

Arboricultrice CFC / Arboriculteur CFC : objectifs évaluateurs entreprise

		1 ^{re} année d'apprentissage	2 ^e année d'apprentissage	3 ^e année d'apprentissage	Dossier de formation
d	Mise en place des cultures fruitières				
d1	Planifier et organiser les cultures fruitières avec le chef d'exploitation				
d1.1	Ils choisissent, en accord avec le chef d'exploitation, le système de culture approprié (par ex. : type de taille, substrat / terre végétale, protection contre les intempéries). (C3)				
d1.2	Ils choisissent, en accord avec le chef d'exploitation, le matériel pour les armatures (C3)				
d1.3	Ils choisissent, en accord avec le chef d'exploitation, le matériel végétal adapté (C3)				
d1.4	Ils choisissent en accord avec le chef d'exploitation le matériel végétal résilient adapté et le commandent. (C3)				
d1.5	Ils établissent un calendrier pour la culture fruitière. (C3)				
d1.6	Ils soutiennent le chef d'exploitation dans la gestion des ressources en personnel (C3) *				
d2	Greffer et produire des jeunes plants fruitiers				
d2.1	Ils choisissent les plants conformément au site et au système de production. (C5)				
d2.2	Ils soignent et élèvent les jeunes plants. (C3)				
d2.3	Ils stockent correctement les plants et les préparent pour la plantation. (C3) *				
d3	Planter différentes cultures fruitières	CI 5 Machines spécifiques à l'arboriculture			01_d3_Plantation d'une culture fruitière
d3.1	Ils choisissent le site convenant aux cultures fruitières. Ce faisant, ils prennent en considération, par exemple, la topographie, les propriétés du sol, les ressources en eau et l'aménagement du territoire. (C3)				
d3.2	Ils arrachent les cultures existantes (jusqu'à 20 cm de diamètre du tronc) et préparent le sol en vue de la plantation de cultures spécifiques à l'exploitation (fruitiers à noyau, fruitiers à pépins, plantes à petits fruits). (C3)				
d3.3	Ils examinent, si besoin, des mesures d'amélioration de la qualité du sol. (C3) *				
d3.4	Ils évaluent la qualité du matériel végétal. (C4)				
d3.5	Ils plantent des fruitiers à noyau et à pépins. (C3) *				
d3.6	Ils plantent des fraisiers et arbustes à petits fruits (sur substrat ou en pleine terre). (C3) *				
d3.7	Ils attachent et fixent les plantes. (C3) *				
d3.8	Ils effectuent la taille et les soins sur les jeunes plantes. (C3) *				
d4	Protéger les cultures fruitières des intempéries	CI 5 Machines spécifiques à l'arboriculture			02_d4_Mesures de protection contre les intempéries
d4.1	Ils choisissent en accord avec le chef d'exploitation les systèmes de protection contre les intempéries adaptés aux cultures fruitières spécifiques à l'exploitation				
d4.2	Ils choisissent en accord avec le chef d'exploitation les matériaux adéquats à la construction des systèmes de protection contre les intempéries. (C3)				
d4.3	Ils exploitent les systèmes de protections contre les intempéries correctement (ouverture et fermeture, protection contre le gel). (C3)				
d4.4	Ils effectuent les travaux d'entretien nécessaires aux systèmes de protection contre les intempéries spécifiques à l'exploitation. (C3) *				
d4.5	Ils utilisent les outils de travail (par ex. les ponts élévateurs) conformément aux prescriptions. (C3) *				
e	Soins aux cultures fruitières				
e1	Irriguer les cultures fruitières				02_e1_Irrigation et alimentation d'une culture fruitière
e1.1	Ils choisissent en concertation avec le chef d'exploitation, un système d'irrigation adapté. (C5)				
e1.2	Ils installent le système d'irrigation. (C3) *				
e1.3	Ils mettent en service le système d'irrigation au printemps. (C3) *				
e1.4	Ils pilotent le système d'irrigation en fonction des conditions météorologiques et du travail planifié. (C3)				
e1.5	Ils surveillent le système d'irrigation en tenant compte des instruments de mesure. (C4)				

e1.6	Ils entretiennent le système d'irrigation. (C3) *				
e2	Fertiliser les cultures fruitières	CI 5 Machines spécifiques à l'arboriculture			02_e2_Irrigation et alimentation d'une culture fruitière
e2.1	Ils évaluent les besoins en éléments nutritifs des cultures fruitières de l'exploitation (p. ex. reconnaître les symptômes de carences). (C5)				
e2.2	Ils calculent le besoin en éléments nutritifs des espèces fruitières de l'exploitation tout en considérant les interactions entre les éléments nutritifs. (C3)				
e2.3	Ils élaborent un plan de fumure spécifique aux cultures fruitières de l'exploitation tout en déterminant le moment d'épandage optimal. (C3)				
e2.4	Ils fertilisent les cultures fruitières de l'exploitation selon les besoins (formes d'épandage). (C3)				
e2.5	Ils régulent la libération de matières nutritives au travers de l'exploitation du sol du rang d'arbres. (C3)				
e3	Protéger les cultures fruitières des organismes nuisibles	CI 5 Machines spécifiques à l'arboriculture	CI 3 Chariots élévateurs / véhicules de levage ; CI 6 Produits et appareils phytosanitaires en arboriculture		02_e3_Stratégie phytosanitaire
e3.1	Ils préviennent la propagation des organismes nuisibles spécifiques aux cultures fruitières à l'aide de mesures indirectes comme le contrôle mécanique de la flore adventice (binage), la technique de la confusion sexuelle (phéromones) ou l'emploi d'auxiliaire (acariens prédateurs). (C4) Objectifs du permis phytosanitaire : Identifier et favoriser les auxiliaires dans une culture et les employer correctement pour lutter contre les ravageurs (C3)				
e3.2	Ils évaluent les mesures nécessaires pour combattre les organismes nuisibles spécifiques aux cultures fruitières à l'aide de modèles prédictifs et de bulletins phytosanitaires. (C4) Objectifs du permis phytosanitaire : Identifier les adventices, maladies et ravageurs les plus fréquents dans une culture et indiquer le potentiel de dommages et les seuils d'intervention (C3) Identifier les adventices dominantes (mono- et dycotylédones) dans une culture à leurs différents stades de développement et indiquer les dommages potentiels et				
e3.3	Ils identifient, surveillent et contrôlent les organismes nuisibles spécifiques aux cultures fruitières avec des moyens de contrôle (pièges à colle, pièges à phéromones, etc.). (C4)				
e3.4	Ils choisissent des mesures directes pour combattre les organismes nuisibles spécifiques aux cultures fruitières sur la base de leurs observations et évaluations et les mettent en œuvre. Ce faisant, ils observent les consignes de protection des utilisateurs et appliquent les PPH avec professionnalisme. (C4) Objectifs du permis phytosanitaire : Relever les conditions de fréquence d'emploi des produits phytosanitaires afin d'empêcher la formation et l'expansion des résistances et en tenir compte lors de la planification et de l'application (C3) Choisir et appliquer des procédés physiques, biologiques et biotechnologiques appropriés pour réguler les ravageurs et les maladies (C4) Comparer l'emploi de produits phytosanitaires aux autres mesures possibles et justifier une lutte directe contre les maladies et les ravageurs (C4) Choisir à l'aide de la documentation adaptée les herbicides, fongicides et insecticides appropriés pour lutter contre une maladie ou une infestation de ravageurs et calculer la quantité exacte de produits et d'eau (C3)				
e3.5	Ils contrôlent l'efficacité des mesures pour combattre les organismes nuisibles spécifiques aux cultures fruitières et prennent des mesures correctives. (C4)				
e4	Effectuer les travaux d'entretien des cultures fruitières	CI 5 Machines spécifiques à l'arboriculture			03_e4_Régulation de la charge
e4.1	Ils établissent en collaboration avec le chef d'exploitation un calendrier des soins des cultures fruitières. Ce faisant, ils tiennent compte de la date optimale de réalisation (C3)				
e4.2	Ils procèdent à la taille de formation des cultures fruitières de l'exploitation. (C3)				
e4.3	Ils exécutent des travaux de taille avec divers outils sur les cultures fruitières de l'exploitation. (C3)				
e4.4	Ils entretiennent l'interligne (paillage, régulation de l'association botanique, etc.). (C3)				
e4.5	Ils entretiennent les bandes de culture. (C3) *				
e4.6	Ils régulent la charge. (C3)				
e4.7	Ils régulent la vigueur végétative des cultures fruitières. (C3)				
e4.8	Ils entretiennent les outils et les petits appareils utilisés pour entretenir les cultures fruitières (outils de taille et broyeur). (C3)				
e4.9	Ils exécutent les travaux d'entretien des cultures de petits fruits de l'exploitation. (C3)				
f	Récolte et commercialisation des fruits				
f1	Récolter les fruits et les trier				01_f1_Récolte des fruits et triage

f1.1	Ils planifient la récolte de toutes les espèces fruitières (caisses, personnel, moyens techniques) en collaboration avec le chef d'exploitation. Ce faisant, Ils tiennent compte de la date optimale de récolte (consommation à l'état frais, traitement MCP, stockage de longue durée, respect des délais d'attente). (C4)				
f1.2	Ils récoltent les fruits en respectant les directives pour le tri. Pour ce faire, Ils utilisent des caisses adaptées et veillent à une cueillette ménageant les fruits. (C3)				
f1.3	Ils enlèvent les fruits récoltés. (C3) *				
f1.4	Ils stockent les différentes espèces fruitières jusqu'à leur commercialisation (stockage de court terme). (C3) *				
f1.5	Ils trient diverses espèces fruitières conformément aux directives relatives au tri et les emballent dans des conditionnements adéquats. (C3) *				
f1.6	Ils étiquettent les conditionnements et assurent de la sorte la traçabilité. (C3) *				
f2	Stocker les fruits				02_f2_Processus de stockage des fruits
f2.1	Ils reconnaissent les maladies de stockage, identifient leur origine et en déduisent des mesures d'amélioration préventives pour le prochain cycle de stockage. (C4)				
f2.2	Ils stockent les fruits récoltés par espèce et utilisation (stockage de longue durée). Ce faisant, Ils assurent des conditions optimales de stockage (par ex. chaîne du froid) et observent les prescriptions relatives au travail et d'hygiène. (C3)				
f2.3	Ils contrôlent la qualité interne et externe des fruits lors du déstockage. (C4)				
f3	Transformer et valoriser les fruits				01_f3_Procesus de transformation et valorisation des fruits
f3.1	Ils évaluent les différentes espèces de fruits quant à leur aptitude à la transformation ou à la valorisation (jus, spiritueux, fruits secs, confitures). Ils transforment et valorisent autant que possible eux-mêmes les fruits. (C4)				
f4	Commercialiser les fruits				03_f4_Commercialisation des fruits et canaux de distribution
f4.1	Ils nomment les différents débouchés pour les fruits de l'exploitation. (C4)				
f4.2	Ils expliquent la formation des prix pour les fruits cultivés sur l'exploitation. (C4)				
f4.3	Ils appliquent le concept de sécurité alimentaire. (C3)				

CI : cours interentreprises

*en italique : objectifs évaluateurs enseignés uniquement en entreprise

bleu : 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 chablon 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.