

Série 2015

Procédure de qualification
Maraîchère / Maraîcher CFC

Travaux pratiques

Domaine de compétence : Production végétale 3

Note se rapportant au point d'appréciation: GG_A_Production végétale 3_p

VERSION DES CANDIDATS

Directives sur les situations d'examen

Le temps à disposition pour l'examen « Pratique – Production végétale 3 » est de **90 minutes**.

En règle générale, les experts doivent choisir parmi les problèmes de la série ci-après **trois mandats**. **Une trentaine de minutes** en moyenne est à disposition pour chaque mandat. Selon le problème et la situation, le temps de réponse peut varier légèrement.

Les tâches en relation avec les mots clés « récolter les légumes » et « préparer les légumes » peuvent varier en fonction des cultures à disposition et, le cas échéant, être utilisées pour deux situations.

Le problème est **posé oralement** en commençant par **une introduction adaptée à la situation**. Le/la candidat/e **accomplit divers travaux** selon le mandat reçu, en **motivait ses décisions**.

Les **experts écoutent, observent et verbalisent**. Ils reçoivent à cet effet un **formulaire de procès-verbal** séparé. Les experts y relèvent tout au long de l'entretien **les commentaires, notes partielles, questions subsidiaires éventuelles** et finalement la note totale. La grille de notation figure sur le procès-verbal.

Aides autorisées : dossier de formation personnel et matériel mentionné dans les tâches.

Le contenu de l'examen est déterminé par les objectifs de formation de l'exploitation d'apprentissage, conformément au plan de formation. Les données générales sur la procédure de qualification se trouvent dans les Directives relatives à la procédure de qualification. Le plan de formation et les directives peuvent être consultés sur le site Internet d'AgriAliForm : <http://www.agri-job.ch/fr/champ-professionnel-1.html>.

Sujet 1: Lavage de légume et mis en caisse

Situation

Le _____ fraîchement récolté(e) est prête au lavage et à la mise en caisse pour expédition en vrac. Le client a commandé _____ (quantité). Préparez la quantité désirée.

1. Organisez le lavage et la mise en caisse des légumes qui vous sont attribués et effectuez chaque étape de travail.
2. Contrôlez votre travail.
3. Questions complémentaires: quels sont les critères de qualité des légumes qui vous sont attribués? Quels moyens utilisez-vous pour assurer la traçabilité des produits? Expliquez la notion de zone d'hygiène et précisez-en l'attribution au sein de votre entreprise formatrice.

Ressources

- Plateaux/ caisses
- Eventuellement outils de nettoyage

Sujet 2: Récolte de légumes

Situation

Votre client principal a passé ce matin sa commande définitive par téléphone. Avec votre groupe d'ouvriers vous devez récolter _____ pièces/kg/caisses/palettes de _____ (espèce de légume).

1. Procédez aux travaux préparatoires indispensables selon l'espèce et la quantité des légumes à récolter.
2. Rendez-vous sur le champ de récolte et effectuez le travail. Veillez à ce qu'elle soit accomplie rapidement (ou bien : veillez à une utilisez une méthode de travail pour assurer une qualité irréprochable des produits).
3. Nommez les critères de qualité propres aux espèces de légumes.
4. Questions complémentaires : En tant que contremaître, comment organiseriez-vous le travail avec une équipe de récolte ?

Ressources

- Couteau
- Caisses selon prescriptions de l'exploitation
- Tracteur, palettes
- Tabliers, gants

Sujet 4: Emballage sous film et étiquetage des légumes

Situation

Conformément aux dispositions convenues avec l'acheteur, vous devez emballer et étiqueter _____ pièces/kg du produit _____. Veuillez à un travail soigneux.

Préparez la quantité demandée pour la livraison.

1. Aménagez la place de travail.
2. Mettez en place la machine à emballer et étiqueter conformément aux exigences du produit et effectuez la tâche. Veillez aux dispositions de sécurité.
3. Contrôlez votre travail.
4. Questions complémentaires : Quelles informations doivent figurer sur l'étiquette? De quel matériel d'emballage s'agit-il? Caractéristiques?

Ressources

- Etiquettes, matériel d'emballage
- Caisses selon prescriptions de l'exploitation

Sujet 5: Protocole des travaux

Situation

Vous avez aujourd'hui effectué différents travaux dans l'exploitation (fictifs) et devez les répertorier sous une forme adéquate:

- Emploi de produits phytosanitaires: parcelle _____, culture _____, produit: _____, concentration _____, quantité d'eau _____ l/ha
- Travail du sol: parcelle _____, surface: _____, type de traitement du sol: _____
- Récolte: pièces/kg/caisses/palettes de _____ (espèce de légume), parcelle _____, surface de récolte _____.

1. Enregistrez les informations.
2. Contrôlez vos annotations.
3. Répondez aux questions complémentaires des experts.

Ressources

- Documents de protocole de l'exploitation

Sujet 6: Stockage en chambre froide

Situation

Vous devez entreposer la récolte du jour en chambre froide.

1. Entrez les légumes récoltés dans la chambre froide.
2. A quoi devez-vous être attentif pour un bon entreposage?
3. Quelle température de stockage choisissez-vous? Combien de temps pourra durer le stockage? à quelle hygrométrie? Etc.

Ressources

- Chambre froide, transpalette, chariot, caisses/palette de légumes récoltés

Sujet 8: Récolte mécanique

Situation

Vous êtes chargé de récolter des _____ (légumes) une machine de récolteuse.

1. Effectuez la récolte mécanique. Soyez particulièrement attentif à la prévention des accidents.
2. Évaluez votre travail.
3. Quels sont les réglages déterminants pour assurer qualité du travail de récolte ?
4. Questions complémentaires : Quel est le rendement de la machine en matière de récolte / surface ?
Etc.

Ressources

- Récolteuse