

Plan de formation

pour la profession

Caviste CFC

Domaines de compétence

Production végétale
Production animale
Vinification
Mécanisation et installations
Environnement de travail

Abréviations

Professions	Ma	Maraîcher/Maraîchère CFC
	MaB	Maraîcher/Maraîchère domaine spécifique en production biologique CFC
	Av	Aviculteur/Avicultrice CFC
	AvB	Aviculteur/Avicultrice domaine spécifique en production biologique CFC
	Agr	Agriculteur/Agricultrice CFC
	AB	Agriculteur/Agricultrice domaine spécifique en production biologique CFC
	Ar	Arboriculteur/Arboricultrice CFC
	ArB	Arboriculteur/Arboricultrice domaine spécifique en production biologique CFC
	Ca	Caviste CFC
	Vi	Viticulteur/Viticultrice CFC
	ViB	Viticulteur/Viticultrice domaine spécifique en production biologique CFC
Emplacements	EF	Entreprise formatrice
	EP	Ecole professionnelle
	CI	Cours interentreprises
Echelle 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
	ECG	Enseignement de la culture générale

C. Domaine de compétence: Vinification**C1 Objectif général: Produire le raisin**

La viticulture conduit à la production de raisin de cuve permettant l'élaboration de divers produits dont le vin. Les différentes techniques de production viticole ont des conséquences primordiales sur l'élaboration des produits vinicoles.

C'est pourquoi les personnes en formation doivent être sensibilisées aux différentes étapes de production viticole jouant un rôle important dans l'élaboration de vins. La compréhension des travaux de la vigne est une condition indispensable à l'exercice de la profession.

C1.1 Valable pour Objectif particulier

Ca Les professionnels sont conscients de l'influence importante que joue le sol dans la composition des moûts et des vins. Dans les décisions de reconstitution, ils participent au choix de l'adéquation sol-cépage.

CMSP: pensée systémique

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C1.1.1	Ca	nommer les étapes de la formation du sol, le rôle des organismes du sol et la structure du sol. Ils peuvent citer les différents éléments constituant le sol.	C1		x	
C1.1.2	Ca	énumérer les différentes mesures de travail du sol.	C1		x	
C1.1.3	Ca	décrire les propriétés d'un sol sain.	C1		x	
C1.1.4	Ca	nommer les mesures de maintien et d'amélioration de l'activité des organismes du sol.	C2		x	
C1.1.5	Ca	nommer les facteurs qui influencent positivement ou négativement la fertilité du sol.	C1		x	
C1.1.6	Ca	décrire les conditions spécifiques d'un sol adapté à la production viticole.	C1		x	
C1.2 Valable pour		Objectif particulier				
	Ca	Les professionnels sont conscients de l'importance de la sélection d'un cépage et de la plantation.				
		<i>CMSP: Pensée systémique</i>				
Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C1.2.1	Ca	expliquer dans les grandes lignes la création et la sélection d'un nouveau cépage.	C2		x	
C1.2.2	Ca	nommer les périodes de plantation de la vigne les plus importantes.	C1		x	
C1.3 Valable pour		Objectif particulier				
	Ca	les professionnels sont conscients de l'importance de l'alimentation des plantes. Ils apprécient les principaux éléments et leurs influences sur le produit fini.				
		<i>CMSP: Techniques de travail et gestion du temps, pensée systémique.</i>				
Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C1.3.1	Ca	montrer les rapports entre la nutrition des plantes et les autres facteurs de croissance.	C1		x	
C1.3.2	Ca	expliquer l'influence de la fumure sur le produit récolté.	C2		x	
C1.3.3	Ca	nommer le principe des cycles des éléments nutritifs (azote, carbone, phosphore, eau).	C1		x	
C1.3.4	Ca	commenter les éléments nutritifs les plus importants pour la vigne.	C2		x	

C1.4	Valable pour	Objectif particulier				
	Ca	Les professionnels sont sensibilisés aux différentes opérations de la conduite de la vigne et de leurs effets sur la production de raisin. Ils reconnaissent les maladies et ravageurs du vignoble en étant conscients des effets néfastes sur le produit final. Les professionnels prennent les principales mesures de protection.				

CMSP: Techniques de travail et gestion du temps, pensée systémique.

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C1.4.1	Ca	décrire les stades phénologiques d'une vigne.	C2		x	
C1.4.2	Ca	expliquer les principaux systèmes de taille de la vigne.	C2		x	
C1.4.3	Ca	expliquer les soins aux cepes (attacher les branches à fruits, ébourgeonner, palisser, cisailer et effeuiller la zone des grappes).	C2		x	
C1.4.4	Ca	estimer le rendement.	C4	x		
C1.4.5	Ca	effectuer et interpréter un contrôle de maturité (sucres et acidité).	C4	x		
C1.4.6	Ca	décrire les maladies et ravageurs les plus importants.	C3	x	x	
C1.4.7	Ca	décrire l'importance de la faune utile.	C2		x	
C1.4.8	Ca	expliquer les points communs et les différences entre la production intégrée et biologique.	C2		x	
C1.4.9	Ca	décrire les principales interventions phytosanitaires.	C2		x	

C1.5	Valable pour	Objectif particulier				
	Ca	Les professionnels sont conscients de l'importance cruciale de la récolte du raisin dans leur activité. Ils entreprennent tous les contrôles et analyses nécessaires permettant une prise de décision opportune. Ils participent activement au chantier de récolte.				

CMSP: Techniques de travail et gestion du temps, aptitude au travail en équipe, capacité à gérer des conflits.

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C1.5.1	Ca	expliquer l'influence de la maturité du raisin sur la qualité du vin et fixer la période de récolte en fonction du type de produit visé.	C5		x	
C1.5.2	Ca	identifier les vendanges qui nécessitent un tri et proposer des mesures de tri adapté.	C5	x	x	
C1.5.3	Ca	préparer et exécuter les travaux de récolte en respectant les règles de sécurité.	C3	x		
C1.5.4	Ca	expliquer les principales méthodes de récolte et leur incidence sur le raisin.	C2		x	
C1.5.5	Ca	lors de la récolte, prendre les mesures d'hygiène exigées.	C3	x		
C1.5.6	Ca	assurer la traçabilité du produit récolté.	C3	x		

C2 Objectif général: Encaver le raisin

La phase viticole est terminée. Les différentes étapes de la vinification débutent. Cette phase est cruciale dans l'élaboration du produit souhaité. Elle transforme le raisin en moût puis en vin, voire en d'autres produits dérivés. La réception du raisin est le point de rencontre entre la production viticole et l'encavage. La transformation du raisin par l'égrappage, le foulage, ainsi que les fermentations alcooliques et malolactiques sont les principales opérations de la vinification.

C'est pourquoi les personnes en formation doivent être capables d'apprécier correctement le raisin lors de la réception. Elle maîtrisent la sélection de la matière première et les schémas de vinification classiques et particuliers, ainsi que la transformation des sous-produits.

C2.1	Valable pour	Objectif particulier				
	Ca	Les professionnels évaluent la qualité du raisin et déterminent les opération de réception à effectuer en fonction du produit souhaité.				

CMSP: Pensée systémique, résistance au stress.

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C2.1.1	Ca	décrire le déroulement du contrôle officiel de la vendange et le passeport de vendange.	C3		x	

C2.1.2	Ca	décrire le déroulement du paiement à la qualité des raisins, à l'aide d'exemples.	C2	x	
C2.1.3	Ca	différencier les principales possibilités de vinification blanc, rosé et rouge.	C2	x	x
C2.1.4	Ca	décrire les vinifications spéciales.	C4		x
C2.1.5	Ca	réceptionner la vendange.	C2	x	
C2.1.6	Ca	expliquer les buts de l'égrappage et du foulage.	C3		x
C2.1.7	Ca	effectuer l'égrappage et le foulage.	C2	x	x
C2.1.8	Ca	décrire les différentes techniques de pressurage.	C3		x
C2.1.9	Ca	décrire l'influence de la technique et de la gestion du pressurage sur la qualité du moût/vin et les mettre en pratique.	C2	x	
C2.1.10	Ca	décrire et utiliser les principaux enzymes du raisin, du moût et du vin.	C2	x	x
C2.1.11	Ca	expliquer les effets du traitement mécanique du raisin sur le moût et le vin.	C2		x
C2.1.12	Ca	évaluer et sélectionner le raisin lors de sa réception, ainsi que d'expliquer les effets sur la vinification et la qualité du vin.	C2	x	

C2.2	Valable pour	Objectif particulier			
	Ca	Les professionnels sont conscients des effets des techniques d'extraction et des traitements des moûts et sont capables de les appliquer afin d'obtenir le produit final traité. <i>CMSP: approche et action interdisciplinaires axées sur les processus, résolution de problèmes, apprentissage tout au long de la vie, techniques de travail et gestion du temps.</i>			

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C2.2.1	Ca	décrire les exigences importantes d'un local de fermentation.	C2		x	
C2.2.2	Ca	décrire et utiliser l'équipement des différents types de cuves.	C3	x	x	
C2.2.3	Ca	citer les différentes techniques de débourage et expliquer les principaux facteurs qui influencent la clarification (quantité de bourbes et taux de récupération).	C2		x	
C2.2.4	Ca	mettre en pratique le débourage et utiliser les différents produits œnologiques relatifs.	C3	x		
C2.2.5	Ca	expliquer l'influence de l'intensité du débourage sur les fermentations et la qualité du vin.	C2		x	
C2.2.6	Ca	expliquer les principales techniques d'extraction en fonction du produit fini désiré.	C2		x	
C2.2.7	Ca	expliquer les facteurs influençant l'extraction.	C2		x	
C2.2.8	Ca	mettre en pratique les techniques d'extraction.	C3	x		
C2.2.9	Ca	transformer les sous-produits issus de la vinification.	C3			x

C2.3	Valable pour	Objectif particulier			
	Ca	Les professionnels gèrent les fermentations alcooliques et malolactiques. Ils sont capables d'apprécier les effets de chacune d'elle en fonction du vin souhaité. <i>CMSP: Pensée systémique, résolution de problèmes.</i>			

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C2.3.1	Ca	expliquer la composition, le métabolisme et la reproduction des levures désirables et indésirables.	C2		x	
C2.3.2	Ca	mettre en oeuvre des levures sèches et/ou pieds de cuve.	C3	x		
C2.3.3	Ca	calculer les rendements de la vinification, des sous-produits et creux de fermentation.	C3	x	x	
C2.3.4	Ca	conduire la fermentation alcoolique et gérer les facteurs influençant cette dernière.	C3	x		
C2.3.5	Ca	déterminer et calculer l'enrichissement en sucre.	C3		x	
C2.3.6	Ca	opérer l'enrichissement.	C3	x		
C2.3.7	Ca	prendre les mesures correctes en fin de fermentation alcoolique.	C3	x		

C2.3.8	Ca	citer les acides du vin et décrire leur influence.	C2	x	
C2.3.9	Ca	expliquer la composition, le métabolisme et la reproduction des bactéries désirables et indésirables.	C2	x	
C2.3.10	Ca	décrire les facteurs influençant la fermentation malolactique.	C2	x	
C2.3.11	Ca	évaluer les effets de la fermentation malolactique.	C4	x	x
C2.3.12	Ca	conduire la fermentation malolactique et gérer les facteurs influençant cette dernière.	C3	x	x

C3 Objectif général: Élever le produit

Le produit ayant subi les transformations désirées, il doit subir la phase d'élevage. Durant cette étape le produit subit un certain nombre d'opérations préparant ce dernier au conditionnement. L'élevage, par ces multiples facettes envisageables, apporte une personnalité au produit fini.

C'est pourquoi les personnes en formation doivent maîtriser les différentes étapes de ce processus et elles apprécient les effets de ces dernières sur le produit fini.

C3.1 Valable pour Objectif particulier

Ca Les professionnels sont conscients que le produit est vivant et qu'ils nécessitent de nombreuses opérations de stabilisation et de protection du produit. Ils agissent selon les différentes techniques afin d'élaborer le produit fini.

CMSP: Pensée systémique, résolution de problèmes

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C3.1.1	Ca	décrire les buts et les effets de la stabilisation chimique et les propriétés du SO2 et des autres agents conservateurs.	C2		x	
C3.1.2	Ca	déterminer et calculer les doses d'emploi de SO2 pour la stabilisation chimique.	C5	x	x	
C3.1.3	Ca	décrire les buts de la stabilisation physique par le froid.	C2		x	
C3.1.4	Ca	choisir et appliquer les méthodes de la stabilisation physique.	C5	x		
C3.1.5	Ca	expliquer la production de froid.	C2		x	
C3.1.6	Ca	expliquer l'influence et la signification d'une utilisation des colloïdes naturels et rajoutés.	C2		x	
C3.1.7	Ca	expliquer et mettre en pratique la centrifugation, la pasteurisation et la stérilisation.	C3	x		x
C3.1.8	Ca	expliquer le matériel de transfert des fluides (pompes et tuyaux).	C2		x	
C3.1.9	Ca	employer le matériel de transfert des fluides (pompes et tuyaux).	C3	x		
C3.1.10	Ca	choisir et appliquer les méthodes de transfert du produit avec ou sans aération.	C5	x		
C3.1.11	Ca	décrire les buts de la filtration et définir les types de filtres correspondants.	C2		x	
C3.1.12	Ca	expliquer l'influence des colloïdes lors de la filtration.	C2		x	
C3.1.13	Ca	choisir et appliquer les différentes techniques de la filtration.	C5	x		
C3.1.14	Ca	décrire les buts de la désacidification.	C2		x	
C3.1.15	Ca	mettre en pratique la désacidification.	C3	x		
C3.1.16	Ca	constater et réguler la carbonisation.	C5	x		
C3.1.17	Ca	décrire les buts et propriétés des collages.	C2		x	
C3.1.18	Ca	effectuer les collages.	C3	x		
C3.1.19	Ca	prendre les mesures en vue de recaper les vins dans les cuves appropriées.	C3	x		
C3.1.20	Ca	préparer et effectuer les assemblages.	C3	x		

C3.2	Valable pour	Objectif particulier				
	Ca	Les professionnels sont conscients qu'un produit vinicole possède une personnalité. Ils sont capables d'opérer les choix d'élevage afin de donner au produit fini les particularités désirées. <i>CMSP: Pensée systémique, résolution de problèmes, techniques de créativité, aptitude au travail en équipe, apprentissage tout au long de la vie, autonomie et responsabilité.</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C3.2.1	Ca	décrire les buts de l'élevage.	C2		x	
C3.2.2	Ca	expliquer les raisons et les possibilités d'un apport d'oxygène.	C2	x		
C3.2.3	Ca	décrire les buts de l'élevage sur lies et sous bois.	C2		x	
C3.2.4	Ca	effectuer l'élevage sur lies et sous bois.	C3	x		
C3.2.5	Ca	proposer et mettre en oeuvre les conditions optimales d'élevage (climat du chais, chais à barriques, principe de la climatisation).	C3	x		
C4		Objectif général: Conditionner le produit				
		Le conditionnement du produit fini est l'ultime étape dans le processus d'élaboration d'un produit ou d'un sous-produit vinicole. Cette phase comprend des étapes importantes afin d'offrir aux clients un produit sain, de haute qualité, stable et correspondant aux normes législatives de la vente des produits. Un stockage adéquat des produits finis avant la commercialisation est important, notamment pour que ces derniers conservent l'entier de la qualité. C'est pourquoi les personnes en formation maîtrisent les différentes phases du conditionnement et du stockage adéquat des produits finis et des produits auxiliaires.				
C4.1	Valable pour	Objectif particulier				
	Ca	les professionnels sont capables de préparer le produit fini en fonction des caractéristiques spécifiques du conditionnement. <i>CMSP: Pensée systémique, résolution de problèmes, aptitude au travail en équipe, techniques de travail et gestion du temps.</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C4.1.1	Ca	mettre en pratique le contrôle du produit en vue de son conditionnement au niveau physique, chimique, biologique et protéique.	C3	x		x
C4.1.2	Ca	décrire les principaux types de filtre et expliquer leurs particularités et leur fonctionnement.	C2		x	
C4.1.3	Ca	choisir les types de filtre et utiliser le bon support en fonction du produit.	C5	x		
C4.1.4	Ca	exploiter les filtres présents sur l'entreprise.	C3	x		
C4.1.5	Ca	décarboniquer ou carboniquer un vin en fonction du produit fini.	C3	x		
C4.2	Valable pour	Objectif particulier				
	Ca	Les professionnels sont capables de contrôler et d'utiliser dans les conditions optimales de la mise sous verre. Ils gèrent le stockage du produit fini et des matières sèches. <i>CMSP: Techniques de travail et gestion du temps, pensée systémique.</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C4.2.1	Ca	expliquer les différents types de conditionnement à chaud.	C2		x	
C4.2.2	Ca	expliquer et mettre en oeuvre les méthodes de stérilisation.	C3	x		x
C4.2.3	Ca	expliquer, organiser et appliquer les techniques de conditionnement.	C5	x		x
C4.2.4	Ca	nettoyer et entretenir les machines et les appareils de conditionnement.	C3			x
C4.2.5	Ca	décrire les particularités des matières sèches.	C2		x	
C4.2.6	Ca	choisir les matières sèches.	C3	x		
C4.2.7	Ca	stocker et utiliser correctement les matières sèches.	C3	x		

C4.2.8	Ca	décrire les exigences d'une cave de conditionnement et stocker correctement les produits.	C3	x		
---------------	----	---	----	---	--	--

C5 Objectif général: Commercialiser le produit

Les produits viticoles arrivent jusqu'aux consommateurs(trices) par plusieurs étapes et canaux de commercialisation. Outre les producteurs, les différents partenaires et organisations du marché jouent un rôle dans la commercialisation et la formation du prix. La commercialisation des produits viticoles exige une traçabilité sans faille du produit de la part de tous les partenaires de la filière.

En conséquence, les personnes en formation doivent pouvoir se préoccuper des différents partenaires et structures du marché de la commercialisation des produits viticoles. Ils se familiarisent avec les différents partenaires du marché.

C5.1 Valable pour Objectif particulier

Ca Les professionnels sont conscients de l'importance et des particularités des différents circuits de distribution des produits de l'exploitation, de la commercialisation et de la formation des prix des produits de leur entreprise.

CMSP: Pensée systémique, capacité à communiquer, stratégies d'apprentissage, civilité.

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C5.1.1	Ca	décrire les différents circuits de distribution des produits viticoles.	C2		x	
C5.1.2	Ca	décrire les différentes organisations et lieu de commercialisation des produits viti-viticoles et décrire leurs fonctions.	C2		x	
C5.1.3	Ca	décrire et expliquer les différentes possibilités de commercialisation.	C2		x	
C5.1.4	Ca	citer le prix des produits commercialisés les plus importants.	C1		x	
C5.1.5	Ca	expliquer la formation des prix des produits commercialisés à partir de la documentation.	C2		x	

C5.2 Valable pour Objectif particulier

Ca Les professionnels sont capables de gérer la présentation et la vente de leurs produits.
CMSP: Capacité à communiquer

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C5.2.1	Ca	d'organiser une présentation des vins en fonction du public-cible attendu.	C5	x		
C5.2.2	Ca	parler du vin de manière appropriée.	C3	x	x	
C5.2.3	Ca	d'appliquer les notions d'accueil de la clientèle sur l'exploitation ou ailleurs.	C3	x		

C6 Objectif général: Assurer la qualité

Les analyses (chimiques & organiques) et la dégustation livrent des données indispensables à l'élaboration du produit. Cette surveillance constante donne des informations sur le développement et sur le jugement global du produit.

C'est pourquoi, les personnes en formation doivent maîtriser la dégustation des produits et les différentes opérations de laboratoire pendant les étapes d'élaboration jusqu'à la commercialisation. Elles respectent les dispositions liées à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.

C6.1 Valable pour Objectif particulier

Ca Les professionnels sont conscients de l'importance du suivi technique lors de l'élaboration du produit. Ils sont capables d'effectuer les principales analyses du produit, d'en donner les résultats et de les exploiter.

CMSP: Pensée systémique, indépendance, techniques de travail et gestion du temps.

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C6.1.1	Ca	décrire les principales substances chimiques constituant le raisin, le moût et le vin et commenter leur évolution et contenu.	C2		x	
C6.1.2	Ca	expliquer les bases de la chimie spécifique à la profession.	C2		x	
C6.1.3	Ca	appliquer les mesures de sécurité au sein du laboratoire, utiliser les appareils du laboratoire et préparer des solutions chimiques.	C3	x		

C6.1.4	Ca	prélever un échantillon de raisin, de moût et de vin en vue d'une analyse.	C3	x	
C6.1.5	Ca	opérer et interpréter les analyses principales sur le produit.	C4	x	x
C6.1.6	Ca	mettre en place des essais (collages, assemblages, stabilité, désacidification) et en analyser les résultats.	C4	x	x

C6.2	Valable pour	Objectif particulier			
	Ca	Les professionnels sont conscients de l'importance du suivi organoleptique lors de l'élaboration du produit. Ils sont capables de déguster les produits en les qualifiant et en exploitant les résultats obtenus au mieux. <i>CMSP: Aptitude au travail en équipe, capacité à communiquer, approche et action interdisciplinaires axées sur les processus.</i>			

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C6.2.1	Ca	mettre en pratique une dégustation (baies, moût et vin).	C3	x	x	
C6.2.2	Ca	utiliser un vocabulaire sommaire de dégustation.	C3	x	x	
C6.2.3	Ca	analyser les baies lors du contrôle de maturité.	C3	x		
C6.2.4	Ca	apprécier le moût.	C3	x	x	
C6.2.5	Ca	apprécier le vin dans les différentes étapes d'élaboration et prendre les mesures adéquates.	C3	x		
C6.2.6	Ca	citer les principales altérations du vin en cours d'élaboration, d'élevage et lors du stockage et mettre en pratique les traitements adéquats.	C3		x	

C6.3	Valable pour	Objectif particulier			
	Ca	Les professionnels sont conscients de l'importance de la législation régissant le secteur viti-vinicole et agissent de manière adéquate. <i>CMSP: Techniques de travail et gestion du temps.</i>			

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C6.3.1	Ca	décrire les principales régions viticoles suisses et l'importance économique de la viticulture dans l'économie suisse et agricole.	C2		x	
C6.3.2	Ca	citer les principaux cépages cultivés en suisse.	C1		x	
C6.3.3	Ca	décrire sommairement l'organisation de l'économie viti-vinicole suisse.	C2		x	
C6.3.4	Ca	énumérer les organisations et les institutions (politiques ou professionnelles) au niveau fédéral qui s'occupent de l'économie viti-vinicole.	C1		x	
C6.3.5	Ca	décrire les principaux pays producteurs.	C2		x	
C6.3.6	Ca	expliquer les tâches et les articles les plus importants de la législation viticole.	C4		x	
C6.3.7	Ca	appliquer la législation viti-vinicole dans son travail quotidien.	C3	x		
C6.3.8	Ca	donner des exemples de comptabilité vinicole (assemblage, coupage, registres des caves, gestion des stocks).	C2		x	

C6.4	Valable pour	Objectif particulier			
	Ca	Les professionnels sont conscient de l'importance des principales normes d'hygiène et des particularités des normes de qualité existantes (ISO, IFS & BRC ou similaires) et sont capables de les appliquer. <i>CMSP: Pensée systémique, aptitude au travail en équipe, capacité à gérer des conflits.</i>			

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
C6.4.1	Ca	nommer et décrire brièvement les principes d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire existantes et les moyens nécessaires à leur mise en application.	C2			x
C6.4.2	Ca	citer les principes de l'autocontrôle, notamment de l'HACCP.	C1			x
C6.4.3	Ca	citer les principes de la traçabilité.	C1			x
C6.4.4	Ca	mettre en pratique l'hygiène personnelle au niveau de l'équipement personnel et des risques pour la santé personnelle.	C3	x		x

C6.4.5	Ca	appliquer les principales techniques de nettoyage.	C3	x	x
C6.4.6	Ca	mettre en pratique les mesures de protection à prendre lors de la préparation et du nettoyage (opérateur, matériel et produit-vin).	C3	x	x
C6.4.7	Ca	décrire un plan de nettoyage.	C2		x
C6.4.8	Ca	nommer les sources de pollution et les déchets produits par une exploitation vinicole.	C1		x
C6.4.9	Ca	appliquer les principes du tri des déchets et nommer les possibilités de recyclage possibles.	C3	x	x
C6.4.10	Ca	décrire les principales énergies utilisées en cave et les possibilités de les économiser (électricité, chaleur, froid, eau).	C2		x

D. Domaine de compétence: Mécanisation et installations

D1 Objectif général: Utiliser correctement les matériaux

Les matériaux, spécialement le métal et le bois, sont importants sur les exploitations. Pour des raisons économiques, les exploitations doivent maintenir les coûts aussi bas que possible pour les réparations, les rénovations et nouvelles constructions.

Les personnes en formation doivent apprendre à utiliser de manière économique et ciblée les matériaux pour la réparation des machines et des bâtiments. Ils apprennent à utiliser les appareils et les outils de manière professionnelle et respectueuse de l'environnement et à effectuer l'entretien et le service ainsi que de simples réparations, conformément aux instructions.

D1.1 Valable pour Objectif particulier

Agr, Ar, Av,
Ca, Ma, Vi

Lors de la réparation de machines et de bâtiments, les professionnels utilisent les matériaux et matières auxiliaires adéquats, et choisissent les procédés de travail appropriés.

CMSP: Techniques de travail et gestion du temps, résolution de problèmes, stratégies d'information et de communication.

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D1.1.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	décrire un atelier d'exploitation et son équipement de base, comprenant les appareils et outils principaux.	C2	x	x	
D1.1.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	décrire des matériaux importants, montrer des possibilités de réparation, et évacuer correctement les matériaux.	C3	x	x	
D1.1.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	décrire les composants de machines, tels qu'entraînements à chaînes ou à courroies, arbres, ressorts, vis.	C2	x	x	
D1.1.5	Ca	décrire les essences appropriées pour la construction de fûts et leurs principaux constituants. Décrire le principe de leur construction.	C2	x		

D1.2 Valable pour Objectif particulier

Agr, Ar, Av,
Ca, Ma, Vi

Les professionnels utilisent de manière compétente les outils et appareils disponibles dans l'atelier d'exploitation.

CMSP: résolution de problèmes, indépendance

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D1.2.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	appliquer les mesures de sécurité et de protection de l'environnement lors du travail en atelier.	C3	x	x	
D1.2.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	exécuter de manière autonome de simples travaux de soudure, et mentionner les dangers possibles.	C3	x	x	
D1.2.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	selon un plan, usiner et construire des pièces simples en acier.	C3	x	x	
D1.2.5	Ca	travailler et souder l'acier inoxydable.	C3	x	x	
D1.2.6	Ca	énumérer et expliquer les particularités et qualités de l'acier inoxydable.	C2	x	x	
D1.2.7	Ca	expliquer les différentes qualités d'acier inoxydable, ainsi que leurs domaines d'application.	C2	x	x	

D1.3 Valable pour Objectif particulier

Agr, Ar, Av,
Ca, Ma, Vi

Les professionnels exécutent de manière autonome et consciencieuse des travaux d'entretien et de simples réparations sur les tracteurs, mono axes, machines et équipements.

CMSP: résolution de problèmes, apprentissage tout au long de la vie, curiosité, esprit d'initiative

Valable pour		Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D1.3.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	assurer l'entretien et les réparations simples sur les machines et équipements.	C3	x	x	
D1.3.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	exécuter les travaux de service sur les véhicules de l'exploitation, conformément au mode d'emploi.	C3	x		

D1.3.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	exécuter des réparations simples sur des installations selon les instructions.	C3		x	
D1.3.4	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	appliquer des mesures de protection et de conservation sur les matériaux de construction et d'aménagement.	C3	x		x

D2 Objectif général: Régler et entretenir les machines et équipements

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. Le CFC permet, conformément à l'ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques (ORRChim), l'utilisation d'une pompe à traiter.

En conséquence, les personnes en formation doivent être sensibilisées aux machines et outils de leur domaine d'activité, afin d'être aptes à les utiliser correctement. Ils apprennent à entretenir de manière exemplaire ces machines et outils, afin de contribuer à une utilisation écologique et sûre.

D2.1 Valable pour Objectif particulier

Agr, Ar, Av,
Ca, Ma, Vi En utilisant les machines et équipements, les professionnels sont conscients des lois de la physique. Ils évitent ainsi dégâts et accidents et ils obtiennent une bonne qualité de travail.

CMSP: approche et action interdisciplinaires axées sur les processus, stratégies d'information et de communication

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D2.1.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer les grandeurs et unités physiques suivantes, avec exemples d'application: masse volumique, masse, vitesse, accélération, force, moment de force, travail, énergie, puissance, rendement.	C2		x	
D2.1.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer la loi des leviers, le palan et les transmissions (courroies, roues dentées), avec exemples d'application pratique.	C2		x	
D2.1.3	Ca	expliquer la loi des gaz et l'hydrodynamique.	C2		x	
D2.1.5	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer les termes suivants en l'électricité: tension, intensité de courant, puissance, courant alternatif et continu; commenter les mesures de sécurité en relation avec le courant électrique.	C2	x		x

D2.2 Valable pour Objectif particulier

Agr, Ar, Av,
Ca, Ma, Vi Les professionnels évaluent les combustibles, carburants et lubrifiants selon leurs particularités, et les utilisent d'une manière appropriée.

CMSP: pensée systémique, autonomie et responsabilité

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D2.2.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	énumérer les fonctions des huiles pour moteurs, engrenages et systèmes hydrauliques, ainsi que des graisses lubrifiantes, et expliquer les classes de viscosité et de qualité.	C2		x	
D2.2.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer les conséquences de lubrification et d'entretien insuffisants ou défectueux.	C2		x	
D2.2.4	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	stocker correctement les lubrifiants et les carburants, les utiliser en préservant les ressources et les éliminer de façon appropriée.	C3	x		x
D2.2.5	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	décrire les avantages à utiliser de l'essence alkylée pour les taille-haies, les tronçonneuses, etc. et les mettre en pratique.	C3	x		x
D2.2.6	Ca	expliquer l'utilisation de lubrifiants et de substituts de graisses compatibles avec les denrées alimentaires.	C2	x		x

D2.3	Valable pour Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi	Objectif particulier Les professionnels connaissent les fonctions et particularités des principaux organes des véhicules et machines, et les utilisent dans leur travail de manière adéquate et consciencieuse. <i>CMSP: pensée systémique, indépendance, apprentissage tout au long de la vie</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D2.3.9	Ca	montrer les intervalles d'entretien pour les machines de cave, les pompes, les appareils de filtrage, les tireuses, les boucheuses et capsuleuses, les installations d'emballage, et les soupapes automatiques.	C2	x	x	
D2.4	Valable pour Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi	Objectif particulier Les professionnels évaluent correctement les coûts et les avantages économiques des machines et installations techniques. <i>CMSP: stratégies d'information et de communication, pensée systémique, curiosité, esprit d'initiative</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D2.4.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	établir de simples estimations des frais pour des machines et équipements d'après les documents de référence d'Agroscope Reckenholz-Tänikon ART.	C3		x	
D2.4.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	énumérer des mesures importantes servant à réduire les frais d'utilisation des machines et à assurer leur efficacité énergétique.	C1		x	
D2.4.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	décrire, calculer et comparer des procédés de mécanisation simples.	C4		x	
D2.4.4	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer les possibilités de l'utilisation en commun des machines, avec avantages et inconvénients.	C2		x	
D3	Objectif général: Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations Les bâtiments et installations techniques contribuent à améliorer la production des points de vue qualitatif et quantitatif, et à faciliter les travaux. C'est pourquoi les personnes en formation sont familiarisées aux bâtiments, installations et équipements de leur domaine d'activité. Elles doivent apprendre à les concevoir et les entretenir de manière exemplaire, afin d'en assurer l'utilisation rationnelle d'un point de vue économique et écologique.					
D3.2	Valable pour Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi	Objectif particulier Les professionnels utilisent correctement les équipements, les installations techniques et les appareils électriques et exécutent, dans les règles de l'art, les travaux d'entretien selon les modes d'emploi. <i>CMSP: approche et action interdisciplinaires axées sur les processus, apprentissage tout au long de la vie</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D3.2.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	utiliser et entretenir les installations électromécaniques de l'exploitation.	C3	x	x	
D3.2.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca	expliquer et comparer des installations de mécanisation intérieure.	C4		x	
D3.2.4	Ma, Av, Ar, Ca	distinguer et utiliser les commandes et les systèmes de refroidissement dans les locaux refroidis ou climatisés.	C3		x	
D3.2.6	Ca	entretenir les installations particulières à l'exploitation (machines de cave, pompes, installations de filtrage, tireuses, boucheuses / capsuleuses, installations d'emballage, installations mécaniques).	C3	x		

D4 Objectif général: Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé.
La santé, l'absence d'accidents et un environnement intact sont dans l'intérêt des employés et de l'employeur, car la qualité de vie et la productivité du travail sont ainsi améliorées. De plus, ils permettent de diminuer les coûts externes pour les personnes concernées, pour les entreprises et la société.
Les personnes en formation sont conscientes des risques principaux que comporte leur environnement professionnel et de loisir. Ils apprennent et appliquent les directives de la sécurité au travail et de la loi sur la protection de la santé, conformément aux bases de la prévention et ils tiennent compte des aspects de l'environnement.

D4.1 Valable pour **Objectif particulier**
Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi Les professionnels utilisent les véhicules, machines, appareils et installations de manière sûre et conforme aux prescriptions, et entretiennent constamment les équipements en relation avec la sécurité sur les machines.
CMSP: approche et action interdisciplinaires axées sur les processus, indépendance.

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D4.1.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	énoncer les mesures pour la sécurité et la protection de la santé des personnes en formation.	C2	x		
D4.1.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	mettre en oeuvre, au quotidien, les réglementations relatives à la sécurité pour les machines, les outils et les installations.	C3	x	x	x
D4.1.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	reconnaître les dangers potentiels résultant de l'utilisation des machines, appareils et équipements, et éviter les accidents par des mesures appropriées.	C4	x		x
D4.1.5	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	se servir correctement des machines et montrer le comportement à avoir dans des situations de danger d'accident accru.	C3	x	x	x
D4.1.6	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	prendre les mesures appropriées pour éviter les chutes dans l'exploitation.	C3	x	x	
D4.1.7	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	reconnaître les détériorations dans les installations électriques, et prendre les mesures appropriées pour leur remise en état.	C4	x	x	
D4.1.8	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	montrer comment il faut porter les premiers secours en cas d'accident, en utilisant les moyens adéquats.	C2	x	x	x
D4.1.9	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	utiliser et entreposer les machines et accessoires de manière à ne pas mettre en danger des tiers.	C3	x	x	
D4.1.10	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	maintenir en bon état les indications de danger sur les installations.	C3	x	x	
D4.1.11	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	utiliser dans l'exploitation les moyens d'assistance pour porter secours en cas d'urgence.	C3	x	x	
D4.1.12	Ca	expliquer et utiliser correctement les équipements de protection (installations de ventilation par sur et sous-pression, appareils de mesure des gaz).	C3	x		
D4.1.13	Ca	éviter la formation de surpression dans les fûts de fermentation.	C3	x		
D4.1.14	Ca	expliquer les dangers de la formation de vide d'air lors du vidage de fûts et leurs conséquences.	C2	x		

D4.2 Valable pour **Objectif particulier**
Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi Les professionnels prennent des mesures afin d'éviter les accidents et les intoxications des personnes et des animaux. Ils protègent l'environnement contre les influences néfastes.
CMSP: approche et action interdisciplinaires axées sur les processus, indépendance

	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D4.2.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	éviter les risques d'accidents grâce à un bon ordre dans leur environnement de travail.	C3	x	x	
D4.2.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	évaluer correctement le danger des gaz dans les fosses à purin, les silos, ou ceux produits lors de travaux de soudure et de processus de fermentation. Prendre les mesures adéquates pour éviter les accidents.	C5	x	x	x
D4.2.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	appliquer dans leur travail les prescriptions concernant les substances chimiques et autres substances dangereuses.	C3	x	x	

D4.2.4	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	evaluer les dangers de substances à l'aide des inscriptions et feuillets accompagnant les emballages, et observer les précautions indiquées lors de leur utilisation.	C5	x	x	x
D4.2.5	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	entreposer correctement les substances dangereuses à des endroits appropriés.	C3	x	x	x
D4.2.8	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	reconnaître les risques d'accidents pour les enfants dans l'environnement professionnel, et prendre les mesures adéquates.	C5	x		
D4.2.11	Ca	expliquer les effets préjudiciables de l'alcool sur la santé.	C2		x	
D4.4	Valable pour Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi	Objectif particulier Pour leur travail, les professionnels utilisent systématiquement les équipements de protection personnels; pour sauvegarder leur santé, ils observent les principes ergonomiques afin d'éviter les impacts néfastes sur la santé. <i>CMSP: Indépendance, autonomie et responsabilité</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
D4.4.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	entretenir et entreposer correctement les équipements de protection, et assurer qu'ils soient disponibles à tout instant.	C3	x	x	x
D4.4.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	à l'aide des modes d'emploi, utiliser correctement les équipements de protection.	C3	x	x	x
D4.4.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	reconnaître les dangers pour la santé des expositions à la poussière, nommer les conséquences et prendre les mesures de protection à l'aide de matériel approprié.	C4	x	x	x
D4.4.4	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	dans les situations de manque d'oxygène, en particulier lors de l'accès à des silos, aux citernes à fermentation, des locaux à atmosphère conditionnée et des fosses à purin, utiliser correctement les appareils de ventilation.	C3	x	x	x
D4.4.5	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	lors de travaux de soudure, lors de l'emploi de scies, de ponceuses ou outils pour le travail sur pierre, protéger les yeux par les moyens appropriés (lunettes, etc.).	C3	x	x	x
D4.4.6	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	connaître les conséquences nuisibles du bruit et prendre les mesures appropriées pour la protection de l'ouïe lors de travaux bruyants.	C3	x	x	x
D4.4.7	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	utiliser les habits et équipements protecteurs lors du travail avec des produits chimiques.	C3	x	x	x
D4.4.8	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	evaluer les dangers concernant les mains, les pieds et d'autres parties du corps face à des lésions mécaniques, et les protéger à l'aide de gants, chaussures et habits de travail appropriés.	C4	x	x	x
D4.4.9	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	appliquer les principes des mouvements ergonomiques corrects pour lever, porter et poser des charges.	C3	x	x	x

E. Domaine de compétence: Environnement de travail

E1 Objectif général: Comprendre les liens de l'économie d'entreprise, de la politique, du droit et de la nature dans l'environnement de travail.

L'activité des professionnels se déroule dans un système complexe et elle est influencée par les interactions de ses partenaires. Les attentes de la société envers la branche sont élevées et soutenues. Le domaine d'activité est soumis à une pression économique et écologique constante.

C'est pourquoi les apprenants sont sensibilisés à l'organisation de l'entreprise ainsi qu'à l'environnement économique, juridique, politique et écologique qui influence son fonctionnement. Ils sont en mesure d'apprécier leur propre position au sein de ce système et de prendre des décisions en conséquence. La compréhension générale de l'environnement de travail, la réflexion personnelle et l'exécution des tâches administratives qui y sont rattachées, sont des conditions indispensables à l'exercice de la profession.

E1.1 Valable pour Objectif particulier

Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi Les professionnels reconnaissent l'importance de la durabilité dans les domaines économique, écologique et social.

CMSP: Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus, pensée systémique, autonomie et responsabilité

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

E1.1.4 Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi décrire des opérations de travail routinières et de formuler des propositions d'amélioration de ces opérations. C5 x

E1.2 Valable pour Objectif particulier

Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi Les professionnels comprennent la situation financière de l'entreprise.

CMSP: Technique de travail et gestion du temps, stratégie d'information et de communication, apprentissage tout au long de la vie, autonomie et responsabilité

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

E1.2.2 Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi expliquer, en des termes simples, les principes du bilan, des mouvements monétaires et du compte de résultats. C2 x

E1.2.4 Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi établir les bulletins de livraison, les factures simples et d'en contrôler le recouvrement. C3 x x

E1.2.5 Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi contrôler les relevés et les extraits de compte. C4 x

E1.2.6 Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi organiser leur courrier systématiquement. C5 x x

E1.3 Valable pour Objectif particulier

Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi Les professionnels connaissent la situation économique et financière de l'entreprise et prennent des mesures sur la base de ces données.

CMSP: Technique de travail et gestion du temps, stratégie d'information et de communication, apprentissage tout au long de la vie, autonomie et responsabilité

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

E1.3.2 Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi expliquer correctement les principaux résultats de branche sur la base des résultats de la comptabilité de l'entreprise. C2 x

E1.3.3 Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi comparer les résultats comptables de l'entreprise avec les résultats de la branche. C4 x

E1.4 Valable pour Objectif particulier

Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi Les professionnels font une évaluation d'un changement simple dans l'entreprise.

CMSP: pensée systémique, autonomie et responsabilité, stratégies d'information et de communication

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

E1.4.1 Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi décrire les réflexions qui mènent à la décision d'effectuer ou non un investissement simple. C2 x

E1.4.2 Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi calculer les coûts d'un investissement simple. C3 x

E1.4.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	formuler les exigences pour une offre et de vérifier et comparer diverses offres.	C4	x	x	
E1.4.4	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	calculer le financement et la supportabilité d'un projet d'investissement simple et d'en estimer l'impact économique.	C5		x	
E1.4.5	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer les avantages et les inconvénients de différentes possibilités de financement d'un investissement.	C2		x	
E1.6	Valable pour Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi	Objectif particulier Les professionnels reconnaissent le lien existant entre l'entreprise et l'environnement politique et social. Ils comprennent les processus de décision de la profession, en connaissent les principaux acteurs, en évaluent l'impact sur l'entreprise et agissent en conséquence dans leur pratique professionnelle quotidienne. <i>CMSP: Pensée systémique, autonomie et responsabilités, capacité à communiquer</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
E1.6.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer à un collègue les tâches de la profession conformément à la constitution fédérale en s'appuyant sur des exemples concrets de leur environnement professionnel.	C2		x	
E1.6.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer à un collègue quels pourraient être les impacts des mesures de la politique agricole sur leur environnement professionnel.	C2		x	
E1.6.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	décrire les principaux acteurs qui marquent la politique de la profession et de montrer leur influence sur celle-ci.	C2		x	
E1.6.4	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer le développement historique de la politique de la profession à un collègue, de se forger leur propre opinion sur la politique agricole et de la justifier.	C4		x	
E1.6.5	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer à des personnes qui ne sont pas du métier les différentes fonctions de la branche (économiques, sociales, environnementales).	C2		x	
E1.6.6	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	montrer au quotidien des comportements donnant une image positive de la profession.	C5	x		
E1.7	Valable pour Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi	Objectif particulier Les professionnels connaissent les dispositions importantes de la législation sur l'agriculture et sur les denrées alimentaires et agissent de manière adéquate. <i>CMSP: Pensée systémique, stratégies d'information et de communication, résolution de problèmes</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
E1.7.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	remplir avec justesse et précision les différents documents et de les transmettre aux services compétents.	C3	x		
E1.7.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	rechercher les ordonnances pertinentes pour la branche.	C3		x	
E1.7.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	appliquer les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires dans son activité professionnelle.	C3	x	x	
E1.7.4	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer l'utilité de la traçabilité.	C2		x	
E1.7.5	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	identifier les partentaires qui sont co-responsables de l'application de la politique agricole.	C2		x	
E1.9	Valable pour Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi	Objectif particulier Les professionnels sont conscients de l'importance du secteur des assurances dans leur environnement. Ils connaissent les principes fondamentaux des assurances des personnes. Ils sont conscients de leur droits et devoirs en tant que salarié, par rapport à leur situation personnelle et professionnelle, pendant et après leur apprentissage. <i>CMSP: stratégies d'information et de communication, pensée systémique, résolution de problèmes.</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
E1.9.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	nommer les directives salariales en vigueur (AVS, AC, APG, indemnités journalières) et d'interpréter un décompte de salaire.	C4	x		

E1.9.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	choisir et expliquer les modes de rémunération existant dans l'agriculture (salaire complet, reconnaissance de dette).	C5	x		
E1.9.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	expliquer dans les grandes lignes les assurances de choses et de personnes importantes de l'agriculture.	C2	x		
E1.9.4	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	énumérer, pour les assurances, les différences de couverture entre la main-d'oeuvre familiale et la main-d'oeuvre externe.	C2	x		
E1.10	Valable pour Agr, Ar, Av, Ca, Ma, Vi	Objectif particulier Les professionnels sont orientés vers les besoins de leurs clients. Ils participent à la mise en valeur et à la commercialisation de leurs produits. <i>CMSP: Pensée systémique, techniques de créativité, civilité, curiosité, esprit d'initiative</i>				
	Valable pour	Objectifs évaluateurs: Les professionnels sont capables de...	EC	EF	EP	CI
E1.10.1	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	(ECG) expliquer les outils du marketing à l'aide d'exemples (4P, marketing mix).	C4		x	
E1.10.2	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	(ECG) accueillir le client, de le conseiller sur les produits et prestations commercialisées par l'entreprise.	C3		x	
E1.10.3	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	(ECG) démontrer, à l'aide d'exemple, comment mettre en valeur les produits de manière efficace (vente au secteur en aval, vente directe).	C2		x	
E1.10.4	Ma, Av, Agr, Ar, Ca, Vi	(ECG) montrer les tendances du marché et le comportement des consommateurs, démontrer les méthodes de promotion des produits et la vente des produits de l'entreprise.	C4		x	