



CHAMP PROFESSIONNEL DE L'AGRICULTURE

PROGRAMME DE FORMATION COURS INTERENTREPRISES 8

ASSURANCE QUALITÉ (RÉCOLTE ET PRÉPARATION DES LÉGUMES) ET HYGIÈNE

Introduction

Ce document sert de base aux organisateurs/trices et aux instructeurs/trices des cours interentreprises (CI) pour l'organisation et la planification détaillée des programmes journaliers CI. Il se base sur l'ordonnance sur la formation et le plan de formation.

Les objectifs évaluateurs des CI correspondent au plan de formation. Ils contribuent, sur le lieu de formation CI, à l'acquisition des compétences opérationnelles correspondantes.

Le programme général attribue des contenus et une durée aux objectifs évaluateurs. Il contient en outre des exemples de méthodes et des références à des documents.

Les descriptions complètes des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs pour tous les lieux de formation se trouvent en annexe à titre d'information. Les points forts du CI y sont mis en évidence.

Le but des CI est de permettre aux personnes en formation de travailler, d'essayer et de s'exercer à la pratique.

Pour la mise en œuvre méthodologique et didactique, nous recommandons donc de tenir compte des points suivants lors de l'organisation des CI :

1. Introduire et activer des connaissances préalables acquises à l'école professionnelle et en entreprise, donner la possibilité aux personnes en formation d'apporter leurs propres expériences
2. Faire en sorte que les interventions visant à transmettre de nouvelles connaissances techniques soient brèves et axées sur l'application
3. Prévoir la possibilité de faire des exercices et d'appliquer le savoir de manière autonome
4. Prévoir des pauses d'apprentissage, une réflexion, un feedback et une évaluation formative des compétences



Conditions générales CI 8 Assurance qualité (récolte et préparation des légumes) et hygiène

Durée du cours	½ journée	
Période du cours	2 ^e année d'apprentissage	
Objectif	Dans ce CI, les apprentis consolident et approfondissent leurs compétences dans les domaines suivants : <ul style="list-style-type: none">• Récolter les légumes et les préparer• Appliquer le concept d'hygiène à un exemple concret dans une exploitation	
Aperçu des compétences opérationnelles visées :		
f1 : récolter et préparer les légumes		
Aperçu des objectifs évaluateurs :		
f1.3 Ils récoltent des espèces de légumes choisies en respectant les directives de la branche en matière de qualité, de sécurité et d'hygiène. (C3) (K3)		
f1.6 Ils préparent la marchandise récoltée en respectant les prescriptions de la branche relatives à la qualité et à la sécurité ainsi que les directives en matière d'hygiène (p. ex. laver, parer, trier, tarer). (C3)		
Connaissances préalables entreprise :	Connaissances préalables école professionnelle :	Connaissances préalables CI :
<ul style="list-style-type: none">- Instructions d'hygiène de l'entreprise formatrice	<ul style="list-style-type: none">- Dispositions relatives à la qualité- Connaissance des emballages- Principes d'étiquetage et de traçabilité- Principaux points de la loi sur les denrées alimentaires- Prescriptions suisses de qualité pour les légumes	<ul style="list-style-type: none">- Aucune



Contenu et durée du cours

N° d'objectif évaluateur	Contenu	Recommandations pour la mise en œuvre méthodologique et didactique	Documents	Temps de référence
f1.3 f1.6	<p>Prescriptions de qualité pour les légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> Dispositions relatives à la qualité des légumes - Qui les a inventées ? - Qui doit les suivre ? Exigences générales/minimales Dispositions spécifiques/particulières Taille, poids, calibre Connaissance des emballages 	<p>Puier dans les connaissances préalables des apprentis et apprenties</p> <ul style="list-style-type: none"> Dialogue/échange avec les apprentis et apprenties 	<ul style="list-style-type: none"> Prescriptions suisses de qualité pour les légumes (Qualiservice) Récolter les légumes 	30'
f1.3 f1.6	<p>Risques potentiels en matière d'hygiène et évaluation des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Connaître les risques physiques, biologiques, chimiques, microbiens Identifier les conséquences lors de la survenue d'un événement (corps étrangers, nuisibles, etc.) Connaître les zones d'hygiène 	<p>Bloc théorique en classe</p> <ul style="list-style-type: none"> Petite exploitation/exploitation simple Grande exploitation/exploitation complexe 	<ul style="list-style-type: none"> Analyse des risques en matière d'hygiène SwissGAP Documentation SwissGAP, chapitre hygiène Concept de lutte SwissGAP 	30'
f1.3 f1.6	<p>Hygiène et comportement du personnel sur le lieu de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> Comportement du personnel lors de la manipulation de denrées alimentaires (vêtements de travail, propreté personnelle, maladies, toilettes, etc.) Feuille de contrôle du respect des instructions d'hygiène (partie zones d'hygiène) 	<p>Le CI 8 se déroule dans le cadre d'une visite d'exploitation. Les apprentis vérifient le concept d'hygiène de l'établissement. Ensuite, une discussion des résultats en plénière a lieu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Concept & procédures d'hygiène SwissGAP Classeur SwissGAP, chapitre hygiène 	180'



	<p>Nettoyage des installations et des outils de travail, des moyens de transport</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage des sols, moyens de transport • Outils de travail • Choix du degré de propreté selon la zone d'hygiène • Stockage de bidons • Nettoyage, contrôle de la température • Contrôle du stock 			
<p>f1.6</p>	<p>Traçabilité/étiquetage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exigences en matière d'étiquettes pour les producteurs et les commerçants • Exigences en matière de traçabilité des produits (qualitative/quantitative) • Évaluation de différentes étiquettes (défectueuses) de producteurs commerçants • Étiquetage des emballages prêts à la vente 		<ul style="list-style-type: none"> • Prescriptions suisses de qualité pour les légumes 	



Annexe : extrait du plan de formation

Domaine de compétences opérationnelles f : Récolter et commercialiser les légumes			
Compétence opérationnelle f1 : récolter et préparer les légumes			
<p><i>Les maraîchers récoltent les légumes et les préparent en vue de leur transformation, de leur livraison et de leur commercialisation. En veillant à ménager les légumes lors de la récolte, ils garantissent une qualité conforme au marché. Ce faisant, ils respectent les prescriptions en matière d'hygiène ainsi que les directives de l'exploitation relatives à la qualité. Grâce à des techniques de récolte ménageant les produits, ils contribuent en outre à éviter le gaspillage alimentaire.</i></p> <p>Les maraîchers contrôlent le développement des cultures maraîchères et définissent la date optimale de récolte en tenant compte des conditions météorologiques et de la situation sur le marché. Ils préparent les caisses et moyens auxiliaires nécessaires pour la récolte et instruisent d'éventuels travailleurs saisonniers. Ils récoltent diverses variétés de légumes en tenant compte des prescriptions de l'exploitation relatives à la qualité et des directives en matière d'hygiène. Ils instruisent et contrôlent les groupes de collaborateurs effectuant la récolte. Ils assurent le transport rapide de la marchandise récoltée, préparent celle-ci conformément aux exigences de l'acheteur et la mettent à disposition à temps pour la livraison.</p>			
	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
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 éviter les pertes. (C3)	Ils nomment les points principaux de la loi sur les denrées alimentaires et en déduisent des mesures d'hygiène pour la récolte. (C1) Ils nomment des mesures pour éviter d'endommager les produits récoltés. (C1)	Ils récoltent des espèces de légumes choisies en respectant les directives de la branche en matière de qualité, de sécurité et d'hygiène. (C3)
f1.6	Ils préparent la marchandise récoltée conformément aux exigences de l'acheteur (p. ex. laver, parer, trier, tarer). (C3)	Ils consultent les dispositions relatives à la qualité pour la préparation des légumes. (C1)	Ils préparent la marchandise récoltée en respectant les prescriptions de la branche relatives à la qualité et à la sécurité ainsi que les directives en matière d'hygiène (p. ex. laver, parer, trier, tarer). (C3)

**Valable à partir de l'année scolaire 2026/2027
État au 30 avril 2025**