

Plan de formation

pour la profession

Agropraticien / Agropraticienne AFP

Orientations

Agr	Agriculture AFP
CS	Cultures spéciales AFP
Vi	Vinification AFP

Emplacements

EF	Entreprise formatrice
EP	Ecole professionnelle
CI	Cours interentreprises

Echelles de compétence

C1	Savoir
C2	Comprendre
C3	Appliquer
C4	Analyser
C5	Synthétiser
C6	Evaluer

Autres abréviations

CMSP	Compétences méthodologiques, sociales et personnelles
EC	Echelle de compétence

A. Domaine de compétence: Production végétale

A1 Objectif général: Travailler le sol

Le sol est le facteur central de la production végétale. Le maintien à long terme de la fertilité et de la structure du sol est une condition indispensable au maintien de l'agriculture.

Les professionnels sont en mesure de distinguer les sols en fonction de leurs aptitudes à produire des cultures différentes. Ils mettent en pratique de manière professionnelle le savoir et les mesures d'utilisation en fonction du type du sol, ainsi que le climat et les conditions météorologiques.

A1.1 Valable pour Objectif particulier

Agr, CS Les professionnels distinguent si le sol est praticable et s'il peut être travaillé.
CMSP: approche et action interdisciplinaires, autonomie et responsabilité.

Valable pour **Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...** EC EF EP CI

A1.1.1 Agr, CS Décrire quand un sol peut être travaillé et lorsqu'il est praticable. C2 x

A1.1.2 Agr, CS Pénétrer dans une parcelle et travailler le sol au moment approprié. C3 x

A1.2 Valable pour Objectif particulier

Agr, CS Les professionnels sont conscients que le sol doit être travaillé de manière différenciée en fonction des spécificités du sol, de la culture et des conditions météorologiques. Ils travaillent le sol selon les instructions données.

CMSP: techniques de travail et gestion du temps, approche et action interdisciplinaires, capacité à résoudre des problèmes, autonomie et responsabilité.

Valable pour **Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...** EC EF EP CI

A1.2.1 Agr, CS Enumérer les mesures du travail du sol ainsi que les machines employées à cet effet. C2 x

A1.2.2 Agr, CS Mener à bien les différents travaux du sol. C3 x x

A1.2.3 Agr Préparer le sol de manière appropriée au semis et à la plantation des grandes cultures. C3 x

A1.2.4 CS Préparer le sol de manière appropriée au semis et à la plantation des cultures spéciales. C3 x

A1.3 Valable pour Objectif particulier

Agr, CS Les professionnels respectent la diversité de l'écosystème sol. Ils prennent les mesures appropriées afin de protéger le sol et maintenir sa fertilité à long terme, selon les instructions.

CMSP: approche et actions interdisciplinaires, capacité à résoudre les problèmes, autonomie et responsabilité.

Valable pour **Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...** EC EF EP CI

A1.3.1 Agr, CS Exposer l'importance de la faune du sol, du taux d'humus, ainsi que de la structure granuleuse. C2 x

A1.3.2 Agr, CS Mettre en pratique des mesures simples en vue du maintien et du développement du taux d'humus, de la faune du sol et de la stabilité de la structure du sol. C3 x

A1.3.3 Agr, CS Décrire et énumérer les mesures destinées à protéger le sol des dégâts de structure, de l'érosion et dus à des substances nocives. C3 x

A1.3.4 Agr, CS Mettre en pratique les mesures destinées à protéger le sol des dégâts de structure, de l'érosion et dus à des substances nocives. C3 x

A2 Objectif général: semer et planter des cultures

La rentabilité et l'écologie de la production végétale est une base importante de la production agricole.

Afin de maintenir l'exploitation de ces différentes cultures et le maintien de la fertilité des sols à long terme, les professionnels connaissent les exigences spécifiques des cultures et assument une mise en culture professionnelle selon les instructions.

A2.1 Valable pour Objectif particulier

Agr, CS, Vi Les professionnels connaissent les conditions de mise en place des cultures. Ils sont conscients de l'importance des différentes cultures et peuvent citer le but de leur utilisation.
CMSP: techniques de travail et gestion du temps, capacité à communiquer.

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
A2.1.1	Agr, CS, Vi	Citer les principales parties des plantes et expliquer leur rôle.	C2		x	
A2.1.2	Agr, CS	Enumérer les principales plantes cultivées et les adventices de culture, ainsi qu'expliquer les rudiments de la détermination des plantes.	C2		x	
A2.1.3	Agr	Montrer les plantes fourragères et énumérer les différentes utilisations.	C2		x	
A2.1.4	Agr	Montrer les grandes cultures et énumérer les différentes utilisations.	C2		x	
A2.1.5	CS	Montrer les principales plantes de la culture maraîchère, de l'arboriculture et des petits fruits et énumérer les différentes utilisations.	C2		x	
A2.1.6	Agr, CS, Vi	Montrer les principaux cépages et énumérer les différentes utilisations.	C2		x	
A2.1.7	Agr, CS	Montrer les principales plantes adventices.	C2	x		

A2.2 Valable pour Objectif particulier

Agr, CS Les professionnels sont conscients de l'importance de la date et la technique de semis pour l'implantation des diverses cultures sont déterminantes. Ils exécutent le semis et la plantation de manière adaptée aux exigences du site et de la culture, selon les instructions.
CMSP: techniques de travail et gestion du temps, capacité à résoudre des problèmes, autonomie et responsabilité.

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
A2.2.1	Agr	Décrire les bases des techniques de semis et de plantation de grandes cultures et de prairies.	C2		x	
A2.2.2	Agr	Semer des prairies, semer et planter les grandes cultures présentes sur l'exploitation selon les instructions données.	C3	x		
A2.2.3	Agr, CS	Décrire les bases de la multiplication des plantes.	C2		x	
A2.2.4	CS	Décrire les bases des techniques de semis et de plantation des cultures maraîchères, des arbres fruitiers, des baies et de la vigne.	C2		x	
A2.2.5	CS	Semer ou planter les légumes, les arbres fruitiers, les baies et la vigne présents sur l'entreprise.	C3	x		

A2.3 Valable pour Objectif particulier

Agr, CS Les professionnels connaissent les bases des techniques de mise en culture et de rotation. Ils appliquent ces connaissances selon les instructions données.
CMSP: techniques de travail et gestion du temps, approche et action interdisciplinaires, capacité à résoudre des problèmes, autonomie et responsabilité.

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
A2.3.1	Agr	Décrire les techniques culturales et les règles en matière de rotation de cultures pour les grandes cultures.	C2		x	
A2.3.2	CS	Décrire les techniques culturales et les règles en matière de rotation de cultures pour l'arboriculture, la culture des petits fruits et la viticulture.	C2		x	

A2.3.3	CS	Décrire les techniques culturales permettant d'avancer la maturation ainsi que les cultures sous plastique et serres.	C2	x		
A2.3.4	Agr, CS	Reconnaître et citer diverses prestations écologiques.	C2	x		
A3	Objectif général: fertiliser et soigner des cultures					
	La nutrition des plantes et le soin apporté aux cultures sont nécessaires pour en assurer un développement sain.					
	C'est pourquoi les professionnels appliquent les règles et les connaissances concernant la fumure, le soin et le développement des plantes de manière professionnelle.					
A3.1	Valable pour Agr, CS, Vi	Objectif particulier Les professionnels décrivent les stades de développement des plantes, notamment les phases physiologiques et identifient la signification pratique des stades et phases. CMSP: techniques de travail et gestion du temps, capacité à communiquer.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
A3.1.1	Agr, CS	Nommer les stades de développement des plantes et décrire le stade physiologique.	C2		x	
A3.1.2	Agr	Décrire la composition botanique et le stade de développement d'une prairie.	C2	x		
A3.1.3	Agr	Décrire l'état et le développement des grandes cultures présentes sur l'exploitation.	C2	x		
A3.1.4	CS	Décrire l'état et le développement des arbres fruitiers, des baies, de la vigne et des cultures maraîchères présents sur l'exploitation.	C2	x		
A3.1.5	Vi	Décrire l'état et le développement de la vigne.	C2	x		
A3.2	Valable pour Agr, CS, Vi	Objectif particulier Les professionnels nomment les principaux ravageurs, organismes auxiliaires, maladies et symptômes et connaissent la signification de ceux-ci. CMSP: techniques de travail et gestion du temps, capacité à communiquer.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
A3.2.1	Agr	Citer les principaux ravageurs des cultures fourragères et décrire les dommages qu'ils occasionnent.	C2		x	
A3.2.2	Agr	Montrer les principaux ravageurs présents dans les cultures fourragères et décrire les dommages qu'ils occasionnent.	C2	x		
A3.2.3	Agr	Citer les ravageurs et les maladies les plus importants des grandes cultures et décrire les dommages qu'ils occasionnent.	C2		x	
A3.2.4	Agr	Montrer les principaux ravageurs et les maladies présents dans les grandes cultures et décrire les dommages qu'ils occasionnent.	C2	x		
A3.2.5	CS	Citer les ravageurs et les maladies les plus importantes pour les cultures de fruits, petits fruits, maraîchères et décrire les dommages qu'ils occasionnent.	C2		x	
A3.2.6	CS	Montrer les principaux ravageurs et maladies présents en arboriculture, en culture de petits fruits et en culture maraîchère et montrer les dommages qu'ils occasionnent.	C2	x		
A3.2.7	CS, Vi	Nommer les ravageurs et les maladies les plus importants de la vigne et décrire les dommages qu'ils occasionnent.	C2		x	
A3.2.8	Agr	Nommer les principaux organismes auxiliaires des grandes cultures et décrire leur utilité.	C2		x	
A3.2.9	Agr	Montrer les organismes auxiliaires présents dans les grandes cultures.	C2	x		
A3.2.10	CS	Nommer les principaux organismes auxiliaires en arboriculture, en culture de petits fruits, en culture maraîchère et dans la vigne et décrire leur utilité.	C2		x	
A3.2.11	CS	Montrer les organismes auxiliaires présents en arboriculture, en culture de petits fruits, en culture maraîchère et dans la vigne.	C2	x		

A3.3	Valable pour Agr, CS	Objectif particulier Les professionnels expliquent les bases de la nutrition des plantes et de l'irrigation. Ils appliquent l'engrais et irriguent selon les instructions. CMSP: techniques de travail et gestion du temps.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
A3.3.1	Agr, CS	Décrire les taux en nutriments et en eau du sol et la manière dont la plante les absorbe.	C2		x	
A3.3.2	Agr, CS	Epandre des engrais de ferme et du compost selon les ordres.	C3	x		x
A3.3.3	Agr, CS	Epandre des engrais minéraux selon les ordres.	C3	x		x
A3.3.4	CS	Irriguer les cultures après instruction.	C3	x		
A3.4	Valable pour Agr, CS, Vi	Objectif particulier Les professionnels effectuent les mesures d'entretien des cultures et sont familiarisés avec celles-ci. CMSP: techniques de travail et gestion du temps, capacité à communiquer.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
A3.4.1	Agr	Expliquer et effectuer les mesures d'entretien mécanique des cultures fourragères	C3	x		x
A3.4.2	Agr, CS	Expliquer et effectuer les mesures d'entretien mécanique des grandes cultures présentes sur l'exploitation.	C3	x		x
A3.4.3	CS	Expliquer et effectuer les mesures d'entretien mécanique en arboriculture, en culture des petits fruits et en culture maraîchère.	C3	x		x
A3.4.4	Vi	Expliquer et effectuer les mesures d'entretien mécanique de la vigne.	C3	x		x
A3.4.5	Agr	Expliquer et effectuer les mesures d'entretien manuel des cultures fourragères.	C3	x		
A3.4.6	Agr	Expliquer et effectuer les mesures d'entretien manuel des grandes cultures présentes sur l'exploitation.	C3	x		
A3.4.7	CS	Expliquer et effectuer les mesures d'entretien manuel de l'entreprise en arboriculture, en culture des petits fruits, dans la vigne et en culture maraîchère.	C3	x		x
A3.4.8	Vi	Expliquer et effectuer les mesures d'entretien manuel de la vigne.	C3	x		
A3.4.9	Agr	Prendre soin des pâturages.	C3	x		
A3.4.10	CS	Nommer le matériel et les installations de protection contre le froid, la chaleur, la grêle et les oiseaux.	C1		x	
A3.4.11	CS	Protéger les cultures contre le froid, la chaleur, la grêle et les oiseaux.	C3	x		
A3.4.12	CS	Installer et démonter des filets de protection.	C3	x		
A3.5	Valable pour Agr, CS	Objectif particulier Les professionnels suivent les dispositions relatives aux produits phytosanitaires et aux engrais, conformément aux instructions. CMSP: techniques de travail et gestion du temps.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
A3.5.1	Agr, CS	Nommer les prescriptions relatives au stockage et à l'utilisation des engrais de ferme et du compost.	C1		x	
A3.5.2	Agr, CS	Respecter les prescriptions relatives au stockage et à l'utilisation des engrais de ferme et du compost.	C3	x		
A3.5.3	Agr, CS	Nommer les prescriptions relatives au stockage et à l'utilisation des engrais minéraux.	C1		x	
A3.5.4	Agr, CS	Respecter les prescriptions relatives au stockage et à l'utilisation des engrais minéraux.	C3	x		x
A3.5.5	Agr, CS	Nommer les prescriptions relatives au stockage et à l'utilisation des produits phytosanitaires.	C1		x	
A3.5.6	Agr, CS	Respecter les prescriptions relatives au stockage et à l'utilisation des produits phytosanitaires.	C3	x		x

A4 Objectif général: récolter et utiliser des cultures

Au terme du cycle de production, les professionnels sont capables d'effectuer la récolte et son conditionnement dans le respect du produit, de l'environnement et de la conformité au marché. De cette manière, ils arrivent à utiliser plusieurs fois les parcelles d'une manière rentable.

C'est pourquoi les professionnels savent comment se déroule la récolte des produits végétaux et effectuent les récoltes.

A4.1 Valable pour Objectif particulier

Agr, CS, Vi Les professionnels connaissent les différents procédés de récolte et sont capables de les appliquer selon les instructions.

CMSP: techniques de travail et gestion du temps, résistance au stress, aptitude au travail en équipe.

Valable pour **Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...** **EC EF EP CI**

A4.1.1	Agr	Récolter du fourrage grossier.	C3	x	x
A4.1.2	Agr	Récolter les grandes cultures de l'exploitation.	C3	x	x
A4.1.3	CS	Récolter les baies, les légumes et les fruits de l'exploitation.	C3	x	x
A4.1.4	Vi	Vendanger.	C3	x	x

A4.2 Valable pour Objectif particulier

Agr Les professionnels s'occupent des pâturages selon les instructions.

CMSP: techniques de travail et gestion du temps.

Valable pour **Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...** **EC EF EP CI**

A4.2.1	Agr	Expliquer les systèmes de pâture.	C1	x	
A4.2.2	Agr	Mettre en place et démonter une clôture.	C3	x	
A4.2.3	Agr	Conduire et surveiller un troupeau au pâturage.	C3	x	

A4.3 Valable pour Objectif particulier

CS, Vi Les professionnels connaissent les prescriptions relatives à l'hygiène des récoltes et les respectent.

CMSP: techniques de travail et gestion du temps.

Valable pour **Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...** **EC EF EP CI**

A4.3.1	CS	Nommer les prescriptions importantes en matière d'hygiène des récoltes.	C1		x
A4.3.2	CS	Récolter les baies, les légumes et les fruits présents sur l'exploitation de manière hygiénique.	C3	x	x
A4.3.3	CS, Vi	Vendanger de manière hygiénique.	C3	x	x

A5 Objectif général: stocker, conserver et préparer les produits

Le marché et les clients attendent des produits de haute valeur qui conservent longtemps leur qualité. Les professionnels utilisent ainsi le procédé le plus adapté pour le stockage et la transformation afin de contribuer à une haute valeur ajoutée de leurs produits.

C'est pourquoi les professionnels doivent se familiariser avec les procédés d'entreposage et de transformation.

A5.1 Valable pour Objectif particulier

Agr, CS, Vi Les professionnels sont familiarisés avec le stockage et le déstockage des produits.

CMSP: techniques de travail et gestion du temps

Valable pour **Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...** **EC EF EP CI**

A5.1.1	Agr	Conserver et prélever du fourrage sec.	C3	x	
A5.1.2	Agr	Conserver et prélever du fourrage ensilé.	C3	x	
A5.1.3	CS	Conserver et prélever les fruits, les baies et les légumes présents sur l'exploitation.	C3	x	
A5.1.4	Vi	Conserver du raisin.	C3	x	

A5.2		Valable pour Objectif particulier				
	CS, Vi	Les professionnels conditionnent les produits pour la vente selon les instructions. CMSP: techniques de travail et gestion du temps, civilité.				
		Valable pour Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
A5.2.1	CS	Nettoyer et rincer les légumes présents sur l'exploitation.	C3	x		
A5.2.2	CS	Trier les fruits, les baies, le raisin et les légumes présents sur l'exploitation.	C3	x		
A5.2.3	Vi	Trier le raisin.	C3	x		
A5.2.4	CS	Présenter le produit de manière attractive.	C3	x		
A5.2.5	CS	Nommer les prescriptions de qualité et d'hygiène relatives à la conservation, au conditionnement et à la vente.	C1		x	
A5.2.6	CS	Respecter les prescriptions de qualité et d'hygiène relatives à la conservation, au conditionnement et à la vente.	C3	x		x

B. Domaine de compétence: Production animale

B1 Objectif général: détenir et soigner des animaux de rente

La détention adéquate d'animaux de rente en bonne santé et à haut potentiel de rendement est la base nécessaire pour une production économique d'aliments sains selon des critères éthiques.

C'est pourquoi les professionnels soignent les animaux de rente de manière professionnelle et reconnaissent les symptômes de maladie à un stade précoce. De plus, ils tiennent compte des besoins spécifiques des animaux dans leur environnement.

B1.1 Valable pour Objectif particulier

Agr Les professionnels détiennent et soignent les animaux de rente de manière à satisfaire les besoins particuliers de l'espèce. Ils observent le comportement des animaux et contrôlent les conditions de détention.

CMSP: approche et action interdisciplinaires, capacité à résoudre les problèmes, autonomie et responsabilité

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B1.1.1	Agr	Détenir et soigner des animaux à l'étable, sur l'aire de sortie et au pâturage de façon compétente et selon l'objectif.	C3	x		
B1.1.2	Agr	Observer les animaux dans leur environnement et reconnaître ceux qui sont en bonne santé et ceux qui ne le sont pas.	C3	x		
B1.1.3	Agr	Contrôler le climat de l'écurie.	C3	x		
B1.1.4	Agr	Décrire les principales prescriptions relatives à la protection des animaux en matière de luminosité, de mouvement, de volume et d'aménagement de l'écurie ainsi que les différents systèmes d'écurie.	C2		x	
B1.1.5	Agr	Suivre les prescriptions les plus importantes relatives à la détention d'animaux sur l'exploitation.	C3	x		x

B1.2 Valable pour Objectif particulier

Agr Les professionnels se comportent de manière adéquate et assurée dans leurs rapports avec les animaux.

CMSP: techniques de travail et gestion du temps, indépendance, résistance au stress

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B1.2.1	Agr	Agir de manière adaptée avec les animaux, se comporter de manière assurée vis-à-vis des besoins des animaux.	C3	x		x
B1.2.2	Agr	Décrire le comportement des animaux durant le transport et expliquer l'importance des documents d'accompagnement.	C2		x	
B1.2.3	Agr	Préparer les animaux pour le transport.	C3	x		

B1.3 Valable pour Objectif particulier

Agr Les professionnels sont conscients de l'importance de la santé des animaux. Ils évaluent l'état de santé des animaux de rente et prennent les mesures relatives à la propreté et à la désinfection dans les règles de l'art.

CMSP: Techniques d'information et de communication, capacité à résoudre des problèmes, autonomie et responsabilité.

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B1.3.1	Agr	Nommer les principales parties du corps et les principaux organes des animaux détenus, ainsi que leur fonction.	C1		x	
B1.3.2	Agr	Décrire les principales maladies chez les animaux de rente.	C2		x	
B1.3.3	Agr	Reconnaître rapidement les symptômes de mauvaise santé.	C3	x		
B1.3.4	Agr	Détenir proprement les animaux et expliquer la signification des soins apportés.	C3	x		
B1.3.5	Agr	Commenter les mesures appropriées de nettoyage et de désinfection d'une étable.	C3		x	
B1.3.6	Agr	Nettoyer et désinfecter une étable de manière professionnelle et avec des mesures appropriées.	C3	x		x

B1.4	Valable pour Agr	Objectif particulier Les professionnels sont conscients de l'importance de la fécondité. Ils reconnaissent les signes des chaleurs et aident à la naissance. CMSP: stratégies d'apprentissage, capacité à résoudre des problèmes, indépendance.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B1.4.1	Agr	Décrire les symptômes des chaleurs et le cycle de procréation des animaux de rente.	C2		x	
B1.4.2	Agr	Reconnaître les chaleurs chez un animal de rente.	C3	x		
B1.4.3	Agr	Accompagner une mise bas normale et accomplir l'aide à la naissance.	C3	x		
B2		Objectif général: affourager et élever des animaux de rente Une sélection conforme à l'exploitation et au site, ainsi que l'affouragement et l'abreuvement des animaux constituent la base d'une production animale saine et performante. C'est pourquoi les professionnels doivent se familiariser avec les buts d'élevage de l'exploitation. Ils doivent également fourrager et abreuver professionnellement les animaux.				
B2.1	Valable pour Agr	Objectif particulier Les professionnels sont familiarisés avec les besoins particuliers des animaux et peuvent affourager les principaux aliments professionnellement. CMSP: approche et action interdisciplinaires, techniques d'information et de communication, apprentissage tout au long de la vie.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B2.1.1	Agr	Décrire l'affouragement des différentes espèces animales.	C2		x	
B2.1.2	Agr	Décrire le tube digestif et expliquer la digestion des principaux composants des fourrages chez les monogastriques et les ruminants.	C2		x	
B2.2	Valable pour Agr	Objectif particulier Les professionnels maîtrisent la conservation et la préparation des produits fourragers. CMSP: techniques d'information et de communication, autonomie et responsabilité.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B2.2.1	Agr	Mesurer ou estimer les réserves de fourrage disponibles sur l'exploitation.	C2	x		
B2.2.2	Agr	Décrire le stockage et la conservation du fourrage pour les différentes espèces animales.	C2		x	
B2.3	Valable pour Agr	Objectif particulier Les professionnels comprennent la distribution de rations de fourrages conformes au système de production et sont attentifs à l'alimentation en eau des animaux. CMSP: techniques de travail et gestion du temps, capacité à résoudre des problèmes, indépendance.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B2.3.1	Agr	Décrire les besoins des diverses espèces et catégories d'animaux en matière d'affouragement.	C2	x		
B2.3.2	Agr	Elaborer la ration journalière pour les diverses espèces et catégories d'animaux de l'entreprise, et la distribuer conformément à leurs besoins, selon les instructions.	C3	x		
B2.3.3	Agr	Exécuter les travaux quotidiens d'affouragement des animaux de manière professionnelle.	C3	x		
B2.3.4	Agr	Assurer l'approvisionnement en eau pour les diverses espèces et catégories d'animaux de l'exploitation.	C3	x		
B2.3.5	Agr	Décrire les signes extérieurs et le comportement des animaux en relation avec l'alimentation	C2		x	
B2.3.6	Agr	Reconnaître les liens entre l'alimentation et le comportement ou des signes extérieurs des animaux.	C3	x		

B2.4	Valable pour	Objectif particulier				
	Agr	Les professionnels connaissent les races d'animaux de rente et peuvent expliquer les buts d'élevage de l'exploitation. CMSP: approche et action interdisciplinaires, stratégies d'apprentissage, apprentissage tout au long de la vie				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B2.4.1	Agr	Reconnaître les races d'animaux de rente les plus fréquentes et nommer leurs caractéristiques.	C2		x	
B2.4.2	Agr	Expliquer les facteurs à observer lors de la formulation des objectifs d'élevage d'animaux de rente.	C3		x	
B2.4.3	Agr	Commenter le but d'élevage des animaux détenus sur l'exploitation.	C3	x		
B2.4.4	Agr	Expliquer les examens de rendement et en reconnaître les forces et les faiblesses.	C3		x	
B3		Objectif général: produire des aliments en veillant à la qualité La qualité et la sécurité alimentaire des produits d'origine animale sont assurées d'une part par la production et d'autre part par la réception, l'entreposage, la manutention et la transformation correctes des produits. C'est pourquoi les professionnels utilisent leurs connaissances et appliquent les règles en vue d'obtenir des produits de qualité par une manutention professionnelle, durable et hygiénique des produits et denrées alimentaires.				
B3.1	Valable pour	Objectif particulier				
	Agr	Les professionnels sont familiarisés avec les propriétés spécifiques en rapport avec la qualité des aliments d'origine animale. CMSP: approche et action interdisciplinaires, capacité à résoudre les problèmes, autonomie et responsabilité				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B3.1.1	Agr	Enumérer les caractéristiques des produits d'origine animale en rapport avec leur entreposage, leur préparation et l'alimentation.	C1		x	
B3.1.2	Agr	Décrire les principales règles d'hygiène en rapport avec la manutention des produits d'origine animale.	C2		x	
B3.1.3	Agr	Mettre en pratique les principales règles d'hygiène lors de la manutention des produits d'origine animale.	C3	x		
B3.2	Valable pour	Objectif particulier				
	Agr	Les professionnels traitent correctement et en respectant les techniques de travail. Ils nettoient la machine à traire selon les prescriptions en vigueur. CMSP: techniques de travail et gestion du temps, indépendance, apprentissage tout au long de la vie.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B3.2.1	Agr	Décrire la formation du lait dans les pis.	C2		x	
B3.2.2	Agr	Préparer les vaches à la traite et traire correctement.	C3	x		
B3.2.3	Agr	Décrire les caractéristiques des différents systèmes de traite et la signification du nettoyage.	C2			x
B3.2.4	Agr	Manipuler et nettoyer correctement la machine à traire.	C2	x		
B3.2.5	Agr	Décrire les résultats des contrôles de qualité du lait.	C2		x	
B3.3	Valable pour	Objectif particulier				
	Agr	Les professionnels contrôlent la qualité des produits et accomplissent en toute conscience les tâches de conservation et de stockage qui leur sont assignées. CMSP: stratégies d'apprentissage, capacité à résoudre des problèmes, indépendance.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
B3.3.1	Agr	Décrire les critères en lien avec la conservation des produits.	C2		x	

B3.3.2	Agr	Refroidir correctement les produits et faire attention à la température des installations frigorifiques.	C3	x
B3.3.3	Agr	Préparer les produits pour la vente.	C3	x

C. Domaine de compétence: Transformation

C1 Objectif général: encaver le raisin

L'égrappage et le foulage du raisin ainsi que les fermentations alcooliques et malolactiques représentent les principales étapes de la vinification.

C'est pourquoi les professionnels sont en mesure d'évaluer correctement la matière première lors de la réception, ainsi que d'effectuer les principales étapes de la vinification, selon les instructions.

C1.1 Valable pour Objectif particulier

Vi Les professionnels sont conscients de l'importance de la qualité du raisin. Ils effectuent de manière professionnelle et selon des standards donnés les travaux pratiques lors de la réception du raisin.

CMSP: approche et action interdisciplinaires, résistance au stress

Valable pour **Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...** **EC EF EP CI**

C1.1.1	Vi	Effectuer la réception du raisin selon les instructions.	C3	x		
C1.1.2	Vi	Reconnaître l'état phytosanitaire du raisin.	C3	x		
C1.1.3	Vi	Effectuer l'égrappage et le foulage.	C3	x		
C1.1.4	Vi	Mettre en pratique les techniques de pressurage présentes sur l'exploitation.	C3	x		
C1.1.5	Vi	Montrer les différences de vinification du blanc, du rosé et du rouge.	C2		x	

C1.2 Valable pour Objectif particulier

Vi Les professionnels sont conscients des effets des techniques d'extraction et des traitements des moûts. Ils sont capables de les appliquer selon les instructions afin d'obtenir le produit final souhaité.

CMSP: approche et action interdisciplinaires, capacité à résoudre des problèmes, techniques de travail et gestion du temps, apprentissage tout au long de la vie

Valable pour **Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...** **EC EF EP CI**

C1.2.1	Vi	Commenter les exigences d'un local de fermentation.	C2		x	
C1.2.2	Vi	Mettre en pratique le débourageage et utiliser les différents produits oenologiques de traitement.	C3	x		
C1.2.3	Vi	Expliquer les différentes techniques d'extraction en fonction du produit fini désiré.	C2		x	
C1.2.4	Vi	Mettre en pratique les techniques d'extraction / cuvage.	C3			x
C1.2.5	Vi	Mettre en pratique les mesures d'hygiène exigées par la vinification.	C3	x		

C1.3 Valable pour Objectif particulier

Vi Les professionnels gèrent consciencieusement les fermentations alcooliques et malolactiques selon les standards spécifiques de l'exploitation.

CMSP: techniques de travail et gestion du temps, approche et action interdisciplinaires, capacité à résoudre des problèmes, autonomie et responsabilité.

Valable pour **Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...** **EC EF EP CI**

C1.3.1	Vi	Donner des facteurs et des mesures qui influencent la fermentation alcoolique.	C1		x	
C1.3.2	Vi	Préparer et appliquer les levures sèches.	C2	x		
C1.3.3	Vi	Effectuer les contrôles de fermentation selon les instructions et gérer les facteurs qui influencent la fermentation d'après des éléments donnés.	C3	x		
C1.3.4	Vi	Effectuer l'enrichissement, selon les instructions.	C3	x		
C1.3.5	Vi	Effectuer les opérations de fin de fermentation alcoolique, selon les instructions.	C3	x		
C1.3.6	Vi	Citer les acides du vin et décrire leur signification.	C2		x	
C1.3.7	Vi	Citer les conditions pour la fermentation malolactique.	C3		x	

C1.3.8	Vi	Effectuer, selon les instructions, les contrôles de la fermentation malolactique.	C3	x		
C2	Objectif général: Elever le produit					
Durant cette étape, le produit subit un certain nombre d'opérations en vue d'atteindre sa maturité.						
C'est pourquoi les professionnels reconnaissent les différentes étapes de ce processus. Ils sont capables de les conduire selon les standards en vigueur.						
C2.1	Valable pour Vi	Objectif particulier Les professionnels sont conscients que le produit est vivant et qu'il nécessite de nombreuses opérations de stabilisation et de protection du produit. Ils sont capables d'exécuter les différentes techniques d'élaboration du vin. CMSP: approche et action interdisciplinaires, capacité à résoudre des problèmes.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C2.1.1	Vi	Commenter les buts et les effets de la stabilisation chimique à base de SO ₂ .	C2		x	
C2.1.2	Vi	Effectuer la stabilisation chimique selon les instructions.	C3		x	
C2.1.3	Vi	Expliquer les buts de la stabilisation physique par le froid.	C2		x	
C2.1.4	Vi	Employer le matériel de transfert des fluides (pompes et tuyaux).	C3	x		
C2.1.5	Vi	Utiliser les différentes techniques de clarification, selon les instructions.	C5			x
C2.1.6	Vi	Nommer les mesures pour protéger le vin de l'oxydation dans des contenants appropriés.	C1		x	
C2.2	Valable pour Vi	Objectif particulier Les professionnels sont en mesure de réaliser sur ordre des techniques d'élevage, afin que le produit final remplisse les objectifs et présente les caractéristiques souhaités. Ils acceptent qu'un produit vinicole puisse posséder différentes caractéristiques. CMSP: approche et action interdisciplinaires, capacité à résoudre des problèmes, créativité, aptitude au travail en équipe, apprentissage tout au long de la vie, autonomie et responsabilité.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C2.2.1	Vi	Décrire les buts de l'élevage.	C2		x	
C2.2.2	Vi	Expliquer les raisons et les possibilités d'un apport ciblé d'oxygène.	C2		x	
C2.2.3	Vi	Suivre et effectuer l'élevage du produit selon les instructions.	C3	x		
C2.3	Valable pour Vi	Objectif particulier Les professionnels sont capables d'effectuer les principales analyses du produit et d'en évaluer les résultats. Ils sont conscients de l'importance du suivi technique et organoleptique lors de l'élaboration et du stockage du produit. CMSP: approche et action interdisciplinaires, indépendance, techniques de travail et gestion du temps.				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C2.3.1	Vi	Après discussion avec son supérieur, évaluer le produit, de manière professionnelle, à diverses étapes de son élevage.	C3	x		
C2.3.2	Vi	Nommer les prescriptions légales régissant le secteur viticole.	C1		x	
C2.3.3	Vi	Appliquer consciencieusement les dispositions législatives du secteur viticole.	C3	x		
C2.3.4	Vi	Mettre en œuvre, au sein de l'exploitation, les prescriptions en matière d'hygiène (HACCP) et des normes de qualité (ISO, IFS & BRC).	C3			x

D. Domaine de compétence: Mécanisation et installations

D1 Objectif général: Utiliser et entretenir des machines, des équipements et des installations.

L'utilisation correcte de machines et d'équipements appropriés facilite le travail quotidien et accroît la productivité. Ils représentent des investissements élevés, ce qui nécessite une utilisation correcte et un entretien régulier.

C'est pourquoi les professionnels se familiarisent avec les machines, les équipements et les installations dans leur environnement professionnel, afin de s'en servir correctement. Ils disposent des compétences nécessaires pour les entretenir avec soin.

D1.1 Valable pour Objectif particulier

Agr, CS, Vi Les professionnels utilisent des véhicules et des machines selon les instructions. Ils sont conscients des dangers liés à leur utilisation et respectent les consignes correspondantes.

CMSP: techniques de travail et gestion du temps; approche et action interdisciplinaires; créativité; capacité à résoudre des problèmes.

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D1.1.1	Agr, CS, Vi	décrire le fonctionnement et l'utilisation des instruments de mesure simples (thermomètre, manomètre, baromètre, hygromètre).	C2		x	
D1.1.2	Agr, CS, Vi	décrire le fonctionnement et les possibilités d'utilisation des véhicules et des machines.	C2		x	
D1.1.3	Agr	décrire l'utilisation et l'entretien des machines de préparation du sol, de semis, de plantation, d'épandage d'engrais, de sarclage et de récolte ainsi que les installations d'irrigation pour les grandes cultures et la production fourragère.	C2		x	
D1.1.4	CS	décrire l'utilisation et l'entretien des machines de préparation du sol, de semis, de plantation, d'épandage d'engrais, de sarclage et de récolte ainsi que les installations d'irrigation pour les cultures spéciales.	C2		x	
D1.1.5	Agr, CS, Vi	conduire et manipuler en toute sécurité les véhicules de l'exploitation.	C2		x	
D1.1.6	Agr	effectuer et contrôler les réglages simples et utiliser les machines de préparation du sol, de semis, de plantation, d'épandage d'engrais, de sarclage et de récolte ainsi que les installations d'irrigation en grandes cultures et en production fourragère.	C2		x	
D1.1.7	CS	effectuer et contrôler les réglages simples et utiliser les machines de préparation du sol, de semis, de plantation, d'épandage d'engrais, de sarclage et de récolte ainsi que les installations d'irrigation en cultures spéciales.	C2		x	
D1.1.8	CS, Vi	nommer les règles d'hygiène à appliquer lors de l'utilisation de machines, d'appareils et d'équipements.	C2		x	
D1.1.9	CS, Vi	utiliser les machines, les appareils et les équipements selon les principes d'hygiène établis.	C2		x	
D1.2 Valable pour		Objectif particulier				
Agr, CS, Vi		Les professionnels utilisent des machines et des installations selon les instructions. Ils sont conscients des dangers et respectent les prescriptions de sécurité à prendre en considération lors de l'utilisation des machines et des installations de l'exploitation.				
		CMSP: techniques de travail et gestion du temps; approche et action interdisciplinaires; créativité; capacité à résoudre des problèmes				
Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D1.2.1	Agr, CS, Vi	utiliser et lire des instruments de mesure simples et noter les résultats de mesure.	C3	x		x
D1.2.2	Agr, CS, Vi	décrire les points critiques lors du réglage d'appareils et d'installations.	C2		x	
D1.2.3	Agr	nommer les machines et installations pour l'entreposage des fourrages et la production animale et décrire leur utilisation.	C2		x	

D1.2.4	CS	nommer les machines et installations de protection contre la grêle, de production sous serre, d'entreposage et de conditionnement et décrire leur utilisation.	C2	x		
D1.2.5	Vi	nommer les machines et les installations utilisées pour la vinification et l'encavage, ainsi que décrire leur utilisation.	C2	x	x	
D1.2.6	Agr	effectuer et contrôler les réglages simples et utiliser les machines et les installations pour l'entreposage des fourrages et la production animale.	C3	x		x
D1.2.7	CS	effectuer et contrôler les réglages simples et utiliser les machines et les installations de protection contre la grêle, de production sous serre, d'entreposage et de conditionnement.	C3	x		x
D1.2.8	Vi	effectuer et contrôler les réglages simples et utiliser les machines et les installations de production et d'entreposage du vin.	C3	x		
D1.2.9	CS, Vi	contrôler la température et l'humidité dans les locaux refroidis ou climatisés, annoncer les écarts.	C3	x		
D1.2.10	CS, Vi	énumérer les mesures d'économie d'énergie.	C1		x	
D1.2.11	CS, Vi	décrire et montrer les appliquer des mesures simples d'économie d'énergie.	C3	x		
D1.3	Valable pour Agr, CS, Vi	<p>Objectif particulier</p> <p>Les professionnels entretiennent en respectant les directives les véhicules, les machines, les installations et les bâtiments. Ce faisant, ils sont conscients que l'entretien des véhicules, des machines, des installations et des bâtiments est indispensable.</p> <p>CMSP: techniques de travail et gestion du temps; approche et action interdisciplinaires; autonomie et responsabilité</p>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D1.3.1	Agr, CS	décrire l'entretien simple et les travaux de nettoyage des véhicules, des machines et des installations.	C2		x	
D1.3.2	Agr, CS, Vi	décrire les dangers potentiels lors de l'entreposage et l'utilisation des carburants, des lubrifiants ainsi que des produits de nettoyage et de désinfection, citer les mesures de sécurité.	C3		x	
D1.3.3	CS, Vi	expliquer l'utilisation de lubrifiants et de substituts de graisses.	C2	x		
D1.3.4	Agr, CS	vérifier les niveaux d'huiles des véhicules à moteur.	C3	x		x
D1.3.5	Agr, CS	lubrifier et entretenir les machines et les installations.	C3	x		x
D1.3.6	Agr, CS	nettoyer et ranger les véhicules et les machines.	C3	x		x
D1.3.7	Agr, CS	nettoyer les filtres des véhicules et des installations.	C3	x		
D1.3.8	Agr, CS	effectuer des petits travaux d'entretien des bâtiments et des installations.	C3	x		
D1.3.9	CS	effectuer des petits travaux d'entretien des protections contre la grêle et des serres.	C3	x		
D2		<p>Objectif général: Respecter des prescriptions relatives à la sécurité au travail</p> <p>Employés et employeurs ont intérêt à promouvoir la santé, à éviter les accidents et à sauvegarder l'environnement, afin d'améliorer la qualité de vie, le bien-être et la productivité. Ils contribuent ainsi à minimiser les frais pour les personnes concernées et l'entreprise.</p> <p>C'est pourquoi les professionnels sont sensibilisés aux principaux risques de leur environnement de travail et de loisir. Ils appliquent consciencieusement et activement les règles de la prévention des accidents et de la protection de la santé et prennent soin de l'environnement.</p>				
D2.1	Valable pour Agr, CS, Vi	<p>Objectif particulier</p> <p>Les professionnels sont conscients des dangers qui peuvent survenir sur une exploitation. Ils connaissent les dangers potentiels et sont capables de les prévenir.</p> <p>CMSP: techniques de travail et gestion du temps; approche et action interdisciplinaires; autonomie et responsabilité</p>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D2.1.1	Agr, CS, Vi	appliquer au quotidien les prescriptions de sécurité concernant les machines, appareils et équipements.	C3	x	x	x

D2.1.2	Agr, CS, Vi	énumérer dans l'exploitation les moyens d'assistance, pour l'aide en cas d'urgence.	C1	x		
D2.1.3	Agr, CS, Vi	utiliser dans l'exploitation les moyens d'assistance pour l'aide en cas d'urgence.	C3	x		x
D2.1.4	Agr, CS, Vi	distinguer les dangers potentiels résultant de l'utilisation des machines, appareils et équipements.	C2		x	x
D2.1.5	Agr, CS, Vi	reconnaître les dangers potentiels résultant de l'utilisation des machines, appareils et équipements, et éviter les accidents par des mesures appropriées.	C2	x		x
D2.1.6	Agr, CS, Vi	énumérer les directives de la prévention des accidents et distinguer les mesures de prévention.	C1		x	
D2.1.7	Agr, CS, Vi	appliquer les directives de la prévention des accidents.	C3	x		
D2.1.8	Agr, CS, Vi	entretenir les éclairages et les signalisations des véhicules en vue de leur engagement dans la circulation routière.	C3	x		
D2.1.9	Agr, CS, Vi	prendre les mesures appropriées pour éviter les chutes dans l'exploitation.	C3	x		
D2.1.10	Agr, CS, Vi	énumérer les mesures de premiers secours en cas d'accident, en utilisant les moyens adéquats.	C3	x		
D2.1.11	Agr, CS, Vi	utiliser et entreposer les machines et leurs accessoires de manière à ne pas mettre en danger des tiers.	C3	x		
D2.1.12	Agr, CS, Vi	vérifier et maintenir en bon état les protections et les indications de danger sur les machines et les installations.	C3	x		
D2.2	Valable pour Agr, CS, Vi	Objectif particulier Les professionnels sont conscients des dangers de l'exploitation qui risquent d'affecter leur santé ou celle des autres. Les professionnels appliquent scrupuleusement les mesures de sécurité afin d'éviter les accidents et les intoxications des personnes e des animaux. CMSP: techniques de travail et gestion du temps; stratégie d'apprentissage; autonomie et responsabilité				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D2.2.1	Agr, CS	installer correctement les clôtures, de manière à ne pas mettre en danger les personnes.	C3	x		
D2.2.2	Agr	installer correctement les clôtures, de manière à ne pas mettre en danger les animaux.	C3	x		
D2.2.3	Agr, CS, Vi	reconnaître les risques d'accidents liés aux gaz lors de l'utilisation de silos, de fosses à purin ou de caves.	C3		x	
D2.2.4	Agr, CS, Vi	reconnaître et décrire les risques d'accidents liés aux gaz lors de l'utilisation de silos, de fosses à purin ou de caves.	C3	x		
D2.2.5	Agr, CS	reconnaître les risques d'accidents possibles lors du contact avec des animaux, et nommer des mesures de prévention adéquates.	C3	x		
D2.2.6	Agr, CS	reconnaître et désamorcer les risques de blessures chez les animaux.	C3	x		
D2.2.7	Agr, CS, Vi	entretenir et vérifier les protections de personne des machines, des installations et des bâtiments.	C3	x		
D2.2.8	Agr, CS, Vi	énumérer les équipements de protection personnelle de l'entreprise.	C1		x	
D2.2.9	Agr, CS, Vi	entretenir et entreposer correctement les équipements de protection personnelle, de manière à ce qu'ils soient immédiatement disponibles.	C3	x		
D2.2.10	Agr, CS, Vi	prendre les mesures appropriées pour la protection de l'ouïe.	C3	x		
D2.2.11	Agr, CS, Vi	utiliser les habits et équipements protecteurs lors du travail avec des produits chimiques (carburants, huiles, produits phytosanitaires, produits de nettoyage et désinfectants).	C3	x		
D2.2.12	Agr, CS, Vi	reconnaître les dangers concernant les mains, les pieds et d'autres parties du corps face à des lésions mécaniques, et nommer les mesures de protection telles que gants, chaussures et habits de travail appropriés.	C3		x	

D2.2.13	Agr, CS, Vi	se protéger les mains, les pieds et d'autres parties du corps face à des lésions mécaniques à l'aide de gants, chaussures et habits de travail appropriés.	C3	x		
D2.2.14	Agr, CS, Vi	expliquer les effets préjudiciables de l'alcool sur la santé.	C2		x	
D2.2.15	Agr, CS, Vi	reconnaître les principes des mouvements ergonomiques corrects pour lever, porter et poser des charges.	C3		x	
D2.2.16	Agr, CS, Vi	appliquer les principes des mouvements ergonomiques corrects pour lever, porter et poser des charges.	C3	x		
D2.3	Valable pour Agr, CS, Vi	<p>Objectif particulier</p> <p>Les professionnels connaissent les dangers liés à la circulation dans le trafic et pouvant mettre leur santé ou celle d'autres personnes en danger. Ils appliquent scrupuleusement les mesures de sécurité pour éviter les accidents aux personnes et aux animaux.</p> <p>CMSP: techniques de travail et gestion du temps; stratégies d'apprentissage; autonomie et responsabilité</p>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D2.3.1	Agr, CS, Vi	énumérer les mesures de sécurité concernant la conduite de machines et de véhicules dans le trafic.	C2		x	
D2.3.2	Agr, CS	énumérer les prescriptions de la circulation routière pour la conduite de véhicules et de machines agricoles.	C1		x	
D2.3.3	Agr, CS, Vi	conduire les machines et les véhicules dans le trafic en toute sécurité.	C3	x		x