

Maraîchère CFC / Maraîcher CFC : objectifs évaluateurs entreprise

		1 ^{re} année d'apprentissage	2 ^e année d'apprentissage	3 ^e année d'apprentissage
d	Mise en place des cultures maraîchères			
d1	Planifier la mise en place des cultures maraîchères			
d1.1	Ils évaluent un site quant à son aptitude à la culture maraîchère (qu'est-ce qui pousse sur mon site ?). Ce faisant, ils prennent aussi en compte des cultures et des variétés nouvelles et novatrices. (C4)			
d1.2	Pour le choix des cultures, ils analysent les débouchés commerciaux, les éventuels contrats de prise en charge ainsi que les ressources disponibles (p.ex. main-d'œuvre, savoir-faire, machines) ensemble avec la direction de l'exploitation. (C4)			
d1.3	Ils évaluent différents critères (p. ex. rendement, qualité, résistance, utilisation) et choisissent, d'entente avec la direction de l'exploitation, des cultures et des variétés de légumes adéquates et adaptées au site. (C4)			
d1.4	Ils évaluent la date des semis, de la plantation et de la récolte de diverses cultures de légumes. (C3)			
d1.5	Ils calculent les besoins en semis et en plants en tenant compte des débouchés commerciaux. (C3)			
d1.6	Ils interprètent et évaluent les assolements de l'exploitation. (C4)			
d1.7	Ils interprètent et évaluent les plans de culture de l'exploitation. (C4)			
d2	Préparer et travailler le sol pour la mise en culture des légumes			
d2.1	Ils évaluent dans quelle mesure les machines peuvent circuler sur le sol et si ce dernier peut être travaillé (p. ex. test tactile, test avec la hêche, ranteur). (C3)			
d2.2	Ils définissent les critères pour le travail du sol en tenant compte du site, de la culture précédente, de la culture planifiée et du système de culture (p. ex. culture sur butte, culture en planches, semis à la volée, en surface ou sous litière). (C3)			
d2.3	Ils examinent pour chaque culture les possibilités de travail du sol ménageant ce dernier. (C3)			
d2.4	Ils choisissent des outils adéquats de travail du sol et les préparent. (C3)			
d2.5	Ils travaillent le sol et adaptent le réglage des outils si nécessaire. (C3)			
d3	Semer et planter les cultures maraîchères	CI 4 Machines et appareils spécifiques aux cultures maraîchères (y compris smart farming)	CI 4 Machines et appareils spécifiques aux cultures maraîchères (y compris smart farming) ; CI 5 Culture de jeunes plants	
e1	Fertiliser les cultures maraîchères	CI 4 Machines et appareils spécifiques aux cultures maraîchères (y compris smart farming)		
e1.1	Ils déterminent les besoins en nutriments des cultures maraîchères ainsi que les stocks de nutriments dans le sol et les résidus de récolte de la culture précédente. (C4)			
e1.2	Ils calculent la quantité nécessaire de nutriments et définissent la stratégie de fumure. (C3)			
e1.3	Ils choisissent les engrais adéquats en tenant compte des engrais de ferme disponibles. (C3)			
e1.4	Ils choisissent les méthodes de fumure adéquates et règlent les outils nécessaires en conséquence. (C3)			
e1.5	Ils répartissent l'engrais sur la surface conformément aux besoins. (C3)			
e1.6	Ils utilisent des engrais verts de manière ciblée pour fixer les nutriments. (C3)		CI 4 Machines et appareils spécifiques aux cultures maraîchères (y compris smart farming)	
e1.7	Ils préparent divers engrais organiques et minéraux et les stockent de manière sûre. (C3)			
e1.8	Ils détectent des carences des cultures et les corrigent avec une fumure adéquate. (C3)			
e2	Irriguer les cultures maraîchères			
e2.1	Ils déterminent les apports d'eau en fonction des besoins en eau des cultures, de l'humidité du sol (données mesurées, test tactile) et des données météorologiques interprétées. (C3)			
e2.2	Ils choisissent, d'entente avec la direction de l'exploitation, des systèmes d'arrosage adéquats pour les cultures et leur stade de développement. (C3)			
e2.3	Ils installent les systèmes d'arrosage adéquats. (C3)			
e2.4	Ils arrosent les cultures selon la planification, contrôlent et corrigent celle-ci à intervalle régulier. (C3)			
e2.5	Ils évaluent le résultat de l'arrosage et tiennent compte de leurs constats pour les futurs processus d'arrosage. (C3) *			
e3	Réguler les mauvaises herbes	CI 4 Machines et appareils spécifiques aux cultures maraîchères (y compris smart farming)		

e3.1	Ils évaluent la quantité de mauvaises herbes et la pression attendue sur la parcelle (seuil de tolérance économique). (C4) Objectif pour le permis pour l'emploi des produits phytosanitaires : Déterminer les mauvaises herbes domi-nantes à différents stades de développement dans une culture et montrer les dégâts potentiels ainsi que le seuil de tolérance. (C3)			
e3.2	Ils élaborent une stratégie de régulation durable sur la base de la composition des mauvaises herbes et de leur stade de développement. (C4)			
e3.3	Ils choisissent des aides et des outils adéquats pour la régulation des mauvaises herbes en tenant compte du système de culture et de la culture (lutte mécanique, thermique, chimique). (C3) Objectif pour le permis pour l'emploi des produits phytosanitaires : Choisir et appliquer des procédés physiques, biologiques et biotechnologiques appropriés pour réguler les ravageurs et les maladies (C4)			
e3.4	Ils règlent et utilisent de manière optimale les outils de régulation des mauvaises herbes. Ce faisant, ils respectent les dispositions légales et veillent à la sécurité au travail ainsi qu'à une utilisation ménageant l'environnement. (C3)			
e3.5	Ils évaluent le résultat de la régulation des mauvaises herbes en tenant compte du seuil de tolérance économique et prennent des mesures correctives adéquates. (C4) *			
e4	Protéger les cultures maraîchères des organismes nuisibles		CI 4 Machines et appareils spécifiques aux cultures maraîchères (y compris smart farming)	
e4.1	Ils favorisent les auxiliaires naturels. (C3)			
e4.2	Ils contrôlent l'état sanitaire des cultures et évaluent l'effet des mesures indirectes pour les protéger contre les organismes nuisibles. (C4) Objectif pour le permis pour l'emploi des produits phytosanitaires : Reconnaître les mauvaises herbes, maladies et ravageurs les plus fréquents dans une culture et montrer les dégâts potentiels ainsi que le seuil de tolérance. (C3) Expliquer et appliquer le principe de protection intégrée des plantes et la pyramide phytosanitaire (C3)			
e4.3	Ils déterminent le seuil de tolérance des organismes nuisibles identifiés du point de vue de la technique culturale et du point de vue économique. (C3)			
e4.4	Ils choisissent, d'entente avec la direction de l'exploitation, des mesures adéquates pour réguler les organismes nuisibles identifiés en tenant compte du mode de production. (C3) Objectifs pour le permis pour l'emploi des produits phytosanitaires : Évaluer l'emploi de produits phytosanitaires par rapport à d'autres mesures et justifier une lutte directe contre les mauvaises herbes, les maladies et les ravageurs. (C4) Choisir des herbicides, fongicides et insecticides adéquats pour combattre une maladie ou un ravageur dans une culture à l'aide de documents et calculer avec précision la quantité de produit et			
e4.5	Objectif pour le permis pour l'emploi des produits phytosanitaires : Reconnaître les auxiliaires présents dans une culture et favoriser le développement d'auxiliaires et utiliser ceux-ci correctement pour combattre les ravageurs. (C3)			
e4.6	Ils préparent la bouillie conformément aux instructions et en respectant la sécurité au travail et les dispositions légales. (C3) *			
e4.7	Ils réalisent les mesures choisies pour réguler les organismes nuisibles. Ce faisant, ils respectent les dispositions légales et veillent à la sécurité au travail et à une application ménageant			
e4.8	Ils lavent les pulvérisateurs et éliminent les restes de bouillie conformément aux dispositions légales. (C3)			
e4.9	Ils évaluent l'efficacité des mesures et prennent des mesures supplémentaires si nécessaires. (C4) *			
e4.10	Ils stockent et éliminent les produits phytosanitaires conformément aux dispositions légales. (C3)			
e4.11	Ils proposent d'éventuelles mesures préventives contre les organismes nuisibles potentiels pour la prochaine période de culture. (C3)			
e5	Effectuer des travaux d'entretien spécifiques aux cultures			
e5.1	Ils définissent les mesures nécessaires pour protéger les cultures maraîchères et la date de leur mise en œuvre en tenant compte des conditions météorologiques. (C3)			
e5.2	Ils posent et fixent correctement des filets et des voiles en tenant compte de la sécurité au travail. (C3)			
e5.3	En cas de chaleur, ils examinent la possibilité de procéder à un arrosage de refroidissement et exécutent celui-ci. (C3)			
e5.5	Ils contrôlent et évaluent le développement des cultures (p. ex. stade de culture et qualité). (C4)			
e6	Réguler le climat dans la serre			
f1	Récolter et préparer les légumes			

f1.1	Ils contrôlent le développement des cultures et définissent la date de récolte optimale en tenant compte des conditions <u>météorologiques et de la situation sur le marché.</u> (C4)			
f1.2	Ils préparent les caisses et moyens auxiliaires nécessaires pour la récolte et instruisent d'éventuels travailleurs saisonniers. (C3)			
f1.3	Ils récoltent diverses espèces de légumes en respectant les directives de l'entreprise en matière de qualité et d'hygiène. Ils utilisent des techniques de récolte ménageant les produits pour <u>éviter les pertes.</u> (C3)			
f1.4	Ils instruisent et contrôlent les groupes de collaborateurs qui effectuent la récolte. Ce faisant, ils mettent l'accent sur les directives en matière d'hygiène et sur les mesures pour <u>éviter d'endommager la récolte.</u> (C4)			
f1.5	<i>Ils assurent le transport rapide de la marchandise récoltée en tenant compte de la chaîne du froid.</i> (C3) *			
f1.6	Ils préparent la marchandise récoltée conformément aux exigences de l'acheteur (p. ex. laver, parer, trier, tarer). (C3)			
f1.7	<i>Ils préparent les légumes à temps pour la livraison.</i> (C3) *			
f2	Mettre en œuvre des mesures après récolte			
f2.1	Ils évaluent l'état de la parcelle après la récolte et définissent des mesures jusqu'à la prochaine culture (p. ex. paillage, labour). (C4)			
f2.2	Ils incorporent les résidus de récolte dans le sol avec des outils adéquats. (C3)			CI 8 Assurance qualité (récolte et préparation des légumes) et hygiène
f2.3	Ils réalisent des cures de désherbages pendant les pauses de culture. (C3)			
f2.4	Ils ameublissent le sol. (C3)			
f2.5	Ils mettent en place un engrais vert si nécessaire. (C3)			
f3	Stocker les légumes			
f3.1	Ils choisissent les caisses et l'entrepôt adéquats. (C3)			
f3.2	<i>Ils préparent l'entrepôt pour le stockage des légumes.</i> (C3) *			
f3.3	Ils étiquettent correctement et durablement les légumes (p. ex. produit, variété, date de récolte, label, parcelle). (C3)			
f3.4	Ils évaluent l'aptitude au stockage et déterminent le lieu de stockage. (C4)			
f3.5	Ils stockent les légumes dans l'entrepôt en tenant compte des besoins spécifiques des produits, de la sécurité au travail et de la <u>protection de la santé.</u> (C3)			
f3.6	Ils effectuent régulièrement des contrôles dans l'entrepôt (p. ex. température, humidité, organismes nuisibles) et prennent des <u>mesures correctives adéquates.</u> (C3)			
f3.7	<i>Ils tiennent un journal des stocks (p. ex. quantités stockées, température, état des légumes).</i> (C3)			
f4	Commercialiser des légumes			
d3.1	Ils déterminent la date optimale des semis et de la plantation en <u>tenant compte des prévisions météo.</u> (C3)			
d3.2	Ils choisissent des méthodes de semis et de plantation adéquates et adaptées à la culture en tenant compte des outils disponibles.			
d3.3	Ils déterminent et calculent la densité des semis et de la plantation pour assurer l'état sanitaire optimal de la culture. (C3)			
d3.4	Ils règlent les semoirs et planteuses (densité et profondeur) en tenant compte de leurs calculs et des caractéristiques du sol. (C3)			
d3.5	<i>Ils sèment et plantent les cultures et contrôlent et corrigent le réglage des semis et de la plantation.</i> (C3) *			
e	Entretien des cultures maraîchères			
e6.1	Ils préparent les serres pour les cultures planifiées d'entente avec la direction de l'exploitation. (C3)			
e6.2	Ils régulent le climat dans les serres à l'aide des possibilités techniques disponibles et en tenant compte des besoins des <u>cultures et de leur stade de développement.</u> (C3)			
e6.3	Ils entretiennent et nettoient l'infrastructure des serres en respectant les mesures d'hygiène spécifiques. (C3)			
f	Récolte et commercialisation des légumes			
f4.1	Ils identifient les canaux de vente pour les produits de l'exploitation. (C4)			
f4.2	Ils s'informent sur les prix actuels sur le marché (bulletins des prix, prix dans le commerce de détail) et appliquent les prix indicatifs. (C3)			
f4.3	Ils formulent des offres de vente concrètes d'entente avec la direction de l'exploitation (p. ex. quantité, prix, date de livraison). (C3)			
f4.4	Ils étiquettent correctement les produits en fonction du canal de vente (p. ex. traçabilité, label). (C3)			
f4.5	Ils soignent les contacts avec les acheteurs et les clients. (C3)			

CI : cours interentreprises

*en italique : objectifs évaluateurs enseignés uniquement en entreprise

vert : au cours de cette année d'apprentissage, les objectifs évaluateurs doivent idéalement être définis et les thèmes correspondants abordés à l'école.

Dossier de formation : des gabarits pour le dossier de formation sont disponibles pour l'objectif évaluateur correspondant.

CI : un CI pour le développement de la compétence opérationnelle a lieu pendant l'année d'apprentissage correspondante.



Dossier de formation

2^e année d'apprentissage, tous les DCO :
décrire un culture de A à Z (un rapport)
; 3^e année d'apprentissage, tous les
DCO : décrire une culture de A à Z (deux
rapports)

03_d1_Planifier la culture de légumes

01_d2_Préparer et travailler le sol pour la
mise en cultures des légumes

01_d3_Semer et planter une culture
maraîchère



02_e1_Nourir les cultures maraîchères

02_e2_Arroser les cultures maraîchères

--

02_e6_Réguler le climat de la serre
01_f1_Récolter et préparer les légumes
01_f2_Prendre des mesures après la récolte
01_f3_Stocker et conserver les légumes
03_f4_Commercialiser les légumes