

Référentiel de diplôme

Certificat d'Aptitude Professionnelle agricole

“Métiers de
l'agriculture”




Photo couverture : Photothèque MAAF - Établissements de l'enseignement agricole
Source : Établissements de l'enseignement agricole

Référentiel de diplôme
Certificat d'aptitude professionnelle
agricole
spécialité "Métiers de l'agriculture"

Sommaire

Référentiel professionnel.....	1
Contexte de l'emploi visé	3
Fiche descriptive d'activités	9
Situations professionnelles significatives	17
Référentiel de certification	21
Liste des capacités attestées par le diplôme	23
Épreuves de l'examen.....	25
Unités capitalisables	35
Tableau des équivalences entre épreuves et unités capitalisables	38
Référentiel de formation	39
Présentation générale	41
Architecture de la formation	42
Unités de formation	47
Siglier	73





Référentiel de diplôme
Certificat d'aptitude professionnelle
agricole
spécialité "Métiers de l'agriculture"

Référentiel professionnel

Le référentiel professionnel du certificat d'aptitude professionnelle agricole (CAP agricole) spécialité « métiers de l'agriculture » décrit les emplois de niveau V de salarié des exploitations agricoles.

Le référentiel professionnel est composé de trois parties : la première fournit un ensemble d'informations relatives au contexte des emplois visés, la deuxième partie est constituée de la fiche descriptive d'activités (FDA) et la troisième présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences.

1- Éléments de contexte socio-économique du secteur professionnel¹

1.1- Contexte politique, social, environnemental et réglementaire

La France est le premier pays agricole de l'Union Européenne. L'agriculture, la sylviculture et la pêche représentent 1,6 % du PIB national. L'agriculture française est un secteur économique dont l'essor a reposé sur l'augmentation de la productivité et sur une double spécialisation : celle des systèmes de production et celle des régions agricoles (grandes cultures dans les régions Centre, Picardie et Ile de France ; élevage laitier, élevage porcin et aviculture dans le grand Ouest, régions viticoles et arboricoles surtout dans la moitié sud de la France).

On dénombre actuellement 490 000 exploitations agricoles en France métropolitaine. Les surfaces consacrées à l'agriculture représentent plus de 51% du territoire. Ces surfaces ne cessent de décroître, et cela se traduit par une nette diminution du nombre des petites exploitations familiales au profit d'exploitations moyennes et grandes, majoritairement gérées en sociétés (GAEC, EARL, SARL...).

L'âge moyen de la population active agricole française augmente, la profession s'est féminisée et le niveau de formation initiale s'est élevé. La part de la main-d'œuvre familiale se réduit au profit d'un recours croissant à des emplois salariés notamment au travers de structures de type Groupement d'employeurs, et de délégation à un prestataire (ETA et CUMA ...) dont l'importance varie suivant les productions.

La part des exploitations ayant recours à une main-d'œuvre permanente non familiale a doublé en vingt ans. L'emploi de salariés saisonniers, en particulier d'ouvriers agricoles est très répandu, quelle que soit la taille de l'exploitation, mais le volume de travail, important en période de forte activité (récolte, vendange ...), est plus limité. Les filières employant de la main-d'œuvre permanente sont la viticulture, les grandes cultures, l'horticulture et l'arboriculture. Les départements les plus employeurs de main-d'œuvre agricole se situent dans le sud-est, l'ouest et le nord de la France.

Pour s'adapter à un contexte marqué par la croissance des marchés, les échanges mondialisés et la variabilité des prix des produits agricoles, les agriculteurs se sont réorganisés et diversifiés.

Différentes activités se sont développées comme la transformation et la commercialisation des productions et les prestations de services. En contrepoint du modèle de standardisation se développent des filières agricoles et des productions qui privilégient notamment la recherche d'un produit à forte valeur ajoutée basée sur la typicité et un cahier des charges parfois adossé à un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine.

Aujourd'hui, les acteurs du monde agricole sont interpellés par la société et les consommateurs quant aux impacts économiques, sociaux et environnementaux générés par leurs activités. Cela entraîne une évolution des raisonnements, des techniques et des systèmes de production, avec la prise en compte de l'agro-écologie et du développement durable comme un levier. Les pratiques font désormais un recours et un usage différents des engrais, des produits phytopharmaceutiques et de certaines techniques culturales, facteurs d'érosion des sols, d'altération de la ressource en eau, de la biodiversité et des paysages.

On assiste à un retour en force des notions fondamentales d'écologie et d'agronomie, notamment à partir du "projet agro-écologique pour la France" impulsé par le ministère en charge de l'agriculture, afin d'inviter les agriculteurs à "Produire autrement".

Cela nécessite souvent pour un agriculteur de «produire mieux», notamment en adaptant ses pratiques et son système de production au milieu pédoclimatique et agro-écologique, et à l'organisation économique et sociale locale.

Aujourd'hui, une croissance de la production agricole mondiale est nécessaire et c'est en particulier par l'intensification de la production à l'hectare qu'il est possible d'accroître l'offre agricole. Dans le même temps, il faut aussi améliorer la productivité du travail et l'efficacité d'utilisation des ressources naturelles, tout en assurant la préservation des milieux (air, climat et biodiversité).

¹ Les données sont issues des sources INSEE 2008, Agreste/RGA2010-2011, graphagri 2012 et des auteurs Gambino M. et Laisney C. Elles sont présentées de manière à donner de la pérennité au document. Le lecteur doit s'assurer des informations, au moment de l'usage de ce référentiel professionnel.

Pour développer des systèmes à la fois productifs, compétitifs, économes en ressources et respectueux de l'environnement, de nombreux agriculteurs (avec leurs salariés) et groupes d'agriculteurs innovent. On voit apparaître la recherche d'une plus grande diversification et d'une augmentation de l'autonomie de l'exploitation, afin de tendre vers la double performance économique et environnementale.

1.2- Filière productions végétales et cultures pérennes

310 000 exploitations agricoles produisent des grandes cultures et près de la moitié d'entre elles sont spécialisées. La surface moyenne des exploitations a progressé et les céréales y représentent les surfaces les plus importantes.

On observe une stabilité du nombre de chefs d'exploitation (dont 42 % ont moins de 50 ans) et co-exploitants, une diminution des actifs familiaux et des salariés permanents hors cadre familial, avec une demande plus conséquente auprès des ETA. Le nombre de salariés permanents hors famille est resté stable dans les exploitations spécialisées en grandes cultures, alors qu'il a progressé dans l'ensemble des exploitations. Compte tenu de l'augmentation de la SAU moyenne de ces exploitations, la productivité du travail a fortement augmenté, comme d'ailleurs dans l'ensemble des exploitations agricoles.

Dans le secteur viticole, 87 400 exploitations sont réparties sur 788 700 hectares (3 % de la SAU). La dimension des exploitations viticoles varie en fonction du type de vin. Les exploitations qui produisent des vins AOP sont plutôt de grande taille alors que celles qui produisent des vins IGP sont en majorité petites ou moyennes.

Comme dans l'ensemble de l'agriculture, la filière se féminise et 27 % des chefs d'exploitations vitivicoles sont des femmes. Parmi les viticulteurs, 20 % sont des jeunes de moins de quarante ans, et le quart a 60 ans et plus. Un certain nombre d'emplois sont externalisés et les entreprises de prestations de service en viticulture connaissent un développement important.

Dans le secteur horticole, les salariés assurent 62 % du travail des 33 200 exploitations spécialisées. L'externalisation reste marginale et la part du travail familial se réduit. Le secteur des fleurs et des végétaux d'ornement est le plus gros employeur de salariés, les trois quarts des emplois sont à plein temps en productions légumières/maraichage, en horticulture et en cultures permanentes. Les arboriculteurs fruitiers font moins souvent appel à la main-d'œuvre permanente et familiale, mais plus de 70 % emploient au moins des salariés saisonniers.

Les entreprises du secteur pépinière et horticulture ont tendance à s'agrandir et à se spécialiser. Elles mettent en place des systèmes de production et des processus qui exigent de plus en plus de main-d'œuvre saisonnière, concentrée sur une même période. On observe que la diversité des systèmes de production (agriculture conventionnelle, agriculture biologique...) et la diversification des activités de l'exploitation (transformation, vente en circuits courts, tourisme...) ont tendance à élargir la période et le recours à une main-d'œuvre saisonnière ou permanente.

1.3- Filière productions animales

Le troupeau bovin laitier français a enregistré au cours de la dernière décennie une diminution du nombre de ses exploitations. Cela a pour conséquence une augmentation de la taille des élevages et une élévation de la production moyenne des troupeaux. On note par ailleurs une croissance importante de la production de lait issue de l'agriculture biologique.

La production de lait de chèvre et de brebis est essentiellement transformée en fromage et pour ces deux secteurs, le nombre d'élevages a diminué alors que le nombre total de têtes ainsi que la production ont augmenté.

Concernant l'élevage de bovins de races à viande, celui-ci a diminué en effectifs et en production. Concomitamment, en dix ans, la taille moyenne des troupeaux a augmenté. La consommation de viande bovine s'est réduite en France et cette évolution des habitudes alimentaires est parallèle à la baisse de la production dans les élevages. Il faut enfin noter que la commercialisation de viande bovine est constituée pour plus d'un tiers par des animaux issus du troupeau laitier.

L'élevage d'ovins de races à viande a perdu la moitié de ses brebis allaitantes, depuis les années 80, victime d'un contexte défavorable (augmentation de l'âge des éleveurs, prix faible, consommation en repli). On assiste malgré tout à une augmentation de la taille des troupeaux, ainsi qu'à une forte mobilisation de la filière pour améliorer la qualité des produits. La production de viande ovine a dernièrement connu un sursaut avec des prix à la production en hausse et un rééquilibrage des aides à l'élevage.

Le nombre d'élevages porcins ne cesse de diminuer, mais la taille moyenne des troupeaux augmente. La consommation de viande porcine est en repli, mais représente tout de même plus du tiers de la consommation nationale de viande. La production porcine se concentre dans le grand Ouest de la France avec 75 % de la production nationale. La région Bretagne représente à elle seule 58 % de la production nationale et une grande part de l'emploi salarié.

Après avoir subi un déclin important sur la dernière décennie, la filière avicole est quant à elle bien représentée en France. La production de volaille de chair a retrouvé un niveau de production proche de celui du début des années 90. Ceci s'explique par une progression de la consommation intérieure et une forte demande dans les pays tiers. Celle de la production de dindes et d'œufs a diminué, de même que les productions labellisées. Seuls les produits avicoles issus de l'agriculture biologique se maintiennent.

Enfin, l'aquaculture française qui concerne les productions de poissons (pisciculture), de coquillages (conchyliculture), de crustacés (astaciculture et pénéculture) ou encore d'algues (algoculture), voit sa production, le nombre de sites et l'emploi diminuer.

A l'échelle européenne, l'aquaculture, après un essor important à compter des années 70, connaît une stagnation. Pour autant, la consommation de poisson en France a nettement progressé au cours des 20 dernières années.

1.4- Facteurs d'évolution et de variabilité en cours

Les facteurs d'évolution présentés ci-dessous, ne sont pas exhaustifs, mais sont suffisamment prospectifs et significatifs pour rendre compte de la dynamique et des impacts des évolutions en cours sur les activités et les pratiques agricoles. Ces facteurs auront incontestablement des effets directs ou indirects sur les emplois des salariés de l'agriculture.

● L'augmentation de la taille des entreprises et des élevages

Dans le secteur de l'agriculture, la réorganisation des filières a conduit à une certaine concentration des acteurs. On observe une diminution du nombre des exploitations et une augmentation de la superficie moyenne cultivée. La progression des exploitations spécialisées est très nette à l'exception des légumes. On distingue une évolution différente pour l'horticulture (cultures couvertes) et les productions légumières/maraîchage (productions de plein champ). Ces évolutions portent essentiellement sur les infrastructures et ce sont les exploitations les moins liées au sol qui possèdent les dimensions économiques les plus importantes.

Le secteur des productions animales se caractérise par une diminution du nombre d'exploitations et une augmentation de la taille des élevages. Une des conséquences est le recours à de la main-d'œuvre salariée qualifiée.

La spécialisation des élevages va de pair avec une augmentation de la productivité, de la technicité et de la prise en compte des politiques publiques en matière de santé et de bien-être animal.

Toutefois durant la dernière décennie, tous secteurs d'élevages confondus, le nombre total de salariés a peu évolué. En effet, l'augmentation du nombre de salariés dans les élevages bovin, ovin, caprin et porcin a compensé les diminutions observées dans les secteurs de l'aviculture et de la polyculture-élevage.

● Un recours plus important à la main-d'œuvre externe et aux entreprises de travaux agricoles

Du fait de la saisonnalité des travaux, de la complexité croissante des différents chantiers, et de l'augmentation de la taille moyenne des entreprises par exemple, le recours à de la main-d'œuvre externe et aux entreprises de travaux agricoles se développe. Cette modalité de gestion du salariat et l'externalisation de tout ou partie des travaux conduit à une gestion différente des exploitations. Sur l'ensemble du territoire, les entreprises de travaux agricoles réalisent des activités pour des céréaliers, éleveurs, viticulteurs, arboriculteurs ou maraîchers.

● L'agro-écologie et le développement de démarches collectives

Le terme « agro-écologie » est de plus en plus présent dans les publications scientifiques et de plus largement utilisé pour désigner un nouveau modèle agricole, qui conciliera les enjeux économiques, sociaux et environnementaux de l'agriculture française. L'agro-écologie renvoie à la fois à une discipline scientifique, à un ensemble de pratiques agricoles et à un mouvement social. L'enjeu, pour les exploitants et les salariés des entreprises agricoles, est de concilier la performance économique et environnementale en produisant efficacement et plus durablement. Sa mise en œuvre nécessite un

changement d'échelle voire de paradigme pour faire de la France le leader de l'agro-écologie.

Les orientations agricoles en faveur de l'agro-écologie vont donc obliger à repenser les modes de production et à développer des modes d'intervention alternatifs, avec une plus grande efficacité énergétique.

Le développement de services écologiques rendus par l'agriculture va modifier certaines échelles territoriales et temporelles habituelles, car ces services dépasseront le cadre de la seule exploitation agricole et de la gestion annuelle des productions et des travaux.

Les réflexions, expérimentations et travaux sur l'agro-écologie vont ouvrir de nouvelles perspectives à l'agriculture et permettront d'optimiser les ressources et mécanismes naturels grâce à l'agronomie et aux méthodes de protection des végétaux par l'utilisation de mécanismes naturels (biocontrôle), pour rendre les exploitations agricoles plus compétitives et durables, en réduisant par exemple les consommations de produits phytosanitaires, de carburant, et de temps passé à labourer les sols.

L'agro-écologie permettra de développer de nouvelles pratiques de travail collectif, car elle engage à dépasser le raisonnement à l'échelle de la parcelle et de l'exploitation, pour aller à l'échelle du paysage et du territoire.

Dans la dynamique du changement en cours, les collectifs d'agriculteurs au sein des GIEE seront encouragés et ils impacteront les pratiques, la production, l'organisation du travail et la gestion de la main-d'œuvre (banque de travail, délégation de certains travaux, embauche de salariés à plusieurs employeurs).

Dans la variété des systèmes de production des exploitations agricoles, la mise en œuvre de pratiques agro-écologiques est incontestablement un investissement pour l'avenir et pour la durabilité des systèmes et des pratiques. C'est aussi un moyen pour les agriculteurs et les salariés des entreprises agricoles de répondre aux attentes des consommateurs et de la société toute entière.

● La prise en compte du développement durable et du bien-être animal

La prise en compte du développement durable modifie les pratiques des agriculteurs et des salariés. De fait, ces derniers prennent en compte les politiques publiques mises en œuvre et intègrent davantage l'approche systémique et les principes de l'agro-écologie dans leurs pratiques, afin de permettre une anticipation de l'impact des activités agricoles sur l'environnement.

La réglementation encadre par exemple les pratiques dans l'usage des pesticides à travers le Certiphyto, réglementation visant à limiter le recours aux produits phytopharmaceutiques et à favoriser la prévention des risques pour la santé et pour l'environnement. La recherche de techniques rendant l'azote plus assimilable par les cultures permettra aussi de limiter les émissions de gaz à effet de serre qui participent au réchauffement climatique. Ainsi, de nouveaux usages seront faits des fumiers, lisiers, et déchets végétaux. Ils pourront être valorisés à la ferme comme fertilisants mais aussi pour produire de la chaleur ou de l'électricité grâce à la méthanisation.

Il en va de même de la prise en compte du bien-être animal dans les pratiques d'élevage et la réalisation d'interventions particulières. La charte du bien-être animal encadre fortement les pratiques pour le respect de l'animal et cette tendance se renforce avec de nouvelles réglementations qui encadrent par exemple l'usage des antibiotiques. Celles-ci visent à réduire l'utilisation des antibiotiques vétérinaires, au travers du plan national Écoantibio et prévoit un usage prudent et raisonné des antibiotiques se traduisant par des objectifs quantitatifs et qualitatifs. Le quantitatif vise l'usage des seules quantités appropriées et strictement nécessaires, le qualitatif vise un effort particulier de réduction des antibiotiques, notamment les fluoroquinolones et les céphalosporines de 3ème et 4ème génération.

● L'encouragement de l'agriculture biologique

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux de l'environnement, avec des normes élevées de bien-être animal, qui contribue à la préservation de la qualité de l'eau, au maintien de la fertilité des sols, à la préservation, la restauration, le renforcement et la valorisation de la biodiversité.

Reflète de la diversité de l'agriculture française, l'agriculture biologique est un secteur économique dynamique et un véritable vivier d'emplois. Elle participe à l'aménagement des territoires et au renforcement des liens sociaux entre les agriculteurs, les acteurs de l'agroalimentaire, les citoyens et les consommateurs.

● Les règles d'hygiène et de sécurité

Au fil des ans, les règles d'hygiène et de sécurité ont considérablement progressé et ont impacté les pratiques des agriculteurs et de leurs salariés. L'application des règles d'hygiène est notamment essentielle dans les élevages, aussi bien pour les individus que pour les animaux.

L'utilisation d'équipements de protection individuelle (EPI), ainsi que l'adoption de gestes et postures adéquats renforcent la sécurité des personnes et limitent les accidents. La sensibilisation aux risques professionnels et aux principales techniques de prévention ainsi que le développement des formations SSTA (Sauveteur Secouriste au Travail option métiers agricoles) voire PSE1 (Premiers secours en équipe niveau 1) est un atout pour les professionnels.

● Le cadre réglementaire et les marchés

L'activité agricole s'effectue dans un cadre réglementaire qui évolue et dans un marché qui se mondialise. Cette évolution a des répercussions sur les activités des entreprises, la nature du travail, mais aussi son organisation.

● L'usage des technologies du numérique

Le développement de l'informatique appliquée, aussi bien en production végétale qu'en production animale a une incidence sur les tâches à accomplir et sur l'organisation du travail. Exploitants et salariés utilisent fréquemment un ordinateur fixe ou portable, l'informatique embarquée, des appareils pour la gestion automatique de l'eau, de la ventilation ou/et de la température, la vidéosurveillance des animaux... La robotisation a aussi un impact sur l'organisation du travail, notamment en élevage avec les robots de traite, robots de nettoyage ou distributeurs automatiques de concentrés.

● La recherche de la qualité

Dans toutes les filières de l'agriculture, la recherche de la qualité est constante. Elle se traduit par un suivi très précis des parcelles, des intrants et des produits utilisés, et par le développement des labels, comme par exemple le label rouge, Agriculture Biologique, et aussi la Certification de Conformité Produit, l'IGP, l'AOP. Parallèlement à la recherche de la qualité, toutes ces initiatives visent aussi à permettre la traçabilité des marchandises, pour que distributeurs et consommateurs puissent être informés et avoir une garantie sur l'origine des produits.

● Le développement de la vente directe et des circuits courts

Les problématiques de qualité de l'alimentation, le désir de restauration du lien social entre les consommateurs et les producteurs ont fait apparaître de nouvelles attentes sociétales et de nouveaux comportements. On observe ainsi le développement de la vente directe dans les exploitations. De ce fait, dans les petites unités, une fonction d'accueil et vente à la ferme peut être assurée par le chef d'exploitation ou le salarié.

2- Emplois visés par le diplôme

2.1- Différentes appellations institutionnelles ou d'usage dans les entreprises

Qu'il soit dénommé employé qualifié ou ouvrier agricole polyvalent, le salarié assure des activités liées à la conduite d'une ou plusieurs productions végétales ou animales. Il utilise les différents matériels et équipements nécessaires aux travaux de l'exploitation et réalise son travail dans une entreprise agricole qui respecte des principes de durabilité.

Selon la nomenclature des codes ROME, les différentes appellations institutionnelles sont regroupées au sein des codes **A 14**

A 1416 Polyculture-élevage

Ouvrier / Ouvrière agricole polyvalent
Ouvrier / Ouvrière agricole de grandes cultures, polyculture élevage

A 1414 Horticulture et productions légumières/maraîchage

Ouvrier / Ouvrière serriste
Ouvrier / Ouvrière agricole en maraîchage, horticulture, pépinière, champignonnière

A 1411 Élevage porcin

Ouvrier / Ouvrière agricole ou d'élevage en production porcine

A 1410 Élevage ovin ou caprin

Ouvrier / Ouvrière agricole ou d'élevage en production caprine, ovine

A 1409 Élevage de lapins et volailles

Ouvrier / Ouvrière agricole ou d'élevage en production avicole, cunicole, d'accoupage

A 1407 Élevage bovin

Ouvrier / Ouvrière agricole ou d'élevage en production bovine, laitière

A1405 Arboriculture et viticulture

Ouvrier / Ouvrière arboricole
 Ouvrier / Ouvrière en arboriculture
 Ouvrier / Ouvrière viticole
 Ouvrier / Ouvrière en viticulture

Dans certaines entreprises, d'autres appellations sont usitées : assistant/assistante d'élevage ou agent/agent(e) d'élevage par exemple.

Dans les élevages de volailles, ouvrier / ouvrière en couvoir, ramasseur de volailles.

Dans les élevages porcins, deux emplois-type polyvalents : ouvrier polyvalent / ouvrière polyvalente en élevage porcin et aide porcher ; un emploi spécialisé : ouvrier de maintenance en élevage porcin.

En viticulture et arboriculture, les appellations de tractoriste ou agent tractoriste sont aussi utilisées.

2.2- Place dans l'organisation hiérarchique de l'entreprise

A ce niveau de qualification, le salarié agricole est sous la responsabilité hiérarchique d'un employeur, du chef d'exploitation, du chef d'entreprise, du chef de culture, du chef de service ou du responsable de l'organisation dans laquelle il exerce son activité. Cela peut être une exploitation agricole, un domaine viticole et/ou une entreprise de travaux agricoles.

Il réalise le travail seul ou en équipe et, selon la taille de l'exploitation, la saison et la nature du travail qui lui est confié, il s'organise de manière quotidienne ou hebdomadaire.

Après quelques années d'expérience, et selon les compétences développées et la formation continue suivie, l'employé peut coordonner l'activité d'une petite équipe de travail.

2.3- Conditions d'exercice de l'emploi

L'activité de cet emploi s'exerce au sein d'entreprise de production agricole, horticole, arboricole ou viticole, en relation avec différents services ou interlocuteurs (station de conditionnement, cave, techniciens de coopératives, acheteurs ...). Le mode d'organisation est en fonction de la taille de l'exploitation agricole, de la présence d'une unité de transformation ou d'un point de vente. Elle peut s'exercer en horaires décalés et être soumise au rythme des saisons (récolte, vendange...).

Dans des structures d'élevage (exploitation de polyculture-élevage, élevage spécialisé, structure expérimentale...) le salarié est en contact permanent avec des animaux et il travaille avec différents intervenants (techniciens d'élevage, vétérinaires, fournisseurs ...).

L'activité peut impliquer des déplacements (transport des animaux, transhumance...), elle s'effectue en bâtiment d'élevage, à l'extérieur, parfois en altitude (pâturage d'estive).

En fonction de la production et de l'organisation du travail, elle peut s'exercer durant les congés de fin de semaine et les jours fériés, voire de nuit. Le salarié peut être soumis à des contraintes. D'une façon générale, l'activité est directement liée au rythme de vie des animaux. Le salarié doit faire preuve d'un sens aigu de l'observation et respecter des règles

d'hygiène pour lui-même comme pour les animaux.

Les ouvriers horticoles travaillent sous serre ou à l'extérieur. L'environnement sonore est relativement mesuré, mais le salarié est exposé aux risques liés à l'épandage, à la pulvérisation et au stockage des produits phytopharmaceutiques.

L'activité s'effectue à l'extérieur et peut impliquer la manipulation de charges. La réalisation de certaines tâches nécessite une bonne condition physique et l'application des règles d'hygiène et de sécurité. En fonction des saisons et des différents chantiers, une certaine disponibilité est attendue.

Dans les différentes activités, une part croissante du travail fait appel à l'utilisation d'appareils automatiques ou semi automatiques, ainsi que d'outils informatiques.

2.4- Degré d'autonomie et de responsabilité

Le salarié agricole exécute des tâches sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique tout en étant responsable de son travail. A ce niveau de qualification, il dispose d'une autonomie variable suivant les structures au sein desquelles il exerce son activité, mais il doit rendre compte auprès de son supérieur hiérarchique.

Le degré de spécialisation des tâches est fonction de la taille et du type de l'exploitation. Sa permanence sur les lieux de production lui confère souvent une position privilégiée pour percevoir les changements et les problèmes qui méritent le plus souvent une réponse rapide.

Dans la filière viticole, l'autonomie du salarié est plus importante dans les travaux de la vigne que dans les travaux en cave. Lorsqu'il participe à la vinification, il agit sur consigne de l'œnologue et/ou du maître chai et/ou sous contrôle de l'employeur.

L'ouvrier horticole assure quant à lui des tâches répétitives et les chefs d'entreprises sont très attentifs à la régularité d'exécution des tâches. L'assiduité et l'autonomie sont requises du fait de l'environnement du travail. Le sens de l'observation et la capacité à transmettre des informations sont également nécessaires, car le salarié peut être amené à identifier les besoins des végétaux (carences minérales et hydriques, maladies ou parasites) et à les signaler.

Dans tous les cas, le salarié travaille seul ou en équipe, et il est responsable de la bonne exécution de son travail. Il rend compte verbalement ou par écrit au chef d'exploitation ou à son supérieur hiérarchique de son activité.

Généralement, dans les différentes entreprises, le salarié est responsable des matériels utilisés (pour l'entretien, éventuellement les petites réparations).

2.5- Évolutions possibles des diplômés dans et hors de l'emploi

Le titulaire de la qualification peut évoluer de façon différente selon la structure dans laquelle il est employé. En fonction du niveau de compétences développé mais aussi de son autonomie, il peut se voir confier davantage de responsabilités dans l'entreprise qui l'emploie ou dans une autre structure. L'élévation du niveau de compétence peut se faire par la voie de la formation continue, notamment via un Brevet professionnel du niveau IV.

A la suite d'une expérience professionnelle et/ou de bonnes connaissances de base, le salarié peut être responsable d'une équipe pour la gestion et l'organisation du matériel ou la conduite d'un chantier par exemple. Ces expériences et compétences peuvent être transférables dans un autre emploi de la production agricole ou hors de l'agriculture.

La fiche descriptive d'activités (FDA) dresse la liste de l'ensemble des activités de l'employé titulaire de l'emploi/métier. Elles sont écrites, par convention, sans pronom personnel, les activités pouvant être conduites par une femme ou par un homme. La FDA ne décrit pas les activités exercées par un titulaire de l'emploi en particulier, mais correspond au cumul de toutes les configurations d'emploi des personnes occupant les emplois/métiers visés par le diplôme. Ces activités sont regroupées en grandes fonctions selon leur finalité. Certaines activités exercées par les titulaires de l'emploi ne le sont que dans certaines structures et en fonction de leur organisation.

Il convient de préciser que les activités mentionnées dans la FDA sont réalisées en appliquant en permanence les règles et les consignes en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité, de prévention des risques professionnels, et de préservation de l'environnement (y compris de lutte contre le réchauffement climatique).

Résumé des métiers

Dans le secteur des productions animales, l'ouvrier assure des activités liées à la conduite d'un ou plusieurs élevages. Celles-ci concernent essentiellement l'alimentation, le suivi de la reproduction et de l'état sanitaire ainsi que les interventions qui s'y rapportent. En élevage laitier bovin, ovin et caprin, il est amené à réaliser la traite deux fois par jour. Il connaît le comportement des animaux et sait réagir en cas de nécessité. Il assure également des activités liées à la conduite de productions végétales en vue de l'alimentation du bétail. Il est en capacité d'utiliser les différents équipements nécessaires aux travaux de culture et de récolte des céréales et fourrages.

L'employé qualifié en polyculture assure des activités liées à la conduite d'une ou plusieurs productions végétales. Il met en œuvre des pratiques et techniques culturales prenant en compte les problématiques de développement durable. Pour cela il doit procéder à l'utilisation et au réglage des différents matériels et équipements nécessaires au travail du sol, suivi des productions végétales et récolte. Il peut également intervenir dans les lieux de stockage des récoltes et dans leur transport.

Dans ces deux secteurs, il est polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées et il doit s'adapter à des conditions d'exercice spécifiques de façon organisée et autonome.

Dans le secteur de l'horticulture et des productions légumières, l'ouvrier réalise les opérations techniques liées à la culture de plantes en pleine terre ou en pots, de plantes maraîchères, fruitières, à massif, de bulbes ou de fleurs coupées et à leur conditionnement en vue de leur commercialisation. Si une partie du secteur horticole se spécialise, avec pour corollaire la répétitivité de tâches, l'activité est orientée essentiellement autour de la production de plants : semis, entretien des plants et récolte. Parmi les tâches, on notera l'arrosage, le repotage, le transport des plants, et le repiquage. Les ouvriers horticolas peuvent parfois avoir des tâches à responsabilité, comme la climatisation et la phytoprotection.

En arboriculture, le salarié réalise l'ensemble des travaux manuels du verger tout au long du cycle de production : taille, palissage, travaux en vert, récolte. Il participe également aux

travaux de plantation. Ses activités sont essentiellement liées aux travaux du végétal, il peut cependant être amené à effectuer des travaux d'entretien de l'exploitation et travailler en station de conditionnement.

Dans les domaines viticoles, l'ouvrier qualifié participe à la fois à l'implantation et à la conduite d'un vignoble. Au moment de la récolte, il vendange manuellement, peut porter des hottes de raisin et s'il a de l'expérience il peut conduire la machine à vendanger. Il participe généralement au tri et au conditionnement de la récolte. Il conduit le tracteur, assure l'entretien et les petites réparations du matériel. L'ouvrier viticole peut participer à la vinification sous la direction de l'œnologue ou maître chai ou exploitant agricole. De même, il peut soutirer le vin et participer à la mise en fûts et en bouteilles. Il utilise et entretient les équipements et matériels dans le vignoble et dans la cave. Il applique des produits de traitements de la vigne.

Le tractoriste réalise quant à lui les travaux mécanisés. Le travail du sol, la phytoprotection, le rognage, la récolte constituent ses principales activités. Le tractoriste effectue en autonomie le réglage du matériel utilisé, et en assure l'entretien courant. Il peut éventuellement être amené à effectuer des travaux manuels liés à la production de l'entreprise agricole.

Dans toutes les situations d'entreprise et d'emploi, le salarié agit dans le respect des règles de sécurité au travail et vis-à-vis de l'environnement.

La FDA est organisée de la manière suivante :

- Fonctions communes aux productions végétales et animales
- Fonctions spécifiques aux productions végétales : productions horticolas, productions arboricoles, grandes cultures, productions viticoles
- Fonctions spécifiques aux productions animales : élevages bovin, ovin, caprin, élevage porcin, élevage de volailles
- Activités susceptibles d'être exercées par des salariés selon les systèmes de production et les configurations locales d'emplois : valorisation et vente de produits horticolas, entretien des espaces naturels et/ou paysagers, travaux de cave, valorisation et vente de produits de l'élevage, garde et entretien d'un troupeau transhumant, productions aquacoles.

Fonctions communes aux productions végétales et animales

1- Organisation du travail

- 1.1- Prend connaissance des consignes et au besoin les fait expliciter
- 1.2- Organise son travail en fonction des différentes tâches à effectuer
- 1.3- Prépare les équipements de protection individuelle
- 1.4- Apprécie l'état des cultures et de l'environnement avant toute intervention

2- Utilisation des matériels et engins

- 2.1- Prépare le matériel avant son utilisation et vérifie les sécurités
- 2.2- Conduit des équipements tractés, portés, semi-portés, animés par la prise de force
- 2.3- Règle le matériel, réalise un essai et ajuste les réglages
- 2.4- Utilise des équipements électriques, hydrauliques
- 2.5- Peut utiliser des engins de manutention et de levage

3- Entretien courants des bâtiments, matériels et engins

- 3.1- Vérifie le bon état des locaux, des véhicules, des équipements et matériels
- 3.2- Nettoie, vérifie et range les différents équipements, matériels et produits
- 3.3- Réalise des opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau des outils, machines et matériels à moteur ou non
- 3.4- Réalise des travaux simples de maçonnerie, soudure, menuiserie, électricité et plomberie
- 3.5- Effectue des opérations d'entretien des abords de l'entreprise et de ses accès

4- Protection des cultures

- 4.1. Réalise les opérations de fertilisation et d'amendements
- 4.2. Peut étalonner un pulvérisateur
- 4.3. Peut préparer un traitement
- 4.4. Applique un traitement phytopharmaceutique
- 4.5. Met en œuvre des techniques alternatives aux traitements chimiques
- 4.6. Met en œuvre des techniques de lutte ou de protection intégrée

5. Communication dans l'entreprise

- 5.1. Rend compte des activités réalisés
- 5.2. Enregistre des informations sur des supports numériques ou papiers
- 5.3. Alerte le responsable ou le spécialiste concerné en cas d'anomalie
- 5.4. Peut accueillir des intervenants extérieurs et transmettre des consignes

6. Réalisation des opérations liées à l'irrigation, automatisée ou non le cas échéant

- 6.1. Met en œuvre des techniques pour préserver la ressource en eau
- 6.2. Met en marche et vérifie le fonctionnement du circuit
- 6.3. Nettoie les systèmes d'irrigation
- 6.4. Contrôle le déclenchement de la programmation

7. Vente des produits ou services de l'exploitation, le cas échéant

- 7.1. Accueille le client
- 7.2. Participe à la présentation des produits sur le lieu de vente
- 7.3. Réalise la pesée des produits
- 7.4. Réalise la vente et l'encaissement
- 7.5. Procède au chargement et au déchargement des véhicules
- 7.6. Enregistre toutes données utiles à la gestion des stocks

Fonctions spécifiques aux productions végétales

Productions horticoles

(productions légumières, floriculture et pépinière d'ornement)

8- Exécution d'opérations techniques en horticulture

- 8.1- Prépare les mélanges, substrats et les supports de culture
- 8.2- Réalise le piquetage de la parcelle
- 8.3- Réalise manuellement ou mécaniquement les trous de plantations
- 8.4- Dispose les pots, conteneurs ou les supports de culture
- 8.5- Effectue la plantation ou la mise en pot ou conteneur
- 8.6- Procède à des repiquages, rempotages et transplantations
- 8.7- Réalise des semis, bouturages, drageonnages, division

de touffes et marcottages ...

- 8.8- Réalise toutes les opérations nécessaires pour une bonne reprise et l'acclimatation des végétaux multipliés
- 8.9- Intervient sur la plante durant tout le cycle de croissance : tuteurage, palissage, tailles, effeuillage
- 8.10. Installe des équipements nécessaires à la protection des cultures contre les aléas climatiques et les nuisances animales
- 8.11. Réalise le marquage des végétaux de pépinière à récolter
- 8.12. Procède à l'arrachage manuel ou mécanisé de végétaux

9- Récolte des productions

- 9.1- Récolte les produits et les trie dans le cas d'une récolte échelonnée
- 9.2- Prépare les produits, les calibre et les conditionne pour le stockage et la vente

10- Utilisation et entretien des équipements et installations

- 10.1- Manceuvre les systèmes de régulation d'ambiance, automatisés ou non
- 10.2- Monte, démonte et entretient les installations (serre, tunnel...)
- 10.3- Réalise des opérations de chaulage des serres

Productions arboricoles

8- Exécution d'opérations techniques en arboriculture

- 8.1- Effectue les travaux de plantation : piquetage, trous de plantations, plantation ...
- 8.2- Effectue les opérations d'installation du verger : attachages, rabattages, protections contre les rongeurs, opérations de surgreffage...
- 8.3- Effectue les opérations de conduite du verger : taille de formation, taille d'hiver, broyage des bois, travaux en vert (taille, égourmandage, rabattage), extinction de bourgeons, éclaircissage de fleurs ou de fruits, tuteurage, guidage, arcures, inclinaisons, effeuillage ...
- 8.4- Effectue les opérations d'entretien du verger : binage, fertilisation, pollinisation, contrôles visuels, désherbage, fauchage.

9- Récolte et stockage des productions

- 9.1- Récolte les fruits en fonction de leur stade de maturité
- 9.2- Prépare les fruits, les calibre et les conditionne pour le stockage, l'expédition et la vente

Grandes cultures

8- Exécution d'opérations techniques liées à la conduite des grandes cultures

- 8.1- Réalise les opérations de préparation du sol et des parcelles
- 8.2- Nettoie et désinfecte les parcelles à mettre en culture
- 8.3- Prépare les semences ou plants et réalise les semis et plantations
- 8.4 Effectue des opérations de fertilisation et d'amendements
- 8.5 Réalise les opérations d'entretien et de protection des cultures de façon manuelle ou mécanisée

9- Récolte et stockage

- 9.1- Réalise les opérations de récolte
- 9.2- Réalise le transport de la récolte
- 9.3- Réalise des opérations de stockage et de conservation de la récolte

Productions viticoles

8- Exécution d'opérations techniques en viticulture

- 8.1- Réalise les différentes opérations culturales liées à l'implantation d'un vignoble
- 8.2- Effectue le piquetage de la parcelle
- 8.3- Réalise les trous de plantation à la main, à la tarière ou à la machine
- 8.4- Effectue les différentes opérations de formation de jeunes plants
- 8.5- Effectue le palissage
- 8.6- Réalise les opérations d'entretien du sol et des matériels de palissage (piquets, fils de fer, amarres)
- 8.7- Effectue les différentes tailles
- 8.8- Effectue les opérations de conduite : tuteurage, palissage, attachage, épamprage, rognage, effeuillage

9- Récolte

- 9.1- Effectue les opérations de récolte
- 9.2- Peut effectuer le transport du raisin

Fonctions spécifiques aux productions animales

Élevage bovin, ovin, caprin

8- Aménagement, travaux d'entretien et de maintenance des bâtiments et équipements d'élevage

- 8.1- Aménage l'intérieur des bâtiments pour les manipulations et l'accueil fonctionnel des différents lots d'animaux
- 8.2- Assure la fonctionnalité des équipements (abreuvoirs, tapis de distribution, dispositifs d'aération, distributeur d'aliment, cornadis...)
- 8.3- Veille à la propreté des mangeoires et abreuvoirs
- 8.4- Assure l'extraction manuelle, mécanique ou automatisée des effluents
- 8.5- Vérifie l'état de la litière et la renouvelle en fonction des besoins
- 8.6- Réalise les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux, des véhicules, des équipements et matériels

9- Alimentation des animaux

- 9.1. Identifie les différentes catégories d'aliments et vérifie leur qualité
- 9.2. Apprécie l'état de l'aliment
- 9.3. Prépare les rations à distribuer
- 9.4. Prépare les aliments à l'aide des matériels de l'exploitation
- 9.5. Distribue les différentes catégories d'aliments aux différents lots d'animaux en fonction des plans de rationnement établis
- 9.6. Fait téter ou boire les jeunes
- 9.7. Vérifie que les animaux consomment normalement les aliments
- 9.8. Intervient pour que l'approvisionnement en eau soit assuré
- 9.9. Utilise les installations de distribution automatique ou semi-automatique
- 9.10. Participe à l'estimation des stocks d'aliments et des compléments alimentaires
- 9.11. Réceptionne les livraisons d'aliments

10- Suivi sanitaire des animaux

- 10.1-Participe à la réception des animaux
- 10.2-Repère les anomalies (de croissance, d'état sanitaire ou les symptômes de maladies courantes)
- 10.3- Participe au diagnostic par l'examen de l'animal malade

(recherche des symptômes, prise de température...)

10.4- Déplace et contient les animaux pour les traitements et les interventions diverses sous l'encadrement du responsable ou d'un spécialiste

10.5- Procède à l'allotement

10.6- Vérifie régulièrement les conditions d'ambiance (température, aération, odeurs...) et agit en conséquence sur les moyens de régulation

10.7- Enregistre les interventions sanitaires (support numérique ou papier)

10.8- Réalise ou aide à la réalisation d'interventions particulières : tonte, taille des ongles, écornage

10.9- Signale les animaux morts et fait procéder à leur enlèvement

10.10- Réalise des traitements simples en fonction d'un plan de prophylaxie ou de traitements prescrits, sous la responsabilité de l'éleveur (injection ou voie orale)

11- Mise en œuvre des opérations de conduite des cultures ou de pâturage destinées à l'alimentation des animaux

- 11.1- Effectue les opérations d'installation et d'entretien des prairies ou des cultures associées à l'élevage
- 11.2- Apprécie l'état d'une prairie (hauteur d'herbe, piétinement, portance, dégradation...) pour le pâturage, la récolte ou la réimplantation
- 11.3- Change les animaux de parcelle
- 11.4- Installe et entretient les clôtures
- 11.5- Installe et désinstalle les équipements de contention mobiles
- 11.6- Met en œuvre le pâturage
- 11.7- Épand les effluents d'élevage dans le respect du plan d'épandage
- 11.8- Réalise les opérations liées à la récolte des fourrages

12- Conduite de la reproduction et soins aux jeunes

- 12.1- Repère les femelles en chaleurs
- 12.2- Intervient avec le responsable pour organiser l'accouplement des animaux, l'insémination animale ou la maîtrise des cycles sexuels
- 12.3- Assure seul ou avec le responsable, la surveillance des mises bas et apporte éventuellement une aide aux parturientes
- 12.4- Réalise les soins à la mère et aux nouveaux-nés (désinfection du cordon ombilical, premières tétées...)
- 12.5- Procède à l'identification des animaux

13- Réalisation de la traite dans le cadre d'un élevage laitier

- 13.1- Prépare la salle de traite leur qualité
- 13.2- S'assure du bon fonctionnement de l'installation de traite 9.2- Apprécie l'état de l'aliment
- 13.3- Regroupe les animaux et les contient à proximité du lieu de traite 9.3- Prépare les rations à distribuer
- 13.4- Identifie les animaux à exclure de la traite 9.4- Prépare les aliments à l'aide des matériels de l'exploitation
- 13.5- Procède à la préparation de la mamelle (dont nettoyage du pis) 9.5- Distribue les différentes catégories d'aliments aux différents lots d'animaux en fonction des plans de rationnement établis
- 13.6- Réalise la traite mécanique ou manuelle ou surveille la traite robotisée 9.6- Vérifie que les animaux consomment normalement les aliments
- 13.7- Repère les anomalies éventuelles lors de la traite d'un animal et assure le suivi nécessaire ou les signale au responsable 9.7- Intervient pour que l'approvisionnement en eau soit assuré
- 13.8- Nettoie et range le matériel de traite, vérifie son état et change éventuellement des pièces 9.8- Utilise les installations de distribution automatique ou semi-automatique
- 13.9- Nettoie les locaux et s'assure de leur propreté 9.9- Participe à l'estimation des stocks d'aliments et des compléments alimentaires
- 13.10- Vérifie la température du tank à lait et assure les réglages nécessaires 9.10- Réceptionne les livraisons d'aliments
- 14- Préparation des animaux pour la vente ou une présentation, le cas échéant 10- Suivi sanitaire des animaux
- 14.1- Apprécie l'état de finition des animaux avant la vente (pesée, appréciation à l'œil) 10.1- Réalise les opérations de réception, chargement, déchargement d'animaux
- 14.2- Organise, réalise seul ou en équipe le départ ou l'enlèvement des animaux 10.2- Repère les anomalies (de croissance, d'état sanitaire ou les symptômes de maladies courantes)
- 14.3- Prépare les animaux pour la présentation 10.3- Participe au diagnostic par l'examen de l'animal malade (recherche des symptômes, prise de température...)
- Élevage porcin** 10.4- Réalise des traitements simples en fonction d'un plan de prophylaxie ou de traitements prescrits, sous la responsabilité de l'éleveur (injection ou voie orale)
- 8- Aménagement, travaux d'entretien et de maintenance des bâtiments et équipements d'élevage 10.5- Déplace et contient les animaux pour les traitements et les interventions diverses sous l'encadrement du responsable ou d'un spécialiste
- 8.1- Aménage l'intérieur des bâtiments pour les manipulations et l'accueil fonctionnel des différents lots d'animaux 10.6- Procède à la mise en quarantaine de certains animaux selon les consignes
- 8.2- Assure la fonctionnalité des équipements (abreuvoirs, tapis de distribution, dispositifs d'aération, distributeur d'aliment...) 10.7- Procède à l'allotement si nécessaire
- 8.3- Veille à la propreté des mangeoires et abreuvoirs 10.8- Vérifie régulièrement les conditions d'ambiance (température, aération, odeurs...) et agit en conséquence sur les moyens de régulation
- 8.4- Assure l'extraction manuelle, mécanique ou automatisée des effluents 10.9- Enregistre les interventions sanitaires (support numérique ou papier)
- 8.5- Dans le cas d'élevage sur litière, vérifie l'état de la litière et la renouvelle en fonction des besoins 10.10- Réalise ou aide à la réalisation d'interventions particulières : castration, ablation des queues, époutage des dents...
- 8.6- Réalise les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux, des véhicules, des équipements et matériels 10.11- Repère les animaux morts et procède à leur enlèvement selon les consignes
- 9- Alimentation des animaux 11- Conduite de la reproduction et soins aux jeunes
- 9.1- Identifie les différentes catégories d'aliments et vérifie

- 11.1- Repère les femelles en chaleurs
- 11.2- Intervient avec le responsable pour organiser l'accouplement des animaux, l'insémination animale ou la maîtrise des cycles sexuels
- 11.3- Assure seul ou avec le responsable la surveillance des mises bas et apporte éventuellement une aide aux parturientes
- 11.4- Réalise les soins à la mère et aux nouveau-nés (désinfection du cordon ombilical, premières tétées...)
- 11.5- Procède à l'identification des animaux

Élevage de volailles

8- Aménagement, travaux d'entretien et de maintenance des bâtiments et équipements d'élevage

- 8.1- Aménage l'intérieur des bâtiments pour les manipulations et l'accueil fonctionnel des différents lots d'animaux
- 8.2- Assure la fonctionnalité des équipements (abreuvoirs, tapis de distribution, dispositifs d'aération, distributeur d'aliment...)
- 8.3- Veille à la propreté des mangeoires et abreuvoirs
- 8.4- Assure l'extraction manuelle, mécanique ou automatisée des effluents
- 8.5- Vérifie l'état de la litière et la renouvelle en fonction des besoins
- 8.6- Réalise les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux, des véhicules, des équipements et matériels

9- Alimentation des animaux

- 9.1- Identifie les différentes catégories d'aliments et vérifie leur qualité
- 9.2- Apprécie l'état de l'aliment
- 9.3- Prépare les rations à distribuer
- 9.4- Prépare les aliments à l'aide des matériels de l'exploitation
- 9.5- Distribue les différentes catégories d'aliments aux différents lots d'animaux en fonction des plans d'alimentation
- 9.6- Vérifie que les animaux consomment normalement les aliments
- 9.7- Intervient pour que l'approvisionnement en eau soit assuré

9.8- Utilise les installations de distribution automatique ou semi-automatique

9.9- Estime les stocks d'aliments et de compléments alimentaires

9.10- Réceptionne les livraisons d'aliments

10- Suivi sanitaire des animaux

10.1- Réalise les opérations de réception, chargement, déchargement d'animaux

10.2- Repère les anomalies (de croissance, d'état sanitaire ou les symptômes de maladies courantes)

10.3- Participe au diagnostic par l'examen de l'animal malade

10.4- Déplace et contient les animaux pour les traitements et les interventions diverses sous l'encadrement du responsable ou d'un spécialiste

10.5- Procède à l'allotement

10.6- Vérifie régulièrement les conditions d'ambiance (température, aération, odeurs ...) et agit en conséquence sur les moyens de régulation

10.7- Enregistre les interventions sanitaires (support numérique ou papier)

10.8- Réalise ou aide à la réalisation d'interventions particulières : débecquage...

10.9- Repère les animaux morts et procède à leur enlèvement

10.10- Réalise des traitements simples en fonction d'un plan de prophylaxie ou de traitements prescrits, sous la responsabilité de l'éleveur

11- Préparation des produits de l'élevage pour la vente

11.1- Ramasse et trie les œufs

11.2- Participe à l'abattage des volailles

11.3- Réalise le plumage automatique ou à la main et vide les volailles

Activités susceptibles d'être exercées par des salariés selon les systèmes de production et les configurations locales d'emplois

Valorisation et vente de produits horticoles

- a- Préparation des végétaux
- b- Stockage et entretien des végétaux
- c- Réalisation de composition végétale
- d- Vente de produits végétaux

Productions aquacoles

- a- Aménagement, travaux d'entretien et maintenance des bâtiments et équipements
- b- Conduite de la reproduction et suivi de l'élevage aquacole
- c- Préparation des produits aquacoles pour la vente
- d- Vente des produits aquacoles

Entretien des espaces naturels et/ou paysagers

- a- Interventions sur les végétaux : tonte, fauchage, débroussaillage, taille,...
- b- Intervention dans les espaces pour l'élimination des plantes non souhaitées
- c- Evacuation, recyclage et/ou valorisation des déchets verts
- d- Entretien des voies de circulation et des installations dans des espaces naturels ou aménagés

Travaux de cave

- a- Vinification du raisin
- b- Elevage du vin
- c- Conditionnement du vin
- d- Expédition et/ou livraison des commandes

Valorisation et vente de produits de l'élevage

- a- Transformation des produits d'élevage (lait, viande)
- b- Conditionnement des produits
- c- Opérations de stockage
- d- Vente des produits

Garde et entretien d'un troupeau transhumant

- a- Organisation et gestion de la vie en estive
- b- Conduite et surveillance du troupeau en estive
- c- Traite et transformation fromagère
- d- Entretien des équipements de l'estive

Les tableaux suivants présentent les situations professionnelles significatives de la compétence, c'est à dire les situations qui mettent en jeu les compétences-clés des emplois types ciblés par le diplôme. Par nature, elles sont en nombre réduit.

Le(la) salarié(e) qui maîtrise ces situations professionnelles significatives serait donc à même de mobiliser les mêmes ressources pour réaliser toutes les activités correspondant à l'emploi type.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon les ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences

Les SPS sont organisées de la manière suivante :

- SPS liées aux productions végétales : SPS communes à toutes les productions végétales et SPS spécifiques à chaque production
- SPS liées aux productions animales : SPS communes à toutes les productions animales et SPS spécifiques à chaque production.

Productions végétales

Situations professionnelles significatives communes

Champs de compétences	SPS	Finalités
Conduite d'engins agricoles et utilisation du matériel	<ul style="list-style-type: none"> ● Vérification avant mise en route ● Conduite des engins agricoles en situation de travail 	Réaliser des travaux conformément aux consignes et aux règles de sécurité et de durabilité
Entretien des engins, des matériels, des bâtiments et équipements	<ul style="list-style-type: none"> ● Entretien et petites réparations des engins et du matériel ● Entretien et petites réparations des bâtiments et équipements 	Maintenir la fonctionnalité des engins, des matériels, des bâtiments et équipements
Communication en situation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> ● Signalement des anomalies après observation des cultures, des matériels, équipements et bâtiments ● Enregistrement et transmission des données relatives aux travaux en cours 	Fournir des informations utiles à la prise de décision, à la traçabilité et à l'organisation du travail

Situations professionnelles significatives spécifiques

Champs de compétences	SPS	Finalités
Horticulture (productions légumières/maraîchage, floriculture et pépinière)		
Mise en place et entretien des cultures	<ul style="list-style-type: none"> ● Travaux d'implantation ● Application de produits phytopharmaceutiques ● Protection des cultures par l'utilisation de techniques alternatives 	Assurer de bonnes conditions de production et de récolte des végétaux
Production de plants, de fruits et de légumes	<ul style="list-style-type: none"> ● Multiplication des végétaux ● Récolte et conditionnement 	Fournir des produits conformes en vue de leur commercialisation

Champs de compétences	SPS	Finalités
Arboriculture		
Travaux liés aux productions arboricoles	<ul style="list-style-type: none"> ● Taille des arbres fruitiers ● Travaux en vert ● Application de produits phytopharmaceutiques ● Protection des cultures par l'utilisation de techniques alternatives 	Assurer de bonnes conditions de culture pour une production correspondant aux objectifs de durabilité
Opérations de récolte et post-récolte des fruits	<ul style="list-style-type: none"> ● Récolte et conservation ● Stockage et du conditionnement des fruits 	Fournir des produits conformes au(x) cahier(s) des charges en vue de leur commercialisation

Champs de compétences	SPS	Finalités
Viticulture et travaux de cave		
Travaux de conduite de la vigne	<ul style="list-style-type: none"> ● Soins aux jeunes plants ● Taille de la vigne ● Application de produits phytopharmaceutiques ● Protection des cultures par l'utilisation de techniques alternatives 	Assurer de bonnes conditions de développement de la vigne pour une production correspondant aux objectifs de durabilité

Champs de compétences	SPS	Finalités
Grandes cultures		
Travaux liés à la conduite des productions végétales	<ul style="list-style-type: none"> ● Travaux du sol et de semis ● Application de produits phytopharmaceutiques ● Protection des cultures par l'utilisation de techniques alternatives 	Assurer de bonnes conditions de développement des cultures en minimisant les risques pour l'environnement dans un objectif de durabilité
Opérations de récolte	<ul style="list-style-type: none"> ● Travaux de récolte ● Stockage et conservation 	Assurer de bonnes conditions de récolte et de stockage

Productions animales

Situations professionnelles significatives communes

Champs de compétences	SPS	Finalités
Conduite d'engins agricoles et utilisation du matériel	<ul style="list-style-type: none"> ● Vérification avant mise en route ● Conduite des engins agricoles en situation de travail 	Réaliser des travaux conformément aux consignes et aux règles de sécurité et de durabilité
Entretien des engins, des matériels, des bâtiments et équipements	<ul style="list-style-type: none"> ● Entretien et petites réparations des engins et du matériel ● Entretien et petites réparations des bâtiments et équipements 	Maintenir la fonctionnalité des engins, des matériels, des bâtiments et équipements
Communication en situation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> ● Signalement des anomalies après observation des animaux, des matériels, équipements et bâtiments ● Enregistrement et transmission des données relatives aux travaux en cours 	Fournir des informations utiles à la prise de décision, à la traçabilité et à l'organisation du travail

Situations professionnelles significatives spécifiques

Champs de compétences	SPS	Finalités
Bovins, ovins, caprins		
Alimentation des animaux	<ul style="list-style-type: none"> ● Distribution manuelle ou mécanisée des aliments ● Réalisation des opérations liées au pâturage ● Travaux des surfaces associées à l'élevage 	Satisfaire les besoins nutritionnels des différentes catégories d'animaux, pour assurer une production conforme aux objectifs de durabilité
Surveillance et soins aux animaux	<ul style="list-style-type: none"> ● Repérage des anomalies ● Repérage des chaleurs et des signes précurseurs des mises bas ● Manipulations et interventions ● Exécution de la traite (cas d'un élevage laitier) 	Concilier le bien-être animal et le bon état de santé avec les performances économiques

Champs de compétences	SPS	Finalités
Porcs		
Alimentation des animaux	<ul style="list-style-type: none"> ● Distribution manuelle ou mécanisée des aliments ● Travaux des surfaces associées à l'élevage 	Satisfaire les besoins nutritionnels des différentes catégories d'animaux, pour assurer une production conforme aux objectifs de durabilité
Surveillance et soins aux animaux	<ul style="list-style-type: none"> ● Repérage des anomalies ● Repérage des chaleurs et des signes précurseurs des mises bas ● Manipulations et interventions 	Concilier le bien-être animal et le bon état de santé avec les performances économiques

Champs de compétences	SPS	Finalités
Volailles		
Alimentation des animaux	<ul style="list-style-type: none"> ● Préparation des aliments ● Distribution manuelle ou mécanisée des aliments 	Satisfaire les besoins nutritionnels des différentes catégories d'animaux, pour assurer une production conforme aux objectifs de durabilité
Surveillance et soins aux animaux	<ul style="list-style-type: none"> ● Repérage des anomalies ● Manipulations et interventions 	Concilier le bien-être animal et le bon état de santé avec les performances économiques

Référentiel de diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle agricole

spécialité "Métiers de l'agriculture"

Référentiel de certification

Le référentiel de certification du diplôme est constitué par la liste des capacités attestées par le diplôme et les modalités d'évaluation.

Les capacités sont déterminées à partir de l'analyse des emplois et du travail, en fonction des objectifs éducatifs et d'insertion professionnelle, citoyenne et sociale visés par les certifications du Ministère chargé de l'agriculture. Elles sont de deux ordres : des capacités générales, identiques pour toutes les spécialités du CAP agricole du Ministère chargé de l'agriculture et des capacités professionnelles spécifiques à la spécialité.

Le CAPa peut être obtenu par la voie modulaire ou par la voie des unités capitalisables (UC). Chacune de ces voies fait l'objet de modalités d'évaluation spécifiques.

La FDA montre la diversité des systèmes de production à l'intérieur des secteurs de la production animale et végétale. Le référentiel de certification intègre cette diversité. Il est décliné en plusieurs versions, correspondant à ces secteurs de production.

Pour le secteur de la production animale deux déclinaisons : - Ruminants
- Porcs ou aviculture.

Pour le secteur de la production végétale deux déclinaisons : - Arboriculture / Horticulture / Viticulture
- Grandes cultures.

Afin de garantir une certaine polyvalence chez les diplômés, la certification du CAPa métiers de l'agriculture prend en compte 2 systèmes de production ou activités. Tous les candidats devront valider obligatoirement des capacités relevant de deux supports différents : un premier support qui permet d'acquérir les capacités professionnelles CP 4, CP 5 et CP 6 et un second support pour la CP 7. Le choix des supports est restreint (cf p. 44).

Supports principaux correspondant aux capacités professionnelles CP 4 à CP 6 : support 1 à choisir dans la liste ci-dessous

- Ruminants
- Porcs ou aviculture
- Arboriculture
- Horticulture
- Viticulture
- Grandes cultures

Autres productions ou activités pouvant aussi servir de support pour la CP 7 :

- Aquaculture
- Pastoralisme
- Entretien des espaces
- Valorisation et vente de produits horticoles
- Transformation et vente de produits animaux
- Valorisation et vente des produits de l'entreprise (en UCARE uniquement)
- Travaux de cave

Capacités générales

CG1- Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux

CG1.1 - Prendre position dans une situation à caractère social et civique

CG1.2 - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante

CG2- Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle

CG2.1- S'exprimer à travers une réalisation personnelle

CG2.2- Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel

CG3 - Interagir avec son environnement social

CG3.1 - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication

CG3.2 - S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif

Capacités professionnelles

Productions animales	Support 1 Ruminants	<p>CP4 – Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage CP4.1 Réaliser des observations, interventions et soins courants sur les animaux CP4.2 Réaliser des travaux et la surveillance liés à l'alimentation</p> <p>CP5 – Réaliser des travaux liés à la production des aliments de l'élevage CP5.1 Réaliser les travaux mécanisés des surfaces destinées à l'alimentation de l'élevage CP5.2 Mettre en œuvre le pâturage</p> <p>CP6 – Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.1 Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.2 Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation</p>
	Support 1 Porcs ou aviculture	<p>CP4 – Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage CP4.1 Réaliser des observations, interventions et soins courants sur les animaux CP4.2 Effectuer le suivi des animaux</p> <p>CP5 – Réaliser des travaux liés à l'alimentation de l'élevage CP5.1 Alimenter les animaux CP5.2 Effectuer des travaux liés aux surfaces associées à l'élevage</p> <p>CP6 – Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.1 Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.2 Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation</p>
Productions végétales	Support 1 Arboriculture Support 1 Horticulture Support 1 Viticulture	<p>CP4 – Réaliser des travaux sur les végétaux CP4.1 Réaliser des observations et interventions sur le végétal CP4.2 Réaliser des travaux de mise en place des végétaux</p> <p>CP5 – Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement CP5.1 Réaliser des observations et opérations techniques liées au cycle de production CP5.2 Effectuer des travaux de récolte, de conservation* et de conditionnement*</p> <p>CP6 – Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.1 Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.2 Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation</p>
	Support 1 Grandes cultures	<p>CP4 – Réaliser des travaux mécanisés des cultures CP4.1 Réaliser des travaux du sol et le semis CP4.2 Réaliser des travaux de récolte</p> <p>CP5 – Réaliser des observations et des opérations d'entretien des cultures et de préservation des sols CP5.1 Appliquer en sécurité des produits phytopharmaceutiques CP5.2 Utiliser des techniques alternatives d'entretien des cultures</p> <p>CP6 – Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.1 Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.2 Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation</p>
Support 2		CP 7 - S'adapter à des enjeux professionnels locaux

L'examen comporte 7 épreuves obligatoires et 1 épreuve facultative. Les épreuves permettent de vérifier l'atteinte de toutes les capacités du référentiel de certification.

Cette modalité d'évaluation est spécifique de la préparation du diplôme dans sa forme "modulaire". Les épreuves diffèrent selon que les candidats bénéficient ou non du CCF.

Dans les 2 cas, les épreuves E 4, E 5 et E6 sont déclinées en fonction du premier support et l'épreuve E 7 du second support. Pour les candidats en formation initiale (scolaire et apprentissage), 1 épreuve est organisée en épreuve ponctuelle terminale, les autres correspondent à des épreuves organisées en cours de formation.

Tableaux des épreuves pour les candidats en CCF

Épreuve E1

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CG1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux	E1		2	MG1
CG1.1 - Prendre position dans une situation à caractère social et civique	E1.1	CCF	1	ESC et HG
CG1.2 - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante	E1.2	CCF	1	Maths et SESG

*

Épreuve E2

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CG2 : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle	E2		2	MG2
CG2.1-S'exprimer à travers une réalisation personnelle	E2.1	CCF	1	Lettres
CG2.2 -Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel	E2.2	CCF	1	EPS et Biologie

Épreuve E3

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CG3 : Interagir avec son environnement social	E3		2	MG3 et MP1
CG3.1 - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication	E3.1	CCF	1	LV Lettres
CG3.2 – S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif	E3.2	CCF	1	SESG

PRODUCTION ANIMALE

Épreuve E4 - Support 1 **Ruminants**

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP4 : Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage	E4		6	MP32
CP4.1- Réaliser des observations, interventions et soins courants sur les animaux	E4.1	EPT	4	STP
CP4.2- Réaliser des travaux et la surveillance liés à l'alimentation	E4.2	CCF	2	

Épreuve E4 - Support 1 **Porcs ou aviculture**

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP4 : Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage	E4		6	MP31
CP4.1- Réaliser des interventions et soins courants sur les animaux	E4.1	EPT	4	STP
CP4.2- Effectuer le suivi des animaux	E4.2	CCF	2	

PRODUCTION VÉGÉTALE

Épreuve E4 - Support 1 **Arboriculture** / Support 1 **Horticulture** / Support 1 **Viticulture**

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP4 : Réaliser des travaux sur les végétaux	E4		6	MP33 ou MP35 ou MP36
CP4.1- Réaliser des observations et interventions sur le végétal	E4.1	EPT	4	STP
CP4.2- Réaliser des travaux de mise en place des végétaux	E4.2	CCF	2	

Épreuve E4 - Support 1 **Grandes cultures**

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP4 : Réaliser des travaux mécanisés des cultures	E4		6	MP34
CP4.1- Réaliser des travaux du sol et le semis	E4.1	EPT	4	STP
CP4.2- Réaliser des travaux de récolte	E4.2	CCF	2	

PRODUCTION ANIMALE

Épreuve E5 - Support 1 **Ruminants**

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP5 : Réaliser des travaux liés à la production des aliments de l'élevage	E5		2	MP32
CP5.1- Réaliser les travaux mécanisés des surfaces destinées à l'alimentation de l'élevage	E5.1	CCF	1,5	STP
CP5.2- Mettre en œuvre le pâturage	E5.2	CCF	0,5	

Épreuve E5 - Support 1 **Porcs ou aviculture**

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP5 : Réaliser des travaux liés à l'alimentation de l'élevage	E5		2	MP31
CP5.1- Alimenter les animaux	E5.1	CCF	1,5	STP
CP5.2- Effectuer des travaux liés aux surfaces associées à l'élevage	E5.2	CCF	0,5	

PRODUCTION VÉGÉTALE

Épreuve E5 - Support 1 **Arboriculture** / Support 1 **Horticulture** / Support 1 **Viticulture**

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP5 : Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement	E5		2	MP33 ou MP35 ou MP36
CP5.1- Réaliser des observations et opérations techniques liées au cycle de production	E5.1	CCF	1	STP
CP5.2- Effectuer des travaux de récolte, de conservation* et de conditionnement*	E5.2	CCF	1	

* Concerne exclusivement l'arboriculture et l'horticulture

Épreuve E5 - Support 1 **Grandes cultures**

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP5 : Réaliser des observations et des opérations d'entretien des cultures et de préservation des sols	E5		2	MP34
CP5.1- Appliquer en sécurité des produits phytopharmaceutiques	E5.1	CCF	1	STP
CP5.2- Utiliser des techniques alternatives d'entretien des cultures	E5.2	CCF	1	

Épreuve E6

Tout Support 1

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP6 : Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments	E6		3	MP2
CP6.1 - Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments	E6.1	CCF	2	STE
CP6.2 - Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation	E6.2	CCF	1	

Épreuve E7

Support 2

Capacité à certifier	Épreuve	Modalité	Coeff	Module
CP7 : S'adapter à des enjeux professionnels locaux	E7	CCF	3	MIP
				STP

Épreuve facultative

Un enseignement facultatif au choix parmi les trois enseignements proposés

Capacité à certifier	Modalité	Coeff	
Langue vivante étrangère II ou langues et cultures régionales ou langue des signes française			
Pratiques physiques et sportives	CCF	2	Points > 10
Pratiques sociales et culturelles			

Définition de l'épreuve E4 pour les candidats bénéficiant du CCF

L'épreuve valide la capacité CP4 :

- pour le support ruminants, le support porc ou aviculture « Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage »
- pour le support arboriculture, le support horticulture, le support viticulture « Réaliser des travaux sur les végétaux »
- pour le support grandes cultures « Réaliser des travaux mécanisés des cultures ».

Elle est affectée du coefficient 6 et se compose de 2 parties d'épreuve indépendantes :

1 épreuve ponctuelle terminale (E4.1) qui valide la capacité CP4.1 :

- pour le support ruminants, le support porc ou aviculture «Réaliser des observations, interventions et soins courants sur les animaux»
- pour le support arboriculture, le support horticulture, le support viticulture « Réaliser des observations et interventions sur le végétal »
- pour le support grandes cultures « Réaliser des travaux du sol et le semis ».

et 1 épreuve en CCF (E4.2) qui valide la capacité CP4.2.

L'épreuve ponctuelle terminale E4.1 est une épreuve orale d'explicitation de pratiques professionnelles s'appuyant sur 4 fiches portant sur des activités de nature différente et correspondant aux activités professionnelles, en lien avec le référentiel professionnel, réalisées par le candidat dans l'entreprise de stage ou d'apprentissage.

Le candidat, qui ne produit pas les 4 fiches, ne peut pas présenter l'épreuve orale.

Le jury tire au sort 1 fiche parmi les 4 proposées. Le candidat expose la situation pratique qu'il a mise en œuvre dans l'entreprise/l'exploitation pendant 5 minutes puis l'explique à partir du questionnement des examinateurs pendant 15 minutes. Le questionnement doit permettre de vérifier la capacité du candidat à mobiliser des éléments de connaissances et leurs articulations en situation de travail. Il s'agit de vérifier à travers l'oral le raisonnement du candidat autour de ce "qu'il a appris à faire par l'expérience acquise en stage".

L'évaluation est réalisée à partir de la grille critériée nationale.

La durée totale de l'épreuve est de 20 minutes (sans préparation).

Les 4 fiches d'activités, renseignées par le candidat, sont nominatives et numérotées ; elles sont remises aux examinateurs au début de l'épreuve. Elles sont réunies dans une pochette ou chemise ou enveloppe.

Chaque fiche présente au recto l'identification de l'activité réalisée, le contexte de l'activité réalisée, la succession des tâches conduites et les matériels/équipements/ressources mobilisés ; au verso l'identification du maître de stage/d'apprentissage et de son entreprise ainsi que son visa attestant de la réalisation de l'activité par le candidat.

Le candidat apporte un deuxième exemplaire des fiches pour en disposer pendant l'épreuve.

Les examinateurs sont :

- un enseignant de sciences et techniques professionnelles correspondant au support du MP3.

Pour les supports PA, il s'agit d'un enseignant de sciences et techniques agronomiques/productions animales.

Pour les supports PV, il s'agit d'un enseignant de sciences et techniques agronomiques/productions végétales ou de sciences et techniques de la vigne et du vin.

- un professionnel du champ professionnel*.

* L'absence du professionnel ne peut rendre opposable la validité de l'épreuve. Toutefois, deux examinateurs au moins doivent être présents pour l'épreuve.

Tableaux des épreuves pour les candidats hors CCF

Épreuves générales	Modalité	Coeff	Module
E1 CG1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux	Épreuve écrite	2	MG1
E2 CG2 : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle	Épreuve orale Épreuve pratique et orale	2	MG2
E3 CG3 : Interagir avec son environnement social	Épreuve orale Épreuve orale sur dossier	2	MG3 MP1
Épreuves professionnelles	Modalité	Coeff	Module
E4 - Production animale Support 1 ruminants - Support 1 porcs ou aviculture CP4 : Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage			MP31 ou MP32
OU			
E4 - Production végétale Support 1 arboriculture - Support 1 horticulture - Support 1 viticulture CP4 : Réaliser des travaux sur les végétaux	Épreuve orale d'explicitation de pratiques professionnelles	6	MP33 ou MP35 ou MP36
OU			
E4 - Production végétale Support 1 grandes cultures CP4 : Réaliser des travaux mécanisés de cultures			MP34
E5 - Production animale Support 1 ruminants CP5 : Réaliser des travaux liés à la production des aliments de l'élevage			MP32
OU			
E5 - Production animale Support 1 porcs ou aviculture CP5 : Réaliser des travaux liés à l'alimentation de l'élevage			MP31
OU			
E5 - Production végétale Support 1 arboriculture - Support 1 horticulture - Support 1 viticulture CP5 : Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement	Épreuve de pratique explicitée	2	MP33 ou MP35 ou MP36
OU			
E5 - Production végétale Support 1 grandes cultures CP5 : Réaliser des observations et des opérations d'entretien des cultures et de préservation des sols			MP34
E6 Tout Support 1 CP6 : Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments	Épreuve de pratique explicitée	3	MP2
E7 Support 2 CP7 : S'adapter à des enjeux professionnels locaux	Épreuve orale d'explicitation de pratiques professionnelles	3	MIP

Définition des épreuves générales pour les candidats hors CCF

Epreuve générale E1

L'épreuve E1 valide la capacité CG1 « Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux ». Elle est affectée du coefficient 2.

Elle prend la forme d'une épreuve écrite d'une durée totale de 2 heures.

Le sujet comporte 2 parties. Il est proposé, à partir d'une thématique commune en lien avec une situation de la vie courante, par les enseignants d'histoire géographie et d'éducation socioculturelle (1ère partie), de mathématiques et de sciences économiques, sociales et de gestion (2nde partie).

La 1ère partie valide la capacité CG1.1 « Prendre position dans une situation à caractère social et civique ».

La 2nde partie valide la capacité CG1.2 « Utiliser des outils dans des situations de la vie courante ».

A partir de la thématique proposée, l'épreuve a pour support un ensemble de documents permettant de construire les questionnements des 2 parties de l'épreuve.

L'évaluation est assurée par un enseignant d'histoire géographie et un enseignant d'éducation socioculturelle pour la 1ère partie et par un enseignant de mathématiques et un enseignant de sciences économiques, sociales et de gestion pour la 2nde partie.

Epreuve générale E2

L'épreuve terminale E2 valide la capacité CG2 « Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle ». Elle est affectée du coefficient 2.

L'épreuve comporte 2 parties indépendantes :

- une épreuve E2.1 affectée du coefficient 1,
- une épreuve E2.2 affectée du coefficient 1.

L'épreuve terminale E2.1 prend la forme d'une épreuve orale d'une durée de 15 minutes. Elle valide la capacité CG2.1 « S'exprimer à travers une réalisation personnelle ».

Elle permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer à l'oral et à l'écrit.

Le candidat se présente à l'oral avec une production personnelle écrite. La production porte, au choix, sur :

- le métier visé,
- l'entreprise/l'exploitation/la structure où il a effectué son stage,
- une expérience personnelle en lien direct avec la formation.

En fonction du choix retenu, le candidat détermine la forme de sa production qui peut être : une affiche, un panneau d'exposition (format A1 maximum), un article de presse, une plaquette de présentation ou un compte-rendu.

Le candidat présente sa production pendant 5 minutes puis explicite sa démarche et analyse sa production à l'aide du questionnement de l'examineur pendant 10 minutes.

Le candidat qui ne produit pas la production personnelle écrite ne peut pas présenter l'épreuve.

L'épreuve est notée sur 20 points. La note, en points entiers, est constituée pour moitié par la note obtenue pour la production écrite et pour moitié par la note obtenue pour la prestation orale. L'évaluation est réalisée à l'aide d'une grille critériée nationale.

L'examineur est un enseignant de lettres.

L'épreuve terminale E2.2 prend la forme d'une épreuve pratique et orale. Elle valide la capacité CG2.2 « Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel ».

Le candidat pratique une APSA telle qu'elle est définie dans les fiches certificatives de niveau 3 d'EPS.

La partie pratique a une durée variable selon l'APSA choisie par le candidat. Elle est suivie d'une partie orale d'une durée maximum de 10 minutes.

La partie orale vise à vérifier que le candidat est capable de mettre en relation sa pratique de l'APSA avec des connaissances en biologie. Elle s'appuie sur un questionnement de l'examineur dont le thème est choisi parmi les 3 suivants :

- prévention : adaptation à l'effort, fréquence cardiaque, rythme respiratoire ;
- fonctionnement : appareil musculo-squelettique et appareil cardio-respiratoire ;
- énergie : alimentation adaptée à la pratique d'une APSA.

L'épreuve est notée sur 20 points. La note, en points entiers, est constituée pour 2/3 par la note obtenue à la pratique et pour 1/3 par la note obtenue à l'oral.

L'évaluation est réalisée à l'aide d'une grille critériée nationale.

L'examineur est un enseignant d'éducation physique et sportive.

Epreuve générale E3

L'épreuve terminale E3 valide la capacité CG3 « Interagir avec son environnement social ».

Elle est affectée du coefficient 2.

L'épreuve comporte 2 parties indépendantes : E3.1 et E3.2.

L'épreuve terminale E3.1 valide la capacité CG3.1 « Adapter son langage et son comportement aux situations de communication ».

● Pour une part,

c'est une épreuve orale de langue vivante, affectée du coefficient 0,5 et d'une durée de 10 minutes et pour laquelle le candidat bénéficie d'un temps de préparation de 15 minutes.

L'épreuve prend la forme d'un jeu de rôle dans une situation de la vie quotidienne (parler de soi, de sa famille, du lieu où l'on vit, de ses loisirs, de son futur métier...).

Elle a pour support une fiche décrivant la situation de communication, rédigée en français, remise au candidat par l'examineur.

Elle se déroule en 2 temps :

- pendant un temps n'excédant pas 2 minutes, le candidat s'exprime en continu en langue étrangère : il se présente et présente la situation de communication :

- puis l'épreuve se poursuit par une interaction, en langue étrangère, avec l'examineur.

L'ensemble de l'épreuve est évalué à l'aide d'une grille critériée nationale.

L'examineur est un enseignant de langue vivante.

L'épreuve est notée sur 20 points, en points entiers.

● Pour une autre part,

c'est une épreuve orale de français, affectée du coefficient 0,5.

Elle est évaluée par un enseignant de Lettres à l'aide d'une grille critériée nationale pendant l'épreuve orale E3.2.

L'épreuve est notée sur 20 points, en points entiers.

L'épreuve terminale E3.2 prend la forme d'une épreuve orale sur dossier d'une durée de 15 minutes. Elle est affectée du coefficient 1.

L'épreuve valide la capacité CG3.2 « S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif » contextualisée dans le cadre de l'entreprise/structure.

Elle vise à mobiliser les connaissances et méthodes développées dans le module professionnel MP1 « Insertion du salarié/employé dans l'entreprise/structure » du référentiel de formation du CAP agricole.

Le candidat se présente à l'épreuve avec un dossier constitué de 2 fiches décrivant un emploi réel observé dans une entreprise/structure de stage, d'apprentissage ...

La première fiche présente l'organisation employeuse.

La seconde fiche (qui peut être recto/verso) présente les caractéristiques de l'emploi.

Des annexes peuvent étayer ces fiches notamment en ce qui concerne le cadre juridique et légal de l'emploi ainsi que les conditions d'hygiène et de sécurité au travail.

L'épreuve se déroule en 2 temps :

- présentation pendant 5 minutes maximum de l'emploi observé,

- questionnement du jury pendant 10 minutes. Durant cet échange, le candidat est amené à se positionner quant à son employabilité personnelle dans l'emploi présenté.

Le candidat qui ne produit pas le dossier ne peut pas présenter l'épreuve.

L'évaluation est réalisée par un enseignant de sciences économiques, sociales et de gestion et un professionnel du secteur à l'aide d'une grille critériée nationale.

L'épreuve est notée sur 20 points, en points entiers.

POUR RAPPEL :

Cette épreuve orale est également support d'évaluation pour la capacité CG3.1. L'examineur enseignant de lettres évalue les capacités d'expression du candidat à l'aide d'une grille critériée nationale distincte de celle de l'épreuve E3.2.

Définition des épreuves professionnelles pour les candidats hors CCF

Épreuve professionnelle E4

L'épreuve valide la capacité CP4 :

- pour le support ruminants, le support porc ou aviculture « Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage »
- pour le support arboriculture, le support horticulture, le support viticulture « Réaliser des travaux sur les végétaux »
- pour le support grandes cultures « Réaliser des travaux mécanisés des cultures ».

Elle est affectée du coefficient 6 ainsi réparti :

en CP4.1 coefficient 4

- pour le support ruminants, le support porc ou aviculture «Réaliser des observations, interventions et soins courants sur les animaux»
- pour le support arboriculture, le support horticulture, le support viticulture « Réaliser des observations et interventions sur le végétal »
- pour le support grandes cultures « Réaliser des travaux du sol et le semis ».

en CP4.2 coefficient 2

- pour le support ruminants «Réaliser des travaux et la surveillance liés à l'alimentation »
- pour le support porc ou aviculture «Effectuer le suivi des animaux»
- pour le support arboriculture, le support horticulture, le support viticulture « Réaliser des travaux de mise en place des végétaux »
- pour le support grandes cultures « Réaliser des travaux de récolte ».

L'épreuve terminale E4 est une épreuve orale d'explicitation de pratiques professionnelles s'appuyant sur 6 fiches portant sur des activités de nature différente et correspondant aux activités professionnelles réalisées par le candidat dans l'entreprise de stage ou d'apprentissage. 2 à 3 fiches portent sur la CP4.2, les autres sur la CP4.1.

Le candidat, qui ne produit pas les 6 fiches, en respectant la répartition ci-dessus, ne peut pas présenter l'épreuve orale.

Le jury tire au sort 1 fiche parmi celles proposées en CP4.1 et 1 fiche parmi celles proposées en CP4.2.

Pour chacune des 2 fiches, le candidat expose la situation pratique qu'il a mise en œuvre dans l'entreprise/l'exploitation pendant 5 minutes puis l'explique à partir du questionnement des examinateurs pendant 10 minutes. L'évaluation est réalisée à partir de la grille critériée nationale.

Le questionnement doit permettre de vérifier la capacité du candidat à mobiliser des éléments de connaissances et leurs articulations en situation de travail. Il s'agit de vérifier à travers l'oral le raisonnement du candidat autour de ce "qu'il a appris à faire par l'expérience acquise en stage".

La durée totale de l'épreuve est de 30 minutes (sans préparation).

Les 6 fiches d'activités, renseignées par le candidat, sont nominatives et numérotées ; elles sont remises aux examinateurs au début de l'épreuve. Elles sont réunies dans une pochette ou chemise ou enveloppe.

Chaque fiche présente au recto l'identification de l'activité réalisée, le contexte de l'activité réalisée, la succession des tâches conduites et les matériels/équipements/ressources mobilisés ; au verso l'identification du maître de stage/d'apprentissage et de son entreprise ainsi que son visa attestant de la réalisation de l'activité par le candidat.

Le candidat apporte un deuxième exemplaire des fiches pour en disposer pendant l'épreuve.

Les examinateurs sont :

- un enseignant de sciences et techniques professionnelles
- un professionnel*du champ professionnel.

Epreuve professionnelle E5

L'épreuve valide la capacité CP5 :

- pour le support ruminants «Réaliser des travaux liés à la production des aliments de l'élevage »
- pour le support porc ou aviculture «Réaliser des travaux liés à l'alimentation de l'élevage »
- pour le support arboriculture, le support horticulture, le support horticulture « Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement »
- pour le support grandes cultures « Réaliser des observations et des opérations d'entretien des cultures et de préservation des sols».

Elle est affectée du coefficient 2.

Le support de l'épreuve E5 est identique à celui de l'épreuve E4.

L'épreuve terminale E5 est une épreuve de pratique explicitée. Elle comporte 2 temps : un temps de réalisation du travail et un temps d'entretien avec le candidat pour permettre au jury de vérifier que les raisonnements qui permettent cette réalisation sont bien en place.

L'évaluation est réalisée à partir de la grille critériée nationale.

La durée totale de l'épreuve est de 45 minutes (pratique et entretien).

Le candidat doit se présenter à l'épreuve équipé de ses EPI personnels (chaussures ou bottes de sécurité et vêtements de travail) ; à défaut, il ne peut présenter l'épreuve.

Les examinateurs sont :

- un enseignant de sciences et techniques professionnelles
- un professionnel*du champ professionnel.

Epreuve professionnelle E6

L'épreuve valide la capacité CP6 « Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments ».

Elle est affectée du coefficient 3.

Le support de l'épreuve E6 est identique à celui de l'épreuve E4.

L'épreuve terminale E6 est une épreuve de pratique explicitée.

Il s'agit de réaliser une opération de maintenance. L'épreuve E6 se déroule, de préférence, dans une parcelle ou un atelier.

L'évaluation est réalisée à partir de la grille critériée nationale.

La durée totale de l'épreuve est de 30 minutes comprenant : un temps de préparation, la réalisation de l'activité, le rangement du matériel et la restitution devant le jury.

Le candidat doit se présenter à l'épreuve équipé de ses EPI personnels (chaussures ou bottes de sécurité et vêtements de travail) ; à défaut, il ne peut présenter l'épreuve.

Les examinateurs sont :

- un enseignant de sciences et techniques des équipements
- un professionnel*.

Epreuve professionnelle E7

L'épreuve valide la capacité CP7 « S'adapter à des enjeux professionnels locaux ».

Elle est affectée du coefficient 3.

L'activité choisie comme support de l'épreuve est en lien avec le référentiel professionnel. Le support de l'épreuve E7 est obligatoirement différent de celui de l'épreuve E4 (combinaison de choix possible indiquée page 44).

L'épreuve terminale E7 est une épreuve orale d'explicitation de pratiques professionnelles s'appuyant sur des fiches portant sur les activités menées, par le candidat, dans le cadre du MIP.

Le candidat, qui ne produit pas ces fiches, ne peut pas se présenter à l'épreuve.

L'évaluation est réalisée à partir de la grille critériée nationale.

La durée totale de l'épreuve est de 20 minutes dont un temps pour la présentation du candidat et un temps pour l'entretien.

Les examinateurs sont :

- un enseignant de sciences et techniques professionnelles
- un professionnel* du champ professionnel.

* L'absence du professionnel ne peut rendre opposable la validité de l'épreuve. Toutefois, deux examinateurs au moins doivent être présents pour l'épreuve.

Le CAP agricole spécialité « métiers de l'agriculture » est un diplôme organisé et délivré en unités capitalisables (UC) spécifiques à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage.

Les UC peuvent être obtenues indépendamment et sont valables pendant une durée de 5 ans.

Chaque UC correspond à une capacité du référentiel de certification.

Les règles communes de l'évaluation des diplômes en UC du Ministère chargé de l'agriculture sont définies par note de service.

Capacités et UC générales		
Capacités	Unités capitalisables	Prescriptions spécifiques
CG 1	UCG 1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux - Prendre position dans une situation à caractère social et civique - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante	
CG 2	UCG 2 : Mettre en oeuvre des actions contribuant à sa construction personnelle - S'exprimer à travers une réalisation personnelle - Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel	
CG 3	UCG 3 : Interagir avec son environnement social - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication - S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif	

Capacités et UC professionnelles		
Productions animales		
Support 1 - Ruminants		
Capacités	Unités capitalisables	Prescriptions spécifiques
CP 4	UCP 1 : Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage - Réaliser des observations, interventions et soins courants sur les animaux - Réaliser des travaux et la surveillance liés à l'alimentation	Évaluation en situation professionnelle
CP 5	UCP 2 : Réaliser des travaux liés à la production des aliments de l'élevage - Réaliser les travaux mécanisés des surfaces destinées à l'alimentation de l'élevage - Mettre en œuvre le pâturage	Évaluation en situation professionnelle
CP 6	UCP 3 : Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments - Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments - Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation	Évaluation en situation professionnelle
Support 1 - Porcs ou aviculture		
CP 4	UCP 1 : Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage - Réaliser des observations, interventions et soins courants sur les animaux - Effectuer le suivi des animaux	Évaluation en situation professionnelle
CP 5	UCP 2 : Réaliser des travaux liés à l'alimentation de l'élevage - Alimenter les animaux - Effectuer des travaux liés aux surfaces associées à l'élevage	Évaluation en situation professionnelle
CP 6	UCP 3 : Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments - Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments - Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation	Évaluation en situation professionnelle

Productions végétales		
Support 1 - Arboriculture / Support 1 - Horticulture / Support 1 - Viticulture		
CP 4	UCP 1 : Réaliser des travaux sur les végétaux - Réaliser des observations et interventions sur le végétal - Réaliser des travaux de mise en place des végétaux	Évaluation en situation professionnelle
CP 5	UCP 2 : Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement - Réaliser des observations et opérations techniques liées au cycle de production - Effectuer des travaux de récolte, de conservation* et de conditionnement*	Évaluation en situation professionnelle
CP 6	UCP 3 : Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments - Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments - Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation	Évaluation en situation professionnelle
Support 1 - Grandes cultures		
CP 4	UCP 1 : Réaliser des travaux mécanisés des cultures - Réaliser des travaux du sol et le semis - Réaliser des travaux de récolte	Évaluation en situation professionnelle
CP 5	UCP 2 : Réaliser des observations et des opérations d'entretien des cultures et de préservation des sols - Appliquer en sécurité des produits phytopharmaceutiques - Utiliser des techniques alternatives d'entretien des cultures	Évaluation en situation professionnelle
CP 6	UCP 3 : Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments - Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments - Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation	Évaluation en situation professionnelle
Support 2		
CP 7	UCARE Intitulé et capacités intermédiaires à proposer par le centre de formation. Les thèmes des UCARE correspondent au support 2. Ils doivent être choisis dans la liste nationale qui figure dans la page d'introduction du référentiel de certification (page 21).	Évaluation en situation professionnelle

* Concerne exclusivement l'arboriculture et l'horticulture

Tableau des équivalences entre épreuves et unités capitalisables

Les candidats ayant préparé la spécialité « Métiers de l'agriculture » du CAPa, ajournés à l'examen, peuvent conserver les notes supérieures ou égales à 10 s'ils présentent de nouveau l'examen dans une période de 5 ans. S'ils préparent de nouveau le diplôme par la modalité des unités capitalisables (apprentissage ou formation continue), ils peuvent bénéficier réglementairement du système d'équivalence entre les épreuves et les unités capitalisables présenté dans le tableau ci-dessous. Une note supérieure ou égale à 10 à l'épreuve validant la capacité permet l'acquisition de l'unité capitalisable correspondante.

CAPACITES	EPREUVES	UC
CG1 - Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux CG1.1 - Prendre position dans une situation à caractère social et civique CG1.2 - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante	E1	UCG1
CG2 - Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle CG2.1-S'exprimer à travers une réalisation personnelle CG2.2- Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel	E2 (E2.1 + E2.2*)	UCG2
CG3 - Interagir avec son environnement social CG3.1 - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication CG3.2 – S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif	E3 (E3.1* + E3.2)	UCG3
CP4 – Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage CP4.1 Réaliser des observations, interventions et soins courants sur les animaux CP4.2 Réaliser des travaux et la surveillance liés à l'alimentation OU CP4 – Réaliser des travaux liés à la conduite de l'élevage CP4.1 Réaliser des observations, interventions et soins courants sur les animaux CP4.2 Effectuer le suivi des animaux OU CP4 – Réaliser des travaux sur les végétaux CP4.1 Réaliser des observations et interventions sur le végétal CP4.2 Réaliser des travaux de mise en place des végétaux OU CP4 – Réaliser des travaux mécanisés des cultures CP4.1 Réaliser des travaux du sol et le semis CP4.2 Réaliser des travaux de récolte	E4	UCP1
CP5 – Réaliser des travaux liés à la production des aliments de l'élevage CP5.1 Réaliser les travaux mécanisés des surfaces destinées à l'alimentation de l'élevage CP5.2 Mettre en œuvre le pâturage OU CP5 – Réaliser des travaux liés à l'alimentation de l'élevage CP5.1 Alimenter les animaux CP5.2 Effectuer des travaux liés aux surfaces associées à l'élevage OU CP5 – Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement CP5.1 Réaliser des observations et opérations techniques liées au cycle de production CP5.2 Effectuer des travaux de récolte, de conservation* et de conditionnement* OU CP5 –Réaliser des observations et des opérations d'entretien des cultures et de préservation des sols CP5.1 Appliquer en sécurité des produits phytopharmaceutiques CP5.2 Utiliser des techniques alternatives d'entretien des cultures	E5	UCP2
CP6 – Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.1 Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments CP6.2 Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation	E6	UCP3
CP7 - S'adapter à des enjeux professionnels locaux	E7	UCARE

Référentiel de diplôme
Certificat d'aptitude professionnelle
agricole
spécialité "Métiers de l'agriculture"

Référentiel
de formation

Présentation générale

La formation est organisée en modules d'enseignement général et d'enseignement professionnel. Elle comporte des périodes de formation en milieu professionnel, un stage collectif, des activités pluridisciplinaires, un volume horaire non affecté à des disciplines et un enseignement facultatif.

MODULES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Communs à toutes les spécialités, les modules d'enseignement général permettent à l'apprenant d'acquérir et/ou de consolider des connaissances de base et des savoirs généraux liés au développement de sa personnalité et à la construction de son autonomie. Ils contribuent aussi à son insertion professionnelle, sociale et citoyenne.

Les niveaux d'exigence visés sont le renforcement d'acquis du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Les modules d'enseignement professionnel visent l'acquisition des techniques et des pratiques professionnelles liées à l'exécution d'activités et/ou de tâches dans un contexte de production en lien avec le référentiel professionnel. Ils visent aussi l'acquisition des connaissances nécessaires à la réalisation et à la compréhension de ces pratiques.

Les niveaux d'exigence visés sont l'acquisition des savoir-faire simples proches du cœur de métier.

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les périodes de formation en milieu professionnel permettent à l'apprenant de participer aux activités de l'exploitation ou de l'entreprise en cohérence avec les capacités attestées par le diplôme. Elles facilitent la liaison entre les savoirs et les savoir-faire. Ces périodes font partie intégrante de la formation et doivent être préparées en amont et exploitées au retour.

La formation en milieu professionnel comprend un stage individuel obligatoire de 12 semaines dont 11 sont prises sur la scolarité dans une exploitation agricole ou une entreprise horticole, viticole ou arboricole. Parmi les 12 semaines de formation en milieu professionnel, au moins 6 semaines doivent être effectuées dans une exploitation ou une entreprise qui met en œuvre la production animale ou végétale correspondant au support choisi pour le MP3. Au-delà des 6 semaines, la formation en milieu professionnel peut se poursuivre dans l'exploitation support de la production animale ou végétale ou s'effectuer dans une autre exploitation ou une entreprise qui met en œuvre le support choisi pour le MIP.

Les établissements scolaires ont la possibilité de proposer, à titre individuel ou pour des groupes restreints d'élèves de la classe, de **1 à 6 semaine(s) supplémentaire(s)** de stage en exploitation ou entreprise, prises sur la scolarité. Dans le cadre d'un parcours différencié, cette disposition peut être mise en œuvre tout au long de la formation pour certains élèves dont le projet de formation vise en priorité l'insertion professionnelle. Ce contexte de formation particulier est proposé à des élèves identifiés comme pouvant en tirer partie par l'équipe pédagogique. Toutes les organisations pour la mise en place de la ou des semaine(s) supplémentaire(s) sont possibles (journées, semaine(s) alternée(s) avec les enseignements en établissement ou semaines cumulées...).

Dans ce contexte, il est impératif que les chefs d'établissement et les équipes pédagogiques mettent en œuvre les diligences normales¹ relatives à l'organisation des périodes en entreprise.

STAGE COLLECTIF « ÉDUCATION A LA SANTÉ, A LA SÉCURITÉ ET AU DÉVELOPPEMENT DURABLE »

Une semaine de stage collectif, prise sur la scolarité, est consacrée aux thématiques liées à l'éducation à la santé, à la sécurité et au développement durable.

Ce temps peut permettre d'aborder aussi la santé et la sécurité au travail en particulier les risques liés aux activités professionnelles, ainsi que des notions de prévention et de secours civiques.

L'éducation au développement durable met l'accent sur la démarche de projet et/ou l'action collective visant à favoriser un comportement responsable dans la vie quotidienne.

¹ Cf note de service en vigueur relative aux stages en entreprise des élèves et étudiants de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles, aux périodes de formation en milieu professionnel des élèves et des étudiants de BTSA de l'enseignement agricole et à la mise en œuvre des modalités de dérogation et d'affectation aux travaux réglementés des jeunes de 15 ans au moins et de moins de 18 ans.

HORAIRE NON AFFECTÉ

L'enseignement obligatoire, pour les scolaires, comporte 290 heures équivalant 5 heures hebdomadaires non affectées à des disciplines dans la grille horaire nationale.

Selon le projet pédagogique défini pour la classe, en accord avec le chef d'établissement, l'équipe pédagogique propose une répartition de ces horaires entre les disciplines concourant aux enseignements modulaires. La répartition de ces horaires non affectés peut être différente entre les 2 années du cycle (avec une organisation annuelle, semestrielle...). Cette organisation est présentée en conseil de l'éducation et de la formation, en conseil intérieur et validée en conseil d'administration.

Ces heures contribuent au même titre que les horaires disciplinaires définis dans la grille horaire nationale à l'acquisition des capacités du référentiel de certification.

PLURIDISCIPLINARITÉ

La pluridisciplinarité implique plusieurs enseignants. Un horaire de 174 heures équivalant 3 heures hebdomadaires permet de conduire des séances pédagogiques avec un double encadrement. Il n'y a pas de liste de thèmes de pluridisciplinarité définie. Chaque équipe choisit les objectifs de formation des modules pour lesquels la pluridisciplinarité est la modalité la plus pertinente. Diverses organisations sont possibles : 1/2 journée, journée, horaire hebdomadaire...

ENSEIGNEMENT FACULTATIF

A choisir entre langue vivante étrangère II ou langues et cultures régionales ou langue des signes française ou pratiques physiques et sportives ou pratiques sociales et culturelles.

Architecture de la formation par voie scolaire

La formation par voie scolaire s'effectue en 1 624 heures d'enseignement correspondant à 58 semaines sur 2 ans. L'horaire hebdomadaire est de 28 heures d'enseignement obligatoire comprenant les 3 heures de pluridisciplinarité et les 5 heures non affectées aux disciplines dans la grille horaire nationale.

Elle comprend :

- 12 semaines obligatoires de formation en milieu professionnel dont 11 prises sur la scolarité
- 1 semaine de stage collectif prise sur la scolarité.

Modules d'enseignement général (580h + possibilité d'utilisation de l'horaire non affecté)

MG1 - Agir dans des situations de la vie sociale

Ce module doit permettre de sensibiliser l'apprenant à la diversité et à l'influence des sociétés et des cultures, aux enjeux des relations entre les sociétés et les territoires, à une citoyenneté responsable afin qu'il construise son identité sociale et culturelle.

Disciplines : Histoire Géographie – Éducation socioculturelle – Mathématiques – Technologies de l'informatique et du multimédia - Sciences économiques, sociales et de gestion

MG2 - Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle

Ce module doit permettre à l'apprenant de se construire en améliorant ses compétences en expression orale et écrite, ses compétences physiques et en les mettant en œuvre de manière efficace et pertinente dans des situations concrètes.

Disciplines : Lettres – Éducation socioculturelle – Biologie-Écologie – Éducation physique et sportive

MG3 – Interagir avec son environnement social

Ce module doit permettre de sensibiliser l'apprenant à l'influence des relations sociales et lui apprendre à développer des capacités langagières, à repérer et intégrer les normes et cadres de son environnement social et professionnel, afin de comprendre les enjeux des relations entre les individus au sein d'un groupe et de savoir s'y positionner.

Disciplines : Lettres - Langue vivante - Sciences économiques, sociales et de gestion - Éducation physique et sportive

Horaire non affecté

Activités organisées à l'initiative des équipes pédagogiques dans le cadre d'un projet pédagogique formalisé visant les objectifs du référentiel de formation.

Modules d'enseignement professionnel (754 h + possibilité d'utilisation de l'horaire non affecté)

MP1 - Insertion du salarié dans l'entreprise

Ce module permet d'identifier le cadre social, juridique et réglementaire de l'exercice de l'activité professionnelle pour pouvoir prendre des décisions raisonnées dans ses choix. Il permet à l'apprenant de se situer en tant que futur salarié.

Disciplines : Sciences économiques, sociales et de gestion

Horaire : 58h

MP2 - Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments

Ce module permet d'effectuer des opérations de maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments liées aux productions agricoles dans une perspective de durabilité en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Disciplines : Sciences et techniques des équipements - Physique chimie

Horaire : 232h (203h + 29h)

MP3 - Techniques et pratiques professionnelles

Le MP3 doit avoir pour support une production animale (parmi ruminants, porcs ou aviculture) ou une production végétale (parmi arboriculture, grandes cultures, horticulture ou viticulture).

Disciplines : Sciences et techniques professionnelles (et disciplines contribuant à l'enseignement : biologie-écologie, Sciences et techniques agronomiques, Sciences et techniques des équipements). Les établissements choisissent un support de MP3 parmi ceux proposés dans la structuration ci-après (structuration de la formation professionnelle pour les modules MP3 et MIP).*

Horaire : 232h

MIP - Module d'initiative professionnelle

Le MIP est en lien avec l'environnement socio-économique du territoire et les réalités professionnelles locales. Le support de ce module peut être soit choisi parmi les supports MP3 existants (à l'exception du support MP3 déjà choisi) soit dans les supports de MIP. Il permet de compléter la formation professionnelle pour une plus grande polyvalence. Les établissements choisissent un des supports de MIP pouvant se combiner avec le support MP3 dans la liste des MIP de la structuration ci-après.

*Disciplines : Sciences et techniques professionnelles**

Horaire : 232h

Horaire non affecté

Activités organisées à l'initiative des équipes pédagogiques dans le cadre d'un projet pédagogique formalisé visant les objectifs du référentiel de formation.

** Plusieurs disciplines contribuent à l'enseignement des modules professionnels. Elles sont regroupées sous l'appellation STP et comprennent la zootechnie, l'agronomie, les sciences et techniques horticoles, les sciences et technologies des agroéquipements. En fonction des supports, trois disciplines contribuent également à l'enseignement de ces modules : la biologie-écologie, la physique-chimie, les sciences économiques, sociales et de gestion.*

Structuration de la formation professionnelle
2 SUPPORTS DE FORMATION : MP3 et MIP

MP3

**1 support possible dans le secteur d'activités
Productions animales (PA) parmi :**

- Ruminants (bovins et/ou ovins et/ou caprins - lait et/ou viande)
- Porcs ou aviculture (gibier exclu)

o u

**1 support à choisir dans le secteur d'activités
Productions végétales (PV) parmi :**

- Arboriculture
- Grandes cultures
- Horticulture
- Viticulture

MIP

1 support à choisir dans la liste ci-dessous, obligatoirement différent du support précédent du MP3 :

- Aquaculture
- Porcs ou aviculture (dont gibier)
- Ruminants (bovins et/ou ovins et/ou caprins - lait et/ou viande)
- Arboriculture
- Grandes cultures
- Horticulture
- Viticulture

- Pastoralisme (uniquement avec le choix du support ruminants)
- Entretien des espaces (uniquement avec le choix du support horticulture)
- Valorisation et vente de produits horticoles (uniquement avec le choix du support horticulture)
- Transformation et vente de produits animaux (uniquement avec le choix des supports en production animale)
- Travaux de cave (uniquement avec le choix du support viticulture)

Les établissements choisissent une combinaison à raison d'un support en MP3 appartenant au secteur d'activités PA ou au secteur d'activités PV et d'un support en MIP. Pour un établissement, un même support ne peut pas être à la fois choisi en MP3 et en MIP. Les supports qui correspondent à la combinaison choisie sont les mêmes pour tous les apprenants d'une même classe ou section.

Le choix des supports doit être en cohérence avec les productions présentes dans les exploitations ou entreprises du territoire de l'établissement susceptibles d'accueillir les élèves en stage individuel (périodes de formation en milieu professionnel), les apprentis ou les stagiaires.

Chaque support est défini par un module d'enseignement spécifique. Selon la combinaison choisie les mêmes objectifs de formation peuvent être visés dans le cadre du MP3 en référence aux capacités CP4, CP5 et CP6 du référentiel de certification ou dans le cadre du MIP en référence à la capacité CP7 du référentiel de certification.

Les supports suivants : aquaculture, pastoralisme, entretien des espaces, valorisation et vente de produits horticoles, transformation et vente de produits animaux, travaux de cave ne peuvent être choisis qu'en MIP. Les différents supports du secteur d'activités PA sont : ruminants (bovins et/ou ovins et/ou caprins - lait et/ou viande), porcs ou aviculture. Le support porcs ou aviculture ne comprend pas l'élevage de gibier en module MP3. Les différents supports du secteur d'activités PV sont : arboriculture, grandes cultures, horticulture ou viticulture. Le support grandes cultures comprend toute production mécanisée quelle que soit sa destination et concerne les exploitations spécialisées en grandes cultures mais aussi les exploitations de polyculture-élevage qui se diversifient vers des cultures spécialisées ou qui souhaitent renforcer l'autonomie alimentaire de leurs troupeaux. Les cultures concernées sont les céréales, les oléagineux, les protéagineux ou oléo-protéagineux, les pommes de terre, les cultures industrielles : betteraves, houblon, tabac, semences grainières, chicorée à café, racine d'endive, plantes à textile et à agro-carburants, les légumes de plein champ y compris les légumes secs, le maïs fourrage... Le support horticulture comprend les productions florales, les productions légumières/maraîchage et la pépinière ornementale et fruitière.

MP3 : Techniques et pratiques professionnelles ou MIP : Module d'initiative professionnelle

MP31 ou MIP : Porcs ou aviculture

Objectif général du module : A partir des consignes données, mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite d'une production animale et des cultures liées à l'alimentation des animaux, en autonomie et dans le respect des règles de sécurité, du bien-être animal et dans un contexte de transition agro-écologique.

Discipline : Sciences et techniques professionnelles

MP32 ou MIP : Ruminants (bovins et/ou ovins et/ou caprins - lait et/ou viande)

Objectif général du module : A partir des consignes données, mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite d'une production animale et des cultures liées à l'alimentation des animaux, en autonomie et dans le respect des règles de sécurité, du bien-être animal et dans un contexte de transition agro-écologique.

Disciplines : Sciences et techniques agronomiques/productions animales et disciplines associées : Sciences et techniques agronomiques ; Sciences et techniques des équipements ; Biologie-Ecologie

MP33 ou MIP : Arboriculture

Objectif général du module : A partir des consignes, mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de productions fruitières, en toute sécurité dans un contexte de transition agro-écologique.

Disciplines : Sciences et techniques agronomiques/productions végétales et disciplines associées : Sciences et techniques agronomiques ; Sciences et techniques des équipements ; Biologie-Écologie

MP34 ou MIP : Grandes cultures

Objectif général du module : A partir des consignes, mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de cultures, en toute sécurité dans un contexte de transition agro-écologique.

Disciplines : Sciences et techniques agronomiques/productions végétales et disciplines associées : Sciences et techniques agronomiques ; Sciences et techniques des équipements ; Biologie-Ecologie

MP35 ou MIP : Horticulture (productions florales, légumières et pépinières)

Objectif général du module : A partir des consignes, mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de productions horticoles, en toute sécurité dans un contexte de transition agro-écologique.

Disciplines : Sciences et techniques agronomiques/productions horticoles et disciplines associées : Sciences et techniques agronomiques ; Sciences et techniques des équipements ; Biologie-Ecologie

MP36 ou MIP : Viticulture

Objectif général du module : A partir des consignes, mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de la vigne, en toute sécurité dans un contexte de transition agro-écologique.

Disciplines : Sciences et techniques de la vigne et du vin et disciplines associées : Sciences et techniques agronomiques ; Sciences et techniques des équipements ; Biologie-Ecologie

Module d'initiative professionnelle (MIP)

MIP : Aquaculture

Objectif général du module : A partir des consignes données, mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite d'une production aquacole, en autonomie et dans le respect des règles de sécurité, du bien-être animal et dans un contexte de transition agro-écologique.

Discipline : Sciences et techniques professionnelles

MIP : Pastoralisme

Objectif général du module : Ce module est mis en œuvre en lien direct avec le module MP32 ruminants. Il permet à l'apprenant d'acquérir des savoir-faire sur la surveillance et la conduite du troupeau, sur l'alimentation et les soins apportés aux animaux et sur leur rôle dans la gestion des parcelles.

Discipline : Sciences et techniques professionnelles

MIP : Entretien des espaces

Objectif général du module : Participer à des actions d'aménagement ou de valorisation des espaces en mettant en œuvre des opérations techniques spécifiques aux différents secteurs de l'aménagement en lien avec l'activité agricole du territoire (gestion d'espaces naturels, gestion de bords de rivière, gestion d'espaces forestiers, gestion d'espaces végétalisés ...), dans un contexte de transition agro-écologique.

Discipline : Sciences et techniques professionnelles

MIP : Valorisation et vente du produit horticole

Objectif général du module : Ce module est mis en œuvre en lien direct avec le module MP 35. Il doit permettre à l'apprenant d'acquérir des savoir-faire adaptés à la valorisation du produit : par la commercialisation du produit en lui-même ou par la participation à des prestations de services associés.

Discipline : Sciences et techniques professionnelles

MIP : Transformation et vente de produits animaux


Objectif général du module : Ce module est mis en œuvre en lien direct avec le module MP 3 de production animale choisi. Il doit permettre à l'apprenant d'acquérir des savoir-faire adaptés

Discipline : Sciences et techniques professionnelles

MIP : Travaux de cave

Objectif général du module : Sous la conduite du maître de chai, en fonction du produit recherché, participer aux différentes opérations techniques relatives à la vinification et à l'élevage du vin, dans un contexte de transition agro-écologique.

Discipline : Sciences et techniques professionnelles



Référentiel de diplôme
Certificat d’aptitude professionnelle
agricole
spécialité “Métiers de l’agriculture”

Unités de formation

Les modules d’enseignement général sont conçus pour permettre des démarches pédagogiques actives, collaboratives et pluridisciplinaires qui favorisent la motivation des apprenants et par là-même, concourent à l’atteinte des objectifs. Les modules d’enseignement professionnel visent l’acquisition des techniques et des pratiques professionnelles liées à l’exécution d’activités et/ou de tâches dans un contexte de production en lien avec le référentiel professionnel. Ils visent aussi l’acquisition des connaissances nécessaires à la compréhension des pratiques.

MG1

Agir dans des situations de la vie sociale

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module doit permettre de sensibiliser l'apprenant à la diversité et à l'influence des sociétés et des cultures, aux enjeux des relations entre les sociétés et les territoires, à une citoyenneté responsable, afin qu'il construise son identité sociale et culturelle.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Prendre position dans des situations sociales
- ▶ Objectif 2- Utiliser des outils dans des situations de la vie courante

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

► Objectif 1 : Prendre position dans des situations sociales

Les enseignements de l'histoire géographique et de l'éducation socioculturelle favorisent l'insertion et le développement de l'individu dans son environnement social et culturel. Par l'étude de situations ou la conduite d'activités liées à l'environnement proche, par la création de produits de communication témoignant de ces activités, il s'agit de donner des moyens à chacun de mieux comprendre le monde et d'y agir.

1.1- Découvrir des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde

- 1.1.1- Acquérir une culture historique pour connaître des faits du passé et comprendre le présent
- 1.1.2- Etudier des caractéristiques de l'espace mondial, national ou local
- 1.1.3- Apprendre concrètement les règles permettant le respect de l'autre et se former à l'exercice de la citoyenneté

1.2- Agir sur la construction de son identité sociale et culturelle

- 1.2.1- Découvrir l'influence de l'environnement social et culturel sur les individus
- 1.2.2- Identifier l'importance des choix individuels dans la construction de l'identité sociale
- 1.2.3- Témoigner de pratiques culturelles dans des productions collectives à partager

► Objectif 2 : Utiliser des outils dans des situations de la vie courante

Les mathématiques, l'informatique et les sciences économiques doivent être des outils au service de l'insertion sociale et professionnelle des apprenants. La contextualisation des apprentissages s'impose pour l'appropriation des notions relatives à ces enseignements. Les études de cas, les situations-problèmes sont à privilégier.

2.1- Utiliser des outils mathématiques pour les réinvestir dans des situations concrètes

- 2.1.1- Organiser un calcul pour résoudre un problème de la vie courante ou de la vie professionnelle
- 2.1.2- Utiliser la représentation graphique d'une fonction
- 2.1.3- Organiser des données statistiques
- 2.1.4- Exploiter des représentations géométriques

2.2- Développer l'usage citoyen des technologies de l'information et de la communication (TIC) dans la vie courante et dans la vie professionnelle en vue d'accroître l'autonomie des apprenants

- 2.2.1- S'approprier les caractéristiques d'un environnement numérique de travail dans des situations de la vie courante et de la vie professionnelle
- 2.2.2- Utiliser des outils, des logiciels et des applications numériques adaptés dans le cadre de projets interdisciplinaires en lien avec des situations de la vie courante et de la vie professionnelle
- 2.2.3- Situer les TIC dans l'environnement social, économique et culturel pour adopter une attitude responsable lors de leur utilisation dans le cadre de projets interdisciplinaires

2.3- Agir en citoyen et en consommateur averti dans des situations de la vie courante

- 2.3.1- Identifier les sources de revenus possibles pour satisfaire les besoins d'un ménage
- 2.3.2- Faire des choix pour répondre aux besoins de la vie courante
- 2.3.3- Gérer le budget d'un ménage

MG2

Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module doit permettre à l'apprenant de se construire en améliorant ses compétences en expression orale et écrite, ses compétences physiques et en les mettant en œuvre de manière efficace et pertinente dans des situations concrètes.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- S'exprimer à travers des réalisations personnelles
- ▶ Objectif 2- Agir pour favoriser son équilibre personnel

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

► Objectif 1 : S'exprimer à travers des réalisations personnelles

1.1- Lire pour se construire

- 1.1.1- Lire pour s'informer
- 1.1.2- Lire pour le plaisir et pour l'ouverture au monde et aux autres
- 1.1.3- Lire pour écrire

1.2- Ecrire sur soi, sur son expérience, sur le monde

- 1.2.1- Développer une opinion, une argumentation
- 1.2.2- Exprimer un sentiment, une émotion...
- 1.2.3- Raconter un événement, une histoire

1.3- Parler de soi et de son expérience

- 1.3.1- Partager ses expériences personnelles
- 1.3.2- Parler de soi dans son métier, dans sa pratique professionnelle

1.4- Réaliser une production personnelle pour s'exprimer

- 1.4.1- Réaliser une production personnelle dans une forme librement choisie
- 1.4.2- Présenter sa démarche, analyser ses objectifs et justifier ses choix

► Objectif 2 : Agir pour favoriser son équilibre personnel

Les trois sous-objectifs visent à atteindre un équilibre personnel, en combinant les connaissances, les exigences professionnelles et la pratique des activités physiques et sportives, artistiques et d'entretien de soi (APSAES). L'articulation entre les apports de connaissances et les activités physiques pratiquées doit être privilégiée. La collaboration entre les enseignants de biologie-écologie et d'EPS est indispensable, la progression pédagogique et les contenus des deux disciplines devant être harmonisés.

2.1- Développer ses ressources motrices

- 2.1.1- Pratiquer, en s'engageant lucidement, différentes activités physiques et sportives
- 2.1.2- Enrichir sa motricité pour gagner en autonomie
- 2.1.3- Solliciter ses ressources motrices et affectives pour développer l'estime de soi et le plaisir de pratiquer

2.2- Appliquer les principes d'une hygiène de vie adaptée à un contexte donné

- 2.2.1- Repérer les facteurs agissant sur le mode de vie : sommeil, habitudes alimentaires, hygiène corporelle
- 2.2.2- Repérer les activités permettant le maintien de l'équilibre psychologique
- 2.2.3- Repérer les risques liés aux accidents corporels, aux bruits, à la pollution des milieux ambiants
- 2.2.4- Mettre en place des mesures simples de prévention permettant de favoriser une hygiène de vie adaptée à un contexte donné

2.3- Gérer son activité physique

- 2.3.1- Prendre en compte les indicateurs physiologiques et psychologiques
- 2.3.2- Assurer sa sécurité et celle des autres
- 2.3.3- Entretenir sa santé par la pratique raisonnée d'activités physiques et sportives, artistiques et d'entretien de soi (APSAES)

MG3

Interagir avec son environnement social

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module doit permettre de sensibiliser l'apprenant à l'influence des relations sociales et lui apprendre à développer des capacités langagières, à repérer et intégrer les normes et cadres de son environnement social et professionnel, afin de comprendre les enjeux des relations entre les individus au sein d'un groupe et de savoir s'y positionner.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Adapter son langage et son comportement aux situations de communication
- ▶ Objectif 2- Intégrer les normes et cadres de références propres à un collectif

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

►Objectif 1 : Adapter son langage et son comportement aux situations de communication

Il s'agit de développer des capacités langagières à travers l'enseignement du français (trois premiers sous-objectifs) et de la langue étrangère (quatrième sous-objectif). Ces capacités sont mises en œuvre dans des situations de communication sociales et professionnelles.

1.1- Renforcer la maîtrise de la langue française

- 1.1.1- Acquérir les mécanismes de la langue
- 1.1.2- Enrichir son vocabulaire

1.2- Comprendre des messages écrits et oraux

- 1.2.1- Saisir le sens global d'un message
- 1.2.2- Analyser la situation de communication
- 1.2.3- Rechercher, sélectionner et restituer l'information

1.3- Produire des messages, à l'écrit et à l'oral

- 1.3.1- Maîtriser son élocution et sa posture dans des situations de communication variées
- 1.3.2- Analyser la situation de communication
- 1.3.3- Reformuler brièvement un message lu ou entendu

1.4- Communiquer oralement en langue étrangère

- 1.4.1- Comprendre la langue orale : comprendre une intervention brève, claire et simple
- 1.4.2- S'exprimer à l'oral en continu : produire des énoncés simples
- 1.4.3- S'exprimer à l'oral en interaction dans des échanges courts et simples

►Objectif 2 : Intégrer les normes et cadres de références propres à un collectif

Il permet à l'apprenant de repérer et d'intégrer les normes et cadres de son environnement social et professionnel. Les trois sous-objectifs sont abordés à travers la pratique des activités physiques et sportives, artistiques et d'entretien de soi (APSAES). Ils permettent aussi l'articulation des exigences professionnelles et des connaissances en s'appuyant sur des situations concrètes. Ils sont prolongés dans le contexte de l'entreprise dans le cadre du module MP1.

2.1- Se positionner au sein d'un collectif

- 2.1.1- Intégrer son environnement culturel par la connaissance des différents statuts et rôles
- 2.1.2- Respecter les individus, accepter les différences

2.2- Respecter la règle dans son contexte d'application, de coopération ou d'opposition

- 2.2.1- Comprendre l'utilité de la règle
- 2.2.2- Comprendre et s'approprier des normes et des contraintes
- 2.2.3- Maîtriser ses réactions affectives

2.3- Contribuer au projet collectif

- 2.3.1- Exprimer sa position
- 2.3.2- Contribuer à une décision collective
- 2.3.3- Prendre, à son niveau, des responsabilités



Insertion du salarié dans l'entreprise

Objectif général du module :

Identifier le cadre social, juridique et réglementaire de l'exercice de l'activité professionnelle salariée pour pouvoir prendre des décisions raisonnées dans ses choix.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module, préparant à la capacité CG3 du référentiel de certification, a pour finalité de favoriser l'insertion de l'apprenant dans le monde du travail. Il doit permettre d'acquérir des repères juridiques et sociaux liés au monde du travail, d'identifier les droits et obligations liés à une situation de travail et de préparer l'insertion professionnelle.

Les expériences dans l'établissement permettent d'initier une réflexion sur les droits et les devoirs des personnes qui seront précisées et développées dans l'exercice de l'activité professionnelle dans l'entreprise. Il s'agit, à partir de situations concrètes, de visites en entreprise en partenariat avec les techniciens, d'appréhender le cadre de l'exercice de l'activité professionnelle pour pouvoir, à terme, y agir de façon responsable. Les objectifs 1 à 3 permettent ainsi d'acquérir des règles de base du droit du travail dans un contexte économique et professionnel. Les objectifs 4 et 5 permettent de réinvestir ces acquis pour se préparer à l'insertion professionnelle et analyser un poste de travail particulier. Cette analyse peut se construire tout au long du parcours de formation à partir de recherches documentaires complémentaires aux observations de terrain.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Identifier les règles de fonctionnement d'une structure
- ▶ Objectif 2- Caractériser les entreprises pourvoyeuses d'emplois
- ▶ Objectif 3- Repérer les éléments du contrat de travail et identifier les éléments du salaire
- ▶ Objectif 4- Se projeter dans le monde du travail
- ▶ Objectif 5- Identifier les caractéristiques d'un emploi de l'entreprise

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

►Objectif 1 : Identifier les règles de fonctionnement d'une structure

- 1.1- Identifier les différents acteurs de la structure
- 1.2- Intégrer le cadre et les règles en situation professionnelle
- 1.3- Se préparer à la période de formation en milieu professionnel

►Objectif 2 : Caractériser les entreprises pourvoyeuses d'emplois

- 2.1- Identifier les différentes formes d'entreprises ou d'organismes
- 2.2- Identifier les acteurs de l'entreprise
- 2.3- Identifier les partenaires extérieurs de l'entreprise

►Objectif 3 : Repérer les éléments du contrat de travail et identifier les éléments du salaire

- 3.1- Identifier les éléments clés du contrat de travail
- 3.2- Différencier les différents types de contrat de travail
- 3.3- Repérer les conséquences du contrat de travail
- 3.4- Identifier les éléments du salaire et les repérer sur le bulletin de paie

►Objectif 4 : Se projeter dans le monde du travail

- 4.1- Identifier les sources d'information pour trouver un emploi
- 4.2- Identifier les éléments clés d'une fiche de poste et/ou d'une offre d'emploi
- 4.3- Se préparer à répondre à une offre d'emploi

►Objectif 5 : Identifier les caractéristiques d'un emploi de l'entreprise

- 5.1- Décrire le contexte de l'entreprise
- 5.2- Identifier les fonctions et attributions
- 5.3- Repérer les atouts et les contraintes du poste
- 5.4- Identifier les obligations et les droits du salarié dans le poste
- 5.5- Décrire les compétences requises
- 5.6- Déterminer les compétences à développer : formation et évolution de carrière
- 5.7- Prendre en compte les préoccupations liées au développement durable dans son activité

MP2

Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments

Objectif général du module :

Effectuer des opérations de maintenance des matériels, des équipements, des installations et des bâtiments liées aux productions agricoles dans une perspective de durabilité, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Le module professionnel lié aux matériels, équipements, installations et bâtiments, a pour finalité la maintenance conditionnelle de premier niveau, à partir de consignes, jusqu'à une certaine autonomie, des matériels et installations dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Il doit permettre d'expliquer une action demandée à partir de ses connaissances sur l'utilisation, la maintenance en sécurité des matériels, équipements, installations et bâtiments et d'assurer la maintenance conditionnelle, à partir de consignes, des matériels, installations et bâtiments en sécurité et dans le respect des critères de durabilité.

Les matériels, installations et bâtiments sont ceux liés à la production ou au secteur d'activité concerné et aux supports choisis. Il convient donc de se rapprocher des autres disciplines techniques et professionnelles pour choisir les différents supports d'étude.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Acquérir des bases technologiques et réglementaires afin de pouvoir assurer la maintenance en sécurité des matériels, équipements, installations et bâtiments
- ▶ Objectif 2- Acquérir expérimentalement des repères scientifiques nécessaires à la réalisation des opérations de maintenance
- ▶ Objectif 3- Participer aux travaux de maintenance conditionnelle des matériels, installations et bâtiments

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

► **Objectif 1** : Acquérir des bases technologiques et réglementaires afin de pouvoir assurer la maintenance en sécurité des matériels, équipements, installations et bâtiments

1.1- Identifier les différents composants d'un moteur thermique, des sous-ensembles et matériels associés afin d'en comprendre le fonctionnement dans le but de satisfaire à la production en sécurité à partir de consignes

1.1.1- Identifier les différents organes et accessoires d'un moteur thermique en y associant leur(s) rôle(s) et les points de maintenance

1.1.2- Localiser les différents sous-ensembles d'un automoteur permettant son fonctionnement en identifiant les points de maintenance

1.1.3- Identifier les différents matériels permettant d'assurer la production en y associant leur(s) caractéristique(s), rôle(s), préconisations d'emploi en sécurité et les points de maintenance

1.2- Identifier les caractéristiques propres aux installations et bâtiments participant au processus de production

1.2.1- Repérer les principales caractéristiques et fonctionnalités des installations et bâtiments

1.2.2- Identifier les règles liées à la sécurité et au respect de l'environnement lors de l'utilisation des installations et bâtiments

1.2.3- Repérer les points d'entretien et de maintenance des installations et bâtiments

1.3- Se former à la sécurité afin d'assurer les tâches demandées en préservant son intégrité, celles des autres et celles des installations et bâtiments

1.3.1- Repérer sur un matériel, une installation et dans un bâtiment destiné à la production les points de dangerosité et les moyens pour prévenir les risques

1.3.2- Identifier les EPI (Equipements de Protection Individuels), les EPC (Equipements de Protection Collectifs) et les règles et préconisations d'usage

1.3.3- Participer à des actions de formation

► **Objectif 2** : Acquérir expérimentalement des repères scientifiques nécessaires à la réalisation des opérations de maintenance

2.1- Décrire une installation électrique en relation avec l'activité professionnelle, à partir de l'observation des différents composants qui la constituent

2.1.1- Décrire les modes de production de l'énergie électrique en s'appuyant sur des dispositifs expérimentaux

2.1.2- Différencier le courant continu du courant alternatif

2.1.3- Décrire les effets du courant électrique

2.1.4- Identifier les grandeurs caractéristiques d'un circuit électrique à partir de l'observation de ses composants

2.1.5- Repérer, dans une installation, les dispositifs de sécurité électriques relatifs à la protection des personnes et des biens

2.2- Présenter des grandeurs caractéristiques des circuits hydrauliques en relation avec l'activité professionnelle

2.2.1- Acquérir les notions de débit et de pression d'un fluide

2.2.2- Mesurer un débit et une pression

2.2.3- Montrer l'influence de la variation du diamètre des organes sur le débit et la pression d'un fluide

2.3- Appréhender des notions de mécanique appliquée au domaine de la maintenance

2.3.1- Mettre en relation les grandeurs à mesurer et les instruments adaptés à cette action

2.3.2- Décrire une action mécanique et ses conséquences

2.3.3- Appréhender la notion de « couple de serrage »

► **Objectif 3** : Participer aux travaux de maintenance conditionnelle des matériels, installations et bâtiments

3.1- Se repérer dans un atelier

3.1.1- Identifier les sources de danger ainsi que les moyens de prévention et d'intervention associés

3.1.2- S'approprier l'espace en repérant la place de chaque outil, outillage, participant à la maintenance en identifiant leur(s) rôle(s) et leur(s) préconisation(s) d'usage

3.1.3- Participer à la collecte et l'élimination raisonnée des déchets

3.2- Se former au travail des métaux et plus généralement aux opérations de maintenance simples

3.2.1- Réaliser des pièces simples en utilisant les outils de base de travail des métaux

3.2.2- Utiliser un poste à souder à l'arc et oxyacétylénique

3.2.3- Réaliser des travaux de petite maçonnerie

3.2.4- Réaliser des petits travaux de plomberie et de changement de composants courants

3.2.5- Réaliser des dépannages électriques d'ordre domestique

3.3- Réaliser les opérations de maintenance conditionnelle en relation avec l'activité

3.3.1- Répondre à une consigne de maintenance en allant chercher des informations dans les documentations techniques correspondantes et en réalisant le travail demandé

3.3.2- Rendre compte à l'oral et/ou par écrit du travail réalisé et des difficultés rencontrées

3.3.3- Détecter un dysfonctionnement ou une panne à venir

3.3.4- Remiser le matériel en assurant sa pérennité

3.3.5- Participer à la collecte et à l'élimination raisonnée des déchets

MP31 - MP

Porcs ou aviculture

Objectif général du module :

A partir des consignes données, mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite d'une production animale et des cultures associées, en autonomie et dans le respect des règles de sécurité, du bien-être animal et dans un contexte de transition agro-écologique.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module est mis en œuvre à partir d'une production animale support dont on met en évidence les relations avec l'utilisation des ressources alimentaires disponibles.

Il s'appuie sur les notions abordées dans les enseignements scientifiques et sur le module de sciences et techniques des équipements.

Ce module permet à l'apprenant d'acquérir des savoir-faire et savoir-être nécessaires à la mise en œuvre des opérations techniques liées à la conduite de la production animale support et de ses surfaces associées. Plus ou moins polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées, il doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice spécifiques et ce, de façon organisée et autonome tout en rendant compte.

Les mises en situation professionnelle occupent une place essentielle dans la formation. À partir de consignes données, l'apprenant doit être capable de réaliser des opérations de conduite technique d'une production animale et de ses surfaces associées en autonomie.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Présenter les composantes et le fonctionnement du processus de production
- ▶ Objectif 2- Réaliser, à partir de consignes données, les opérations de conduite de l'élevage, en toute sécurité, en respectant le bien-être animal et dans une démarche de transition agro-écologique
- ▶ Objectif 3- Participer aux travaux de conduite des surfaces associées à l'élevage

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

► **Objectif 1 : Présenter les composantes et le fonctionnement du processus de production**

► **Objectif 2 : Réaliser, à partir de consignes données, les opérations de conduite de l'élevage, en toute sécurité, en respectant le bien-être animal, dans une démarche de transition agro-écologique**

2.1- Manipuler et intervenir sur les animaux en respectant le bien-être animal et les consignes de sécurité

2.2- Réaliser l'identification des animaux et la tenue des enregistrements courants

2.3- Préparer et distribuer l'alimentation aux animaux

2.4- Participer à la conduite des opérations de reproduction

2.5- Apprécier l'état de santé des animaux ou des lots

2.6- Participer au maintien des conditions d'élevage en bâtiment et en parcours

2.7- Collaborer aux opérations de tri et de commercialisation des produits de l'élevage

► **Objectif 3 : Participer aux travaux de conduite des surfaces associées à l'élevage**

3.1- Participer à l'implantation des cultures associées

3.2- Observer l'état des cultures associées et des parcours

3.3- Participer à l'entretien des cultures et des parcours

3.4- Participer à la récolte des surfaces alimentaires

MP32-MP

Ruminants

(bovins et/ou ovins et/ou caprins - lait et/ou viande)

Objectif général du module :

A partir des consignes données, mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite d'une production animale et des cultures pour l'alimentation des animaux, en autonomie et dans le respect des règles de sécurité, du bien-être animal et dans un contexte de transition agro-écologique.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module est mis en œuvre à partir d'une production animale support dont on met en évidence les relations avec l'utilisation des ressources disponibles pour l'alimentation des animaux. Il s'appuie sur les notions abordées dans les enseignements scientifiques et sur le module de sciences et techniques des équipements.

Ce module permet à l'apprenant d'acquérir des savoir-faire et savoir-être nécessaires à la mise en œuvre des opérations techniques liées à la conduite de la production animale support et de ses cultures pour l'alimentation des animaux. Plus ou moins polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées, il doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice spécifiques et ce, de façon organisée et autonome tout en rendant compte.

Les mises en situation professionnelle occupent une place essentielle dans la formation. À partir de consignes données, l'apprenant doit être capable de réaliser des opérations de conduite technique d'une production animale et de ses surfaces alimentaires associées, en autonomie.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1 - Présenter les composantes et le fonctionnement du processus de production
- ▶ Objectif 2 - Réaliser, à partir de consignes données, les opérations de conduite de l'élevage, en toute sécurité, en respectant le bien-être animal, dans une démarche de transition agro-écologique
- ▶ Objectif 3 - Participer à la conduite des cultures pour l'alimentation des animaux

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

► **Objectif 1 : Présenter les composantes et le fonctionnement du processus de production**

► **Objectif 2 : Réaliser, à partir de consignes données, les opérations de conduite de l'élevage, en toute sécurité, en respectant le bien-être animal, dans une démarche de transition agro-écologique**

2.1- Manipuler et intervenir sur les animaux en respectant le bien-être animal et les consignes de sécurité

2.2- Participer à l'identification des animaux et à la tenue des enregistrements courants

2.3- Préparer et distribuer l'alimentation aux animaux

2.4- Participer à la conduite des opérations de reproduction

2.5- Repérer l'état de santé des animaux ou des lots

2.6- Réaliser les interventions et soins sur les animaux en respectant les consignes

2.7- Participer au renouvellement et à l'élevage des jeunes

2.8- Participer, en production laitière, aux opérations de traite

2.9- Collaborer à la commercialisation des produits de l'élevage

2.10- Participer à l'entretien des bâtiments et installations d'élevage

► **Objectif 3 : - Participer à la conduite des cultures pour l'alimentation des animaux**

3.1- Participer à l'implantation des cultures pour l'alimentation des animaux

3.2- Observer l'état d'une prairie ou d'une culture associée à l'élevage

3.3- Participer à l'entretien et à la récolte des surfaces associées à l'élevage

3.4- Mettre en œuvre le pâturage

MP33-MP

Arboriculture

Objectif général du module :

A partir de consignes, mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de productions fruitières, en toute sécurité dans un contexte de transition agro-écologique.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

La production fruitière regroupe la production des fruits à pépins, à noyaux, le raisin de table, les petits fruits. Différents systèmes et/ou conduites sont présents en production fruitière ; les approches de l'agrosystème sont différentes suivant les modes de conduite. En arboriculture fruitière, ce sont les modes de conduite extensifs et/ou en agrobiologie qui sont les plus demandeurs en interventions pour un diplômé de niveau V.

De ce fait, l'agrobiologie sera privilégiée dans les enseignements. Chaque fois qu'il est possible, les deux systèmes sont abordés. Ce module permet d'aborder la conduite de productions fruitières, d'identifier les opérations techniques nécessaires, et de faire acquérir des savoir-faire et des savoirs nécessaires à la réalisation des opérations techniques. La mise en œuvre de l'enseignement de ce module s'appuie sur différentes productions fruitières adaptées au territoire dans un contexte de transition agro-écologique. Chaque établissement en fonction du territoire, développe un enseignement adapté à son contexte. Il est impératif de s'appuyer au maximum sur des situations concrètes (TP, visites, suivi...). Le module est conduit à partir de situations pratiques. Ces mises en situation professionnelles occupent une place essentielle dans la formation. Les situations d'étude devront privilégier un contexte professionnel pour permettre des observations et des activités pratiques variées. L'exploitation de l'établissement, celle de maîtres de stage ou de maîtres d'apprentissage constituent des supports privilégiés pour l'enseignement de ce module.

La mise en œuvre de l'enseignement de ce module intègre les notions abordées en biologie-écologie (connaissance du végétal, physiologie), en physique-chimie (les entités chimiques), en mathématiques (calculs usuels de dose, de surface, de densité...), en sciences et en techniques des équipements (connaissance du matériel, des installations, des équipements et des outils). Dans ce module, l'enseignement des STE participera à des opérations de conduite de production.

Ce module amène l'apprenant à assurer différentes activités liées à la conduite de productions arboricoles choisies comme support. Ainsi, à partir de consignes données, l'apprenant doit être capable de mobiliser des ressources cognitives pour réaliser des opérations techniques de conduite de production. Plus ou moins polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées, l'apprenant doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice variées et ce, en organisant son poste de travail, en développant de l'autonomie tout en rendant compte.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Replacer l'activité de production dans un contexte de transition agro-écologique
- ▶ Objectif 2- Réaliser à partir de consignes, des opérations techniques manuelles ou mécanisées d'implantation et de production en verger
- ▶ Objectif 3- Réaliser, à partir de consignes, des opérations manuelles ou mécanisées de récolte, de transport et de conditionnement

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

►Objectif 1 : Replacer l'activité de production dans un contexte de transition agro-écologique

1.1- Caractériser différents modes de production

1.2- Identifier les composantes de « l'agrosystème verger »

1.2.1- Identifier les composantes biologiques du verger et de son environnement naturel

1.2.2- Identifier les composantes physico-chimiques du sol

1.2.3- Caractériser le climat dans un contexte de production

1.3- Mettre en évidence des interactions au sein de « l'agrosystème verger »

1.4- Connaître le végétal cultivé dans son milieu de production

1.4.1- Reconnaître les principales espèces fruitières et les plantes adventices courants à partir de leurs caractéristiques anatomiques et morphologiques et d'autres critères

1.4.2- Repérer les différents organes pour intervenir de manière pertinente sur le végétal

1.4.3- Repérer les stades phénologiques pour intervenir dans le verger

1.4.4- Associer les fonctions aux organes pour justifier les interventions réalisées

►Objectif 2 : Réaliser à partir de consignes, des opérations techniques manuelles ou mécanisées d'implantation et de production en verger

2.1- Effectuer les travaux d'installation du verger

2.2- Réaliser des opérations techniques relatives à la conduite du verger

2.3- Repérer des conséquences sur le milieu, liées aux opérations réalisées et à leur condition de réalisation

►Objectif 3 : Réaliser à partir de consignes, des opérations manuelles ou mécanisées de récolte, de transport et de conditionnement

3.1- Récolter les fruits en respectant des consignes

3.2- Préparer des fruits pour la vente, l'expédition ou le stockage

MP34-MP

Grandes cultures

Objectif général du module :

A partir de consignes, mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de cultures, en toute sécurité dans un contexte de transition agro-écologique.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module permet d'aborder la conduite de productions mécanisées, d'identifier les opérations techniques nécessaires, et de faire acquérir des savoir-faire et des savoirs nécessaires à la réalisation des opérations techniques. La mise en œuvre de l'enseignement de ce module s'appuie sur différentes productions adaptées au contexte local dans un contexte de transition agro-écologique. Chaque établissement en fonction du territoire, développe un enseignement adapté à son contexte. Il est impératif de s'appuyer au maximum sur des situations concrètes (TP, visites, tour de plaine...). Le module est conduit à partir de situations pratiques. Ces mises en situation professionnelles occupent une place essentielle dans la formation. Les situations d'étude devront privilégier un contexte professionnel pour permettre des observations et des activités pratiques variées dans des situations de production elles aussi variées (conduite en agriculture biologique, conventionnelle, raisonnée, intégrée...). L'exploitation de l'établissement, celle de maîtres de stage ou de maîtres d'apprentissage constituent des supports privilégiés pour l'enseignement de ce module.

La mise en œuvre de l'enseignement de ce module intègre les notions abordées en biologie-écologie (connaissance du végétal, physiologie), en physique-chimie (les entités chimiques), en mathématiques (calculs usuels de dose, de surface, de densité...), en sciences et en techniques des équipements (connaissance du matériel, des installations, des équipements et des outils). Dans ce module, l'enseignement des STE participera à des opérations de conduite de production.

Ce module amène l'apprenant à assurer différentes activités liées à la conduite de cultures diverses choisies comme support. Ainsi, à partir de consignes données, l'apprenant doit être capable de mobiliser des ressources cognitives pour réaliser des opérations techniques de conduite de production. Plus ou moins polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées, l'apprenant doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice variées et ce, en organisant son poste de travail, en développant de l'autonomie tout en rendant compte.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Replacer l'activité de production dans un contexte de transition agro-écologique
- ▶ Objectif 2- Réaliser, à partir de consignes, des opérations culturales de l'implantation à la récolte de grandes cultures
- ▶ Objectif 3- Réaliser, à partir de consignes, des opérations mécanisées de récolte, de transport et de stockage

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

►Objectif 1 : Replacer l'activité de production dans un contexte de transition agro-écologique

1.1- Caractériser les différents modes de production

1.2- Identifier les composantes de l'agrosystème

1.2.1- Identifier les composantes biologiques de la parcelle et de son environnement naturel

1.2.2- Identifier les composantes physico-chimiques du sol

1.2.3- Caractériser le climat pour prendre en compte les facteurs climatiques dans un contexte de production

1.3- Mettre en évidence des interactions au sein de l'agrosystème

1.4- Identifier les espèces cultivées dans leur milieu de production

1.4.1- Reconnaître les espèces végétales à différents stades et les principales adventices à partir de leurs caractéristiques anatomiques et morphologiques et d'autres critères

1.4.2- Repérer les différents organes pour intervenir de manière pertinente sur le végétal

1.4.3- Repérer les stades phénologiques de cultures

1.4.4- Associer les fonctions aux organes pour justifier les interventions réalisées

►Objectif 2 : Réaliser, à partir de consignes, des opérations culturales de l'implantation à la récolte des grandes cultures

2.1- Réaliser les travaux préparatoires à la mise en place de la culture

2.2- Mettre en place la culture

2.3- Mettre en place un couvert végétal

2.4- Réaliser les opérations d'entretien de la culture (désherbage mécanique, phytoprotection, opérations de fertilisation)

2.5- Repérer des conséquences sur le milieu liées aux opérations réalisées et à leur condition de réalisation

►Objectif 3 : Réaliser, à partir de consignes, des opérations mécanisées de récolte, de transport et de stockage

3.1- Participer aux opérations de récolte

3.2- Réaliser des opérations de tri, de transport

3.3- Participer à des opérations de conditionnement et de conservation

MP35-MP

Horticulture (productions florales, légumières et pépinières)

Objectif général du module :

A partir de consignes, mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de productions horticoles, en toute sécurité dans un contexte de transition agro-écologique.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module permet d'aborder la conduite de productions horticoles (floriculture, productions légumières/maraîchage, pépinière d'ornement et fruitière), d'identifier les opérations techniques nécessaires, et de faire acquérir des savoir-faire et des savoirs nécessaires à leur réalisation. La mise en œuvre de l'enseignement de ce module s'appuie sur différentes productions horticoles adaptées au territoire dans un contexte de transition agro-écologique. Chaque établissement, en fonction du territoire, développe un enseignement adapté à son contexte.

Il est impératif de s'appuyer au maximum sur des situations concrètes (TP, visites, suivis...). Le module est conduit à partir de situations pratiques. Ces mises en situation professionnelle occupent une place essentielle dans la formation. Les situations d'étude devront privilégier un contexte professionnel pour permettre des observations et des activités pratiques variées dans des situations de production elles aussi variées (conduite en agriculture biologique, conventionnelle...). L'exploitation de l'établissement, celle du maître de stage ou du maître d'apprentissage constituent des supports privilégiés pour l'enseignement de ce module.

La mise en œuvre de l'enseignement de ce module intègre les notions abordées en biologie-écologie (connaissance du végétal, physiologie), en physique chimie (les entités chimiques), en mathématiques (calculs de dose, de surface, de densité...), en sciences et en techniques des équipements (connaissance du matériel, des installations, des équipements et des outils). Dans ce module, l'enseignement des STE participera à des opérations de conduite de production.

Ce module amène l'apprenant à assurer différentes activités liées à la conduite de productions horticoles choisies comme support. Ainsi, à partir de consignes données, l'apprenant doit être capable de mobiliser des ressources cognitives pour réaliser des opérations techniques de conduite de production. Plus ou moins polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées, l'apprenant doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice variées et ce, en organisant son poste de travail, en développant de l'autonomie tout en rendant compte.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Replacer l'activité de production dans un contexte de transition agro-écologique
- ▶ Objectif 2- Réaliser, à partir de consignes, des opérations culturales manuelles ou mécanisées de l'implantation à la récolte
- ▶ Objectif 3- Réaliser à partir de consignes, des opérations manuelles ou mécanisées de récolte et de stockage

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

►Objectif 1 : Replacer l'activité de production dans un contexte de transition agro-écologique

1.1- Caractériser différents modes de production

1.2- Identifier les composantes de «l'agrosystème horticole»

1.2.1- Identifier les composantes biologiques de l'unité de production et de son environnement naturel

1.2.2- Identifier les composantes physico-chimiques du sol et des supports de culture

1.2.3- Caractériser les éléments du climat dans un contexte de production

1.3- Mettre en évidence des interactions au sein de l'agrosystème horticole

1.4- Connaître le végétal cultivé dans son milieu de production

1.4.1 Reconnaître les principales espèces horticoles et les principales adventices courantes à partir de leurs caractéristiques anatomiques et morphologiques et d'autres critères

1.4.2 Repérer les différents stades de développement pour intervenir de façon pertinente sur le végétal

1.4.3 Associer les fonctions aux organes pour justifier les interventions réalisées

►Objectif 2 : Réaliser, à partir de consignes, des opérations culturales manuelles ou mécanisées de l'implantation à la récolte

2.1- Effectuer des travaux de multiplication et d'acclimatation des végétaux

2.2- Mettre en place la culture

2.3- Assurer des opérations de contrôle de la croissance et du développement du végétal

2.4- Effectuer des opérations relatives à la gestion de l'état sanitaire des cultures

2.5- Repérer des conséquences sur le milieu liées aux opérations réalisées et à leur condition de réalisation

►Objectif 3 : Réaliser, à partir de consignes, des opérations manuelles ou mécanisées de récolte et de stockage

3.1 Assurer la récolte

3.2 Assurer le tri et le transport des produits pour leur mise en marché

3.3 Préparer les produits en vue du stockage et/ou de la vente

MP36-MP

Viticulture

Objectif général du module :

A partir de consignes, mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de la vigne, en toute sécurité dans un contexte de transition agro-écologique.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module permet d'aborder la conduite de productions viticoles, d'identifier les opérations techniques nécessaires, et de faire acquérir des savoir-faire et des savoirs nécessaires à leur réalisation. La mise en œuvre de l'enseignement de ce module s'appuie sur différents modes de conduite adaptés au territoire dans un contexte de transition agro-écologique. Chaque établissement, en fonction du territoire, développe un enseignement adapté à son contexte.

Il est impératif de s'appuyer au maximum sur des situations concrètes (TP, visites, suivis...). Le module est conduit à partir de situations pratiques. Ces mises en situation professionnelle occupent une place essentielle dans la formation. Les situations d'étude devront privilégier un contexte professionnel pour permettre des observations et des activités pratiques variées dans des situations de production elles aussi variées (conduite en agriculture biologique, conventionnelle...). L'exploitation de l'établissement, celle du maître de stage ou du maître d'apprentissage constituent des supports privilégiés pour l'enseignement de ce module.

La mise en œuvre de l'enseignement de ce module intègre les notions abordées en biologie-écologie (connaissance du végétal, physiologie), en physique chimie (les entités chimiques), en mathématiques (calculs usuels de dose, de surface, de densité...), en sciences et en techniques des équipements (connaissance du matériel, des installations, des équipements et des outils). Dans ce module, l'enseignement des STE participera à des opérations de conduite de production.

Ce module amène l'apprenant à assurer différentes activités liées à la conduite de la vigne. Ainsi, à partir de consignes données, l'apprenant doit être capable de mobiliser des ressources cognitives pour réaliser des opérations techniques de conduite de production. Plus ou moins polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées, l'apprenant doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice variées et ce, en organisant son poste de travail, en développant de l'autonomie tout en rendant compte.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Replacer l'activité de production dans un contexte de transition agro-écologique
- ▶ Objectif 2- Réaliser, à partir de consignes, des opérations techniques manuelles ou mécanisées d'implantation et de production de la vigne
- ▶ Objectif 3- Réaliser, à partir de consignes, des opérations manuelles ou mécanisées de récolte et de transport

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

►Objectif 1 : Replacer l'activité de production dans un contexte de transition agro-écologique

1.1- Caractériser différents modes de production

1.2- Identifier les composantes de «l'agrosystème vigne»

1.2.1- Identifier les composantes biologiques de la parcelle viticole et de son environnement naturel

1.2.2- Identifier les composantes physico-chimiques du sol

1.2.3- Caractériser le climat pour prendre en compte les facteurs climatiques dans un contexte de production

1.3- Mettre en évidence des interactions au sein de "l'agrosystème vigne"

1.4- Connaître la vigne dans son milieu de production

1.4.1- Repérer les différents organes pour intervenir sur la vigne

1.4.2- Observer la morphologie du plant de vigne pour comprendre la croissance et le développement de la vigne

1.4.3- Repérer les stades phénologiques pour intervenir de façon pertinente sur la vigne

1.4.4- Associer les fonctions aux organes pour justifier les interventions réalisées

►Objectif 2 : Réaliser, à partir de consignes, des opérations techniques manuelles ou mécanisées d'implantation et de production de la vigne

2.1- Effectuer les travaux d'implantation de la vigne

2.2- Réaliser des opérations techniques relatives à la conduite de la vigne

2.3- Repérer des conséquences sur le milieu liées aux opérations réalisées et à leur condition de réalisation

►Objectif 3 : Réaliser, à partir de consignes, des opérations manuelles ou mécanisées de récolte et de transport

3.1 Vendanger en respectant les consignes

3.2 Transporter la vendange jusqu'à la cave



Aquaculture

Objectif général du module :

A partir des consignes données, mettre en œuvre des opérations relatives à la conduite d'une production aquacole, en autonomie et dans le respect des règles de sécurité, du bien-être animal et dans un contexte de transition agro-écologique.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module est mis en œuvre à partir d'une production aquacole. Il s'appuie sur les notions abordées dans les enseignements scientifiques et sur le module de sciences et techniques des équipements.

Ce module permet à l'apprenant d'acquérir des savoir-faire et savoir-être nécessaires à la mise en œuvre des opérations techniques liées à la production aquacole support. Plus ou moins polyvalent selon la diversité des activités qui lui sont confiées, l'apprenant doit savoir s'adapter à des conditions d'exercice spécifiques et ce, de façon organisée et autonome tout en rendant compte. Les mises en situation professionnelle occupent une place essentielle dans la formation. A partir de consignes données, l'apprenant doit être capable de réaliser des opérations de conduite technique d'une production aquacole en autonomie.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Présenter les principales espèces aquacoles produites et leur milieu de production
- ▶ Objectif 2- Décrire le fonctionnement du processus de production et ses enjeux
- ▶ Objectif 3- Réaliser, à partir de consignes données, des opérations liées à la conduite de l'élevage aquacole, en toute sécurité, en respectant le bien-être animal et dans une démarche de transition agro-écologique

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

►Objectif 1 : Présenter les principales espèces aquacoles produites et leur milieu de production

1.1- Reconnaître les principales espèces rencontrées dans les processus de production

1.2- Décrire succinctement les caractéristiques des écosystèmes de la production aquacole

1.3- Apprécier les caractéristiques de l'eau

1.4- Identifier les différentes structures et équipements aquacoles pour l'espèce support

►Objectif 2 : Décrire le fonctionnement du processus de production et ses enjeux

2.1- Relever les différentes phases d'élevage de l'espèce support

2.2- Caractériser les aliments utilisés pour l'espèce support

►Objectif 3 : Réaliser, à partir de consignes données, des opérations liées à la conduite de l'élevage aquacole, en toute sécurité, en respectant le bien-être animal dans une démarche de transition agro-écologique

3.1- Manipuler les animaux en toute sécurité

3.2- Mettre en œuvre les opérations liées à l'alimentation

3.3- Participer aux opérations liées à la reproduction et l'incubation des œufs

3.4- Conduire les opérations liées à l'élevage des juvéniles et au grossissement

3.5- Participer aux opérations liées au maintien de l'état de santé

3.6- Participer aux opérations liées à la récolte des produits et à la vente

3.7- Tenir les documents d'élevage avec fiabilité

3.8- Participer à l'entretien courant des bâtiments et du matériel

AB	Agriculture biologique
APSAES	Activités physiques et sportives, artistiques et d'entretien de soi
AOP	Appellation d'origine protégée
CAP	Certificat d'aptitude professionnelle
CCF	Contrôle certificatif en cours de formation
CEF	Conseil d'éducation et de formation
CG	Capacité générale
CP	Capacité professionnelle
CUMA	Coopérative d'utilisation de matériel agricole
DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
EARL	Exploitation agricole à responsabilité limitée
EPC	Équipements de protection collective
EPI	Équipements de protection individuelle
EPS	Éducation physique et sportive
EPT	Épreuve ponctuelle terminale
ESC	Éducation socioculturelle
ETA	Entreprise de travaux agricoles
FDA	Fiche descriptive d'activité
GAEC	Groupement agricole d'exploitation en commun
GIEE	Groupement d'intérêt économique et environnemental
HG	Histoire géographique
IGP	Indication géographique protégée
LV	Langue vivante
MIP	Module d'initiative professionnelle
MG	Module général
MP	Module professionnel
OEA	Ouvrier de l'exploitation agricole
PA	Production animale
PIB	Produit intérieur brut
PSE 1	Premier secours en équipe niveau 1
PV	Production végétale
ROME	Répertoire opérationnel des métiers et des emplois
SARL	Société à responsabilité limitée
SAU	Surface agricole utile
SESG	Sciences économiques et sociales et gestion
SPS	Situation professionnelle significative
STP	Sciences et techniques professionnelles
SSTA	Sauveteur secouriste au travail option métiers agricoles
STA	Sciences et techniques agronomiques
STE	Sciences et techniques des équipements
STH	Sciences et techniques horticoles
STP	Sciences et techniques professionnelles
STV	Sciences et techniques de la vigne et du vin
TIC	Technologies de l'information et de la communication
TIM	Technologie de l'informatique et du multimédia
TP	Travaux pratiques
UC	Unité capitalisable
UCG	Unité capitalisable générale
UCP	Unité capitalisable professionnelle

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche
Sous-direction des politiques de formation et d'éducation
Bureau des diplômes de l'enseignement technique
1 ter avenue de Lowendal - 75700 Paris 07SP

Juillet 2015