont désinfectés, puis ne sont pas mis en contact avec des éléments souillés,- Les mains du conducteur sont propres ou le conducteur porte des gants alimentaires,- Le protocole de déchargement du site est respecté,- Le déplombage de la citerne n'est réalisé qu'après accord du client et sans jeter les plombs à terre,- Le compresseur ou la pompe sont manipulés sans risque de casse ou l'aspiration du produit par le client est contrôlée,- La citerne est totalement vidée, sans débordement ou de fuite de produit,- Les éventuelles anomalies (problème de fermeture d'une vanne, d'utilisation du compresseur...) sont détectées et corrigées,- Tous les champs de la lettre de voiture correspondants au déchargement sont renseignés,- Les éventuelles situations de handicap des interlocuteurs présents sur le site de déchargement sont prises en compte.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A l'issue des épreuves, les membres du jury renseignent et signent les grilles d'évaluation.

Puis, le jury délibère et se prononce sur le niveau d'acquisition des compétences du candidat.

Les membres du jury établissent le procès-verbal de la session d'examen, sur lequel figure :

- L'intitulé de la certification et son numéro d'enregistrement au RSCH,
- Le nom du centre organisateur de la session d'examen,
- Le lieu (adresse complète), la date, ainsi que les horaires de passage des candidats,
- L'identification des candidats,
- La décision d'octroi ou de non-octroi de la certification pour chacun des candidats,
- L'identification du Président, des membres du jury et leurs signatures,
- Le cachet de l'organisme certificateur,
- Les observations éventuelles du jury sur le déroulement de la session d'examen.

Il ne contient aucune rature.



Le PV sont conservés par l'organisme certificateur pour une période conforme aux exigences du RGPD.

7. Modalités de traitement des dysfonctionnements

Le responsable de l'organisation des épreuves vérifie que celles-ci se déroulent dans les conditions prévues (pour tout retard ou absence d'un candidat, il contacte le candidat pour en connaître les raisons).

En cas de situations exceptionnelles (crise sanitaire, grève des transports...), le responsable de l'organisation des épreuves a la possibilité de retarder le démarrage des épreuves, voire de reporter celles-ci à une date ultérieure.

En cas de fraudes et/ou de tentatives de fraudes, le responsable de l'organisation des épreuves est tenu de réaliser un signalement et d'établir une fiche de suivi de l'évaluation certificative, afin que le jury puisse statuer en connaissance de cause.

Le candidat convaincu de fraudes et/ou de tentatives de fraudes encourt une sanction. Cette sanction peut aller de l'exclusion immédiate des épreuves à l'interdiction de se présenter à celles-ci pendant une durée d'un an à compter de la date de notification de la sanction par le responsable de l'organisation des épreuves. Le candidat convaincu de complicité de fraudes et/ou de tentatives de fraude encourt les mêmes sanctions.

Le responsable de l'organisation des épreuves est chargé de relever les dysfonctionnements et de les tracer via la fiche de suivi citée plus haut. Il procède à un état des lieux à l'issue de la session d'examen avec le jury, et y inscrit, le cas échéant, les dysfonctionnements relevés. Cette fiche est analysée afin de procéder aux actions correctives nécessaires.

8. Modalités de contrôle de la qualité des processus de formation et de certification mis en œuvre dans le cadre d'un partenariat

A ce jour, CFV n'est engagé dans aucun partenariat et aucun projet n'est prévu à court terme dans ce sens.

9. Modalités de régulation de la qualité des processus de formation et de certification

Une réunion annuelle est organisée avec les jurés, sous la forme d'un conseil de perfectionnement. Elle permet de discuter des éventuels dysfonctionnements et d'optimiser le processus d'évaluation.

La Direction de CFV analyse et traite les dysfonctionnements émanant des jurés et/ou des candidats et décident le cas échéant des mesures correctives correspondantes.



Par ailleurs, l'ensemble du processus de création et de mise en œuvre de la certification « **TRANSPORTER DES DENRÉES ALIMENTAIRES VRAC EN CITERNE** » est évalué par ce même conseil de perfectionnement 2 fois par an, afin de s'assurer de sa qualité au regard des objectifs définis lors de sa création.

Ce conseil développe à cette occasion des axes d'amélioration (qualité du processus de formation et de certification, qualité du référentiel de compétences, pertinence des modalités d'évaluation, justesse des critères d'évaluation).

La régulation des processus de formation et d'évaluation s'appuie sur :

- l'analyse de la satisfaction des candidats : un questionnaire de satisfaction portant sur la qualité des contenus, de l'animation et des conditions matérielles est remis à chaque candidat en fin de parcours de formation ;
- l'analyse des taux de réussite et d'usage de la certification par les candidats, à travers le suivi des stagiaires certifiés ;
- les processus visés par la certification Qualiopi® (notamment l'évaluation des objectifs opérationnels, l'adaptation des modalités d'évaluation aux profils des candidats en situation de handicap).

10. Communication des résultats aux candidats et délivrance du parchemin

Toutes les compétences doivent être validées pour obtenir la certification « TRANSPORTER DES DENRÉES ALIMENTAIRES VRAC EN CITERNE ».

Les résultats sont le fruit de la décision déclarée via le procès-verbal du jury de certification, qui est souverain.

Le responsable de l'organisation des épreuves communique les résultats aux candidats par écrit (par mail ou par courrier) sous 5 jours ouvrés maximum suivant la délibération du jury de certification.

Le Président du jury et le représentant légal de CFV signent les parchemins, qui sont ensuite envoyés par mail ou courrier ou remis en main propre aux candidats dans les 30 jours calendaires maximum qui suivent la notification des résultats.

CFV tient à jour un registre des certifications délivrées.

La validation de la certification « TRANSPORTER DES DENRÉES ALIMENTAIRES VRAC EN CITERNE » est valable à vie.

11. Procédure de rattrapage

Il n'existe pas de procédure de rattrapage. Le candidat qui n'aurait pas été certifié peut néanmoins se réinscrire sur l'intégralité du parcours certifiant.



12. Voies de recours et droit de consultation des grilles d'évaluation

Dans tous les cas de recours, le candidat se manifeste auprès du responsable de l'organisation des épreuves qui doit accuser réception de la contestation dans les 15 jours suivant la réception de la réclamation du candidat.

Toute contestation après délibération du jury est soumise au Président du jury qui est seul compétent pour y répondre.

A noter que tout candidat en situation d'échec peut demander à consulter les grilles d'évaluation. Il doit en faire la demande auprès du responsable de l'organisation des épreuves dans les 7 jours suivant la communication des résultats. La demande est faite sous forme de lettre recommandée avec avis de réception. La consultation des grilles d'évaluation se réalise lors d'un rendez-vous pris avec le candidat. Il n'est pas délivré de photocopie et les documents consultés ne peuvent en aucun cas quitter CFV.

Dans le cas d'une contestation des notes obtenues

Le candidat dispose d'un délai de 7 jours à compter de la réception de ses notes pour envoyer une lettre recommandée avec avis de réception à CFV et demander une nouvelle étude de son dossier et de ses notes. Cette demande doit être motivée et clairement explicitée à l'écrit.

Dans ce cas, le responsable de l'organisation des épreuves convoque dès que possible les membres du jury pour un réexamen des grilles d'évaluation.

Le responsable de l'organisation des épreuves dispose de 30 jours à date de réception du recours du candidat pour confirmer ou infirmer la décision du jury et organiser le cas échéant une ou des nouvelles épreuves avec le candidat.

Dans le cas d'une dénonciation d'un ou plusieurs dysfonctionnement dans le processus de certification

Le candidat dispose également d'un délai de 7 jours pour adresser son recours sous forme de lettre recommandée avec avis de réception à CFV. Cette demande doit être motivée et clairement explicitée à l'écrit.

Dans ce cas où un candidat conteste la régularité des conditions d'organisation ou de déroulement des épreuves et que le responsable de l'organisation des épreuves refuse d'en prononcer l'annulation, ce refus peut faire l'objet d'un recours hiérarchique auprès du Président du jury.

Dans d'autres cas de litige, de contestation

Le candidat peut exercer un recours auprès du Président du jury. Pour être valable, ce recours doit être formulé par lettre recommandée avec avis de réception et dûment motivé, dans le délai de 3 mois suivant la date du jury ayant statué sur l'attribution ou non de la certification.

S'il n'y a pas d'accord

Le candidat peut recourir gratuitement à la médiation. Il contactera la Société de la Médiation Professionnelle (SMP), soit par courrier : Société de la médiation professionnelle (SMP), Médiateur-Consommation, 24 rue Albert de Mun - 33000 Bordeaux, soit par e-mail : saisine@mediateur-consommation-smp.fr, en remplissant le formulaire de saisine en ligne.



13. Données à caractère personnel

En tant qu'Organisme Certificateur, CFV a accès à un certain nombre de données personnelles relatives aux certifiés et aux membres des jury, susceptibles d'être communiquées à France Compétences. Dans ce cadre, il est donc amené à réaliser des traitements de données à caractère personnel.

CFV s'engage à ce que les informations :

- soient protégées, gardées strictement confidentielles et traitées avec le même degré de précaution et de protection qu'il accorde à ses propres informations confidentielles de même importance ;
- ne soient transmises qu'aux seuls membres de son personnel, prestataires tiers ou sous-traitants ayant à les connaître et ne soient utilisées par ces derniers que pour permettre la mise en œuvre de la certification ;
- ne soient pas utilisées, totalement ou partiellement, dans un autre but que celui de la mise en œuvre de la certification, sans le consentement préalable et écrit de CFV et ne soient notamment pas vendues, cédées, louées ou exploitées commercialement ; et
- ne soient ni copiées, ni reproduites, ni dupliquées en tout ou partie, sauf en cas de nécessité pour mettre en œuvre la certification, sauf accord préalable et écrit de CFV.

CFV se porte fort du respect de ces obligations par ses employés, prestataires tiers ou sous-traitants et sera responsable de toute divulgation faite en violation du présent article par ceux-ci. En cas de nécessaire divulgation à un tiers prestataire ou sous-traitant, le Partenaire s'engage à faire signer à ce tiers prestataire ou sous-traitant un engagement de confidentialité reprenant les termes du présent article.