

Série 2014

Procédure de qualification

Arboricultrice / Arboriculteur CFC

Travaux pratiques - examen final

Domaine de compétence: Production végétale 3

Note se rapportant au point d'appréciation: OF_A_Production végétale3_a

VERSION DE TRAVAIL

Recueil des situations d'examen

La procédure de qualification « Pratique - production végétale » se déroule en trois examens séparés (= trois notes de position). Le temps imparti par examen est de nonante minutes.

La collection ci-après est composée d'une sélection de problèmes d'examen comptant pour la note de position en production végétale 3. Parmi ces problèmes, les experts choisiront trois mandats. Une trentaine de minutes en moyenne sont à disposition pour chaque mandat. Selon le problème et la situation, le temps de réponse peut varier légèrement.

Le problème est posé oralement, en commençant par une introduction de circonstance. Le/la candidat/e accomplit divers travaux selon le mandat reçu, en motivant ses décisions.

Les experts écoutent, observent et verbalisent. Ils reçoivent un formulaire de procès-verbal séparé à cet effet, dans lequel ils reportent 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. Un procès-verbal individuel est à dresser pour chaque domaine de compétence / examen.

Aides autorisées : dossier de formation personnel et matériel mentionné à côté des problèmes.

Le contenu de l'examen peut être limité 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: Entreposage : conditions, maladies, dégâts

Situation

Dans votre entreprise, vous stockez des pommes de la variété Vous constatez que des fruits sont abîmés ou présentent des symptômes de maladies qui n'étaient pas visibles lors de la mise en entrepôt.

Évaluez les fruits présentés sur la base de leur qualité interne et externe.

De quoi s'agit-il dans le cas présent ? (faire des recherches pour trouver la maladie uniquement si aucune solution n'a été trouvée).

Déterminez comment les dégâts aux fruits ont pu se produire, resp. quelles erreurs ont pu être commises durant la production / l'entreposage pour que des problèmes apparaissent à l'entreposage.

Ressources

- Emballages avec les fruits correspondants (dégâts liés à l'entreposage)

- Catalogue des maladies à l'entreposage

(illustrations et descriptifs)

- Réfractomètre

Sujet 2: Tri des fruits à pépins

Situation

L'entreprise dans laquelle vous travaillez depuis quelques temps entrepose, trie et commercialise elle-même ses fruits à pépins. La commercialisation se fait dans les magasins Volg de la région. Votre chef vous charge de sortir un lot de pommes et de le trier pour la vente. L'acheteur désire uniquement les classes I et II.

Renseignez-vous sur les directives en vigueur pour le tri et la qualité.

Triez une partie du lot (env. 10 kg) et commentez votre travail (quels sont les critères de répartition des fruits dans les différentes classes ?).

Évaluez l'aspect général des fruits triés.

Ressources

- Emballages avec les fruits correspondants
- Calibreurs à fruits
- Prescriptions de qualité et concept de commercialisation FUS
- Installation de triage si disponible

Sujet 3: Conditionnement des fruits

Situation

Vous avez entrepris le tri d'un lot de fruits à pépins et devez ensuite les conditionner pour différents canaux de vente.

Choisissez le conditionnement approprié pour différents canaux et classes (énumérer plusieurs solutions par canal et les justifier).

Canaux : stand au marché, Migros

Classes : Premium, classe I, Basic

Remplissez le conteneur correctement.

Étiquetez le conteneur correctement (que ce soit un emballage destiné directement à la vente ou à l'entreposage chez un intermédiaire).

Expliquez la signification des indications figurant sur l'étiquette.

Ressources

- Différents emballages de vente nécessaires
- Étiquettes pour la vente et pour l'entreposage
- Règlement sectoriel SUISSE GARANTIE pour fruits-légumes-pommes de terre autorisé
- Concept de commercialisation FUS autorisé

Sujet 4: Emballage des marchandises

Situation

En ce moment, c'est la récolte des pommes sur l'exploitation. Votre chef vous charge de transporter les conteneurs pleins (paloxes) jusque dans la cour de la ferme, de les décharger et de les préparer en vue de l'entreposage, resp. du transport en entrepôt.

Effectuez l'enlèvement des paloxes. Utilisez pour cela le char à fruits disponible et le tracteur ou le chariot élévateur.

Déchargez les paloxes et préparez-les pour le transport.

Ressources

- De quoi écrire
- Etiquette de producteur
- Tracteur, chariot élévateur, char avec des paloxes
(évent. remplies)

Sujet 5: Fixation du moment de la récolte

Situation

Sur l'exploitation, la récolte bat son plein. C'est vendredi soir, votre chef charge le camion pour entreposer les fruits récoltés.

Votre chef vous charge de déterminer le moment de la récolte de la variété De plus, il aimerait que vous lui expliquiez comment on fixe le moment de la récolte, en théorie et en pratique.

Ressources

- Carnet d'exploitation
- Couteau

Sujet 6: Prévention des accidents et protection de la santé durant la récolte

Situation

Vous préparez le matériel nécessaire à la récolte des pommes.

Procédez à la récolte des fruits en vue de les vendre au commerce de gros. À cet égard, veillez à utiliser le matériel de manière correcte et efficace, afin d'assurer la protection de la santé des ouvriers auxiliaires.

Ressources

- Matériel d'aide pour la récolte, plateformes, échelles
- Catalogue du SPAA

Sujet 7: Hygiène dans les locaux de transformation

Situation

Votre chef vous charge de nettoyer le local de fabrication du jus de pomme (station de conditionnement) une fois la production terminée.

Ressources

Dossier de formation, directives de l'exploitation

Sujet 8: Estimation de la récolte et des besoins en main d'œuvre

Situation

Avant la cueillette des fruits, votre supérieur vous charge de planifier la récolte de la variété (pommes ou poires)

1. Effectuez une estimation de la récolte de cette variété.
2. Estimez les besoins en paloxes.
3. Estimez les besoins en main d'œuvre pour que la récolte puisse avoir lieu en temps voulu.

Ressources

Directives en matière de surfaces, calculatrice

Sujet 9: Entreposage des fruits

Situation

Après la récolte des fruits à pépins, votre chef vous charge d'entreposer à la cave les fruits de table destinés à la consommation de l'exploitant.

1. Proposez une manière d'entreposer soi-même les fruits de table.
2. Dans une cave (lieu d'entreposage), installez un petit entrepôt.

Ressources

Dossier de formation, directives de l'exploitation

Sujet 10: Critères de qualité pour les fruits de transformation et de table

Situation

Votre chef d'exploitation vous charge des préparatifs de la récolte de cerises.

Les quantités à récolter dépassent les besoins de la vente directe. Le chef d'exploitation souhaite pour la première fois livrer au commerce de gros les cerises des jeunes cultures.

Tirez au clair les exigences qualitatives à l'égard des cerises de catégorie Extra et Premium du commerce de gros de Suisse.

Montrez comment et avec quelles aides vous évaluez la qualité des fruits.

Variante : Présenter la même situation avec d'autres espèces fruitières.

Montrez à l'aide de l'objet comment vous répondez aux exigences qualitatives pendant la récolte ou à l'aide de quelles mesures vous protégez les fruits des facteurs portant atteinte à la qualité.

Ressources

Exigences qualitatives du CP Cerises/Prunes FUS

Code couleurs FUS, gabarits de calibre, réfractomètre, solution d'iode et légendes

Sujet 11: Recensement et optimisation des performances de récolte

Situation

Votre chef vous charge d'établir la performance de récolte de l'équipe et d'apporter des améliorations.

1. Recensez et calculez la performance de récolte horaire approximative selon une méthode adéquate.
2. Évaluez le résultat et pointez les forces et les faiblesses de la récolte rencontrée.
3. Instruisez ensuite sur pièce les collaborateurs (experts) des points à observer en particulier pour améliorer la performance de récolte.

Ressources

Chronomètre, trousse d'écriture, calculatrice

Sujet 12: Réalisation pratique de la récolte pour un vendeur direct

Situation

Une passe de cueillette de la variété X est imminente sur votre exploitation de vente directe, où vous cueillez directement dans des caisses de 25 kg.

1. Préparez le train de récolte à cet effet.
2. Cueillez 50 kg de pommes de qualité secouable.

Ressources

Train de récolte, emballages (évent. papier pour tapisser les caisses), calibre, échelle,

Sujet 13: Réalisation pratique de la récolte pour le commerce entrepositaire

Situation

La première passe de cueillette de la variété X est imminente sur votre exploitation. Vous êtes chargé de mettre au courant le personnel de récolte.

1. Tirez au clair les exigences qualitatives de votre acheteur à l'égard de la variété X et les conditions de prise en charge en vigueur.
2. Adoptez la bonne cadence de récolte (au moins 20 kg), en fonction des exigences qualitatives.
3. Mettez ensuite les collaborateurs (experts) au courant, sur pièce, des points à observer en particulier pour assurer une récolte optimale.

Ressources

Les exigences qualitatives du CP Fruits à pépins de table FUS, le concept de commercialisation, les conditions de prise en charge de l'acheteur. Calibre, canif, panier de cueillette, autres équipements de récolte, train de récolte, éventuellement plate-forme élévatrice.

Sujet 14: Ramassage des fruits à cidre

Situation

Votre voisin vous a commandé 50 kg de pommes à cidre pour fabriquer du jus. Le chef d'exploitation vous charge de ramasser ces pommes à jus dans le quartier variétal X et de les préparer.

1. Exécutez la tâche.
2. Établissez un bulletin de livraison pour le voisin Roger Spécimen, en y ajoutant le prix par kilogramme.

Ressources

Emballages (paniers et caisses), bulletin de livraison, trousse d'écriture. Raccordement d'eau avec tuyau (lavage des fruits s'ils sont souillés).

Sujet 15: Contrôle avant récolte

Situation

Vous devez effectuer le contrôle avant récolte sur la variété X pour vérifier les mesures phytosanitaires durant l'année en cours et pour préparer la prochaine saison phytosanitaire.

1. Effectuez ce contrôle sur cent fruits.
2. Extrapolez vos observations sur cinq cents fruits et jugez du résultat.

Ressources

Bloc de contrôle. « Contrôles visuels en arboriculture fruitière » ou/et les fiches techniques sur les maladies et ravageurs.

Sujet 16: Ravitaillement en emballages

Situation

Le responsable de la récolte vous a informé par téléphone que les paloxes sont bientôt toutes remplies et qu'il a besoin d'être ravitaillé de toute urgence.

1. Chargez le train de récolte de paloxes vides qui étaient réservées à l'entreposage de longue durée de fruits secoués.
2. Conduisez le train de récolte dans le quartier variétal proposé par l'expert.

Ressources

Train de récolte (avec tracteur). Évent. gerbeur. Paloxes sales.

Sujet 17: Délais d'attente jusqu'à la récolte

Situation

Votre chef d'exploitation vous charge de calculer la date de récolte la plus avancée possible en observant les délais d'attente. Vous disposez à cet effet du plan de traitement et des dates de récolte selon le stade T.

1. Calculez à l'aide du plan de traitement la première date de cueillette possible pour la variété X.
2. Évaluez le résultat de la partie 1 de la question sur la base des dates de récolte calculées selon le stade T et informez-en le chef d'exploitation (les experts)

Ressources

Plan de traitement (modèle à disposition) Tableau « Récolte en fonction du stade T » (modèle existant).
Matériel d'écriture Guide phytosanitaire pour l'arboriculture fruitière