



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE
« ouvrier spécialisé en productions légumières »

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

CPNE du 22 février 2005
Modifié le 14 juin 2005

Liste des modules de certification

3 modules de certification communs : MC1+MC2+MC3

2 possibilités pour MC1 et MC2 :

MC1 – mise en place de la culture	Compétences exigées sur la mise en place d'au moins 1 légume de pleine terre (plein champ ou abris)	MC1 – mise en place de la culture	Compétences exigées sur la mise en place d'au moins 1 légume en hors sol
MC2 – entretien et surveillance de la culture	Compétences exigées sur l'entretien et la surveillance d'au moins 1 légume de plein champ ou sous abris froids	MC2 – entretien et surveillance de la culture	Compétences exigées sur l'entretien et la surveillance d'au moins 1 légume en hors sol / serres

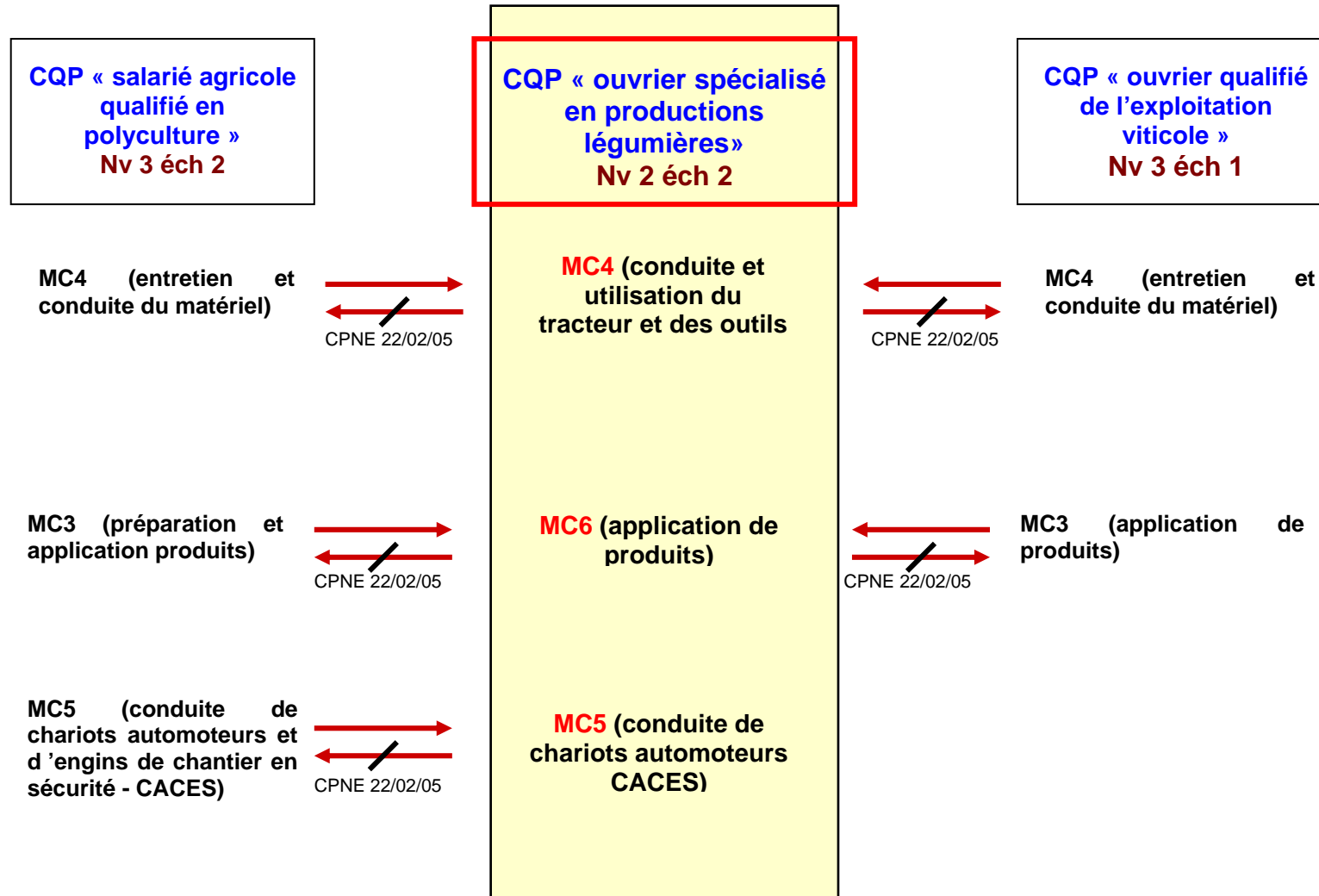
MC3 – travail en équipe	Pas de spécificité
-------------------------	--------------------

+ 3 modules de certification optionnels à choisir dans la liste

MC4 – conduite et utilisation du tracteur et des outils attelés	Pas de spécificité
MC5 – conduite de chariots automoteurs (CACES)	Pas de spécificité
MC6 – application de produits	Pas de spécificité
MC7 – récolte manuelle	Compétences exigées sur la récolte manuelle d'au moins - soit 1 légume en hors sol - soit 2 légumes en plein champ ou sous abris froids
MC8 – plantation des endives (chaîne)	Forçage des endives
MC9 – tri, conditionnement	Compétences exigées sur au moins 2 types de conditionnement différents (paquet, caisse, vrac, ...)
MC10 – livraison*	Pas de spécificité

***Pré-requis pour le module 10 – livraison** : au moins le permis B (véhicules légers) et FIMO et/ou FCOS selon la réglementation en vigueur pour le transport des marchandises de l'entreprise.

Tableau des équivalences



Contenu des modules de certification

Module 1 (MC1) – mise en place de la culture

Le titulaire du module 1 du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières » est capable :

de mettre en place la culture sur consignes, selon l'espèce cultivée et la technique requise, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité concernant la culture et les personnes. [*Les opérations suivantes sont maîtrisées pour au moins un légume, soit :*

- *en pleine terre : nettoyage, installation du paillage, plantation, couverture - découverte, installation - désinstallation du système d'irrigation,*
- *en hors sol : nettoyage, désinfection, mise en place du système de culture, plantation, attachage.*

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de prendre les consignes
- de préparer le matériel
- de réaliser les opérations
- de rendre compte

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

Plein champ

Compréhension et respect des consignes
Identification des différentes parties d'un végétal et de leur fonction
Notions sur le cycle de production des plantes cultivées
Connaissance du rôle du paillage et des caractéristiques du matériel
Pose du paillage (plastique, bâche)
Connaissance du matériel de couverture utilisé sur l'exploitation et de ses principes de fonctionnement
Participation à la réalisation d'un chantier de couverture et de découverte en sécurité
Connaissance des systèmes d'irrigation utilisés sur l'exploitation et de leurs principes de fonctionnement
Mise en place et démontage des systèmes d'irrigation utilisés
Vérification de l'état des plants : qualité, homogénéité
Distribution régulière des plants aux exécutants
Respect des plants : manipulation, plantation
Utilisation des outils en sécurité
Prise en compte de l'état du sol et des conditions climatiques
Utilisation d'écrits professionnels : écriture des opérations réalisées pour en assurer la traçabilité
Expression orale : compte rendu d'activité, signalement d'anomalies

Hors sol

Compréhension et respect des consignes
Identification des différentes parties d'un végétal et de leur fonction
Notions sur le cycle de production des plantes cultivées
Notions sur les substrats : composition, propriétés physiques, chimiques et biologiques, fonctionnement
Mise en place d'un système de culture hors sol : aire de culture et équipements associés, substrat (inclinaison du pain, remplissage et percement des modules, placement des goutteurs, plantation), recyclage des solutions
Respect des plants : manipulation, plantation
Notions sur le rôle du nettoyage et de la désinfection
Application rigoureuse des procédures d'hygiène
Connaissance des systèmes d'irrigation utilisés
Expression orale : compte rendu d'activité, signalement d'anomalies

MODULE 2 (MC2) : entretien et surveillance de la culture

Le titulaire du module 2 du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières » est capable :

D'entretenir et d'assurer le suivi de la culture (hors produits phytosanitaires), sur consignes, selon l'espèce cultivée et la technique requise, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité concernant la culture et les personnes. [*Les opérations suivantes sont maîtrisées pour au moins un légume soit :*

- *en plein champ ou sous abris froids : désherbage manuel et/ou thermique, surveillance de la culture, surveillance du système d'irrigation, aération (abris froids)*
- *en hors sol / serres : taille, ébourgeonnage, palissage, effeuillage, etc., surveillance de la culture, surveillance du système d'irrigation, aération.]*

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de prendre les consignes
- de préparer le matériel
- de réaliser les opérations
- de rendre compte

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

Plein champ / abris froids

Compréhension et respect des consignes
Reconnaissance des stades de développement des plantes cultivées
Reconnaissance des dégâts occasionnés sur la plante par des accidents climatiques ou une mauvaise conduite culturale
Reconnaissance principales maladies, parasites et ravageurs
Reconnaissance des principales adventices
Notions sur la régulation du climat (lumière, température, hygrométrie, précipitation, vent) et rôle des protections climatiques (abris et équipements)
Surveillance du système d'irrigation
Connaissance et application des procédures de réalisation des opérations mécaniques et/ ou thermiques de contrôle du développement des adventices
Connaissance et application des principes de protection biologique intégrée (abris froids seulement)
Connaissance du cahier des charges, s'il existe
Connaissance et application des règles et des procédures de sécurité individuelle et collective
Connaissance et application des principes d'ergonomie (gestes et postures)
Expression orale : compte rendu d'activité, signalement d'anomalies végétatives, foyers parasitaires, maladies, manque d'eau

Hors sol / serres

Compréhension et respect des consignes
Reconnaissance des stades de développement des plantes cultivées
Reconnaissance des dégâts occasionnés sur la plante par des accidents climatiques ou une mauvaise conduite culturale
Reconnaissance des principales maladies, parasites et ravageurs
Notions sur la régulation du climat (lumière, température, hygrométrie, précipitation, vent) et rôle des protections climatiques (abris et équipements)
Surveillance du système d'irrigation
Notions sur le rôle et l'impact des opérations culturales à réaliser
Réalisation des opérations culturales : précision et qualité du geste, sans oubli, ni négligence, rapidité d'exécution, respect des plantes (pas de stress)
Evaluation des conséquences des erreurs de manipulation
Connaissance et application des principes de protection biologique intégrée
Connaissance du cahier des charges, s'il existe
Connaissance et application des règles et des procédures de sécurité individuelle et collective
Connaissance et application des principes d'ergonomie (gestes et postures)
Respect des rythmes de travail selon les consignes propres à chaque entreprise
Expression orale : compte rendu d'activité, signalement d'anomalies végétatives, foyers parasitaires, maladies, manque d'eau

MODULE 3 (MC3) : travail en équipe

Le titulaire du module 3 du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières » est capable :

De s'intégrer à une équipe de travail et d'assurer ponctuellement l'accompagnement technique de travailleurs saisonniers.

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de prendre les consignes
- d'accueillir
- d'expliquer et montrer le travail à faire
- de suivre et /ou donner le rythme de travail
- de rendre compte

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

Cas où le salarié est intégré dans une équipe

Respect des rythmes de travail selon les consignes propres à chaque entreprise
--

Cas où le salarié accompagne techniquement une équipe

Compréhension et respect des consignes
Accueil et intégration des nouveaux au sein de l'équipe
Impulsion et maintien du rythme de travail fixé par la hiérarchie à l'équipe
Rappel des points du cahier des charges à mettre en application
Rappel des règles et des procédures de sécurité individuelle et collective à mettre en œuvre
Rappel des principes d'ergonomie (gestes et postures) à mettre en œuvre
Mise en œuvre d'une démarche d'accompagnement technique : expliquer le travail à faire, montrer, faire faire, vérifier, ajuster
Capacité à intervenir auprès des salariés en cas de besoin : formuler la raison de son intervention, formuler la demande d'ajustement, reformuler en cas d'incompréhension, rappeler les règles
Expression orale : communication avec l'équipe, compte-rendu sur le travail réalisé et les conditions rencontrées, signalement d'anomalies et de problèmes, alerte du responsable

MODULE 4 (MC4) : conduite et utilisation du matériel

Le titulaire du module 4 du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières » est capable :

De conduire et d'utiliser le tracteur et les outils attelés en toute sécurité. [Les opérations suivantes sont maîtrisées : *contrôles courants sur le tracteur, préparation et attelage des matériels et outils, conduite du tracteur attelé*]

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de prendre les consignes
- préparer le tracteur et les outils
- de conduire et manœuvrer
- d'alerter en cas de dysfonctionnement

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

Compréhension et respect des consignes
Repérage et fonction des principaux organes du tracteur
Connaissance et utilisation des commandes du poste de conduite
Identification des témoins d'alerte
Appréciation du comportement à adopter en cas de déclenchement d'un témoin d'alerte
Réalisation des contrôles courants : huile, eau, carburant
Connaissance et application des règles de sécurité au démarrage
Connaissance et respect des règles de sécurité routière
Réalisation de manœuvres de conduite : marche avant, marche arrière, demi-tour, stationnement, conduite en ligne, entrée et sortie de planche en bout de rang
Connaissance et mise en œuvre des procédures d'attelage et de dételage d'une remorque
Compréhension des effets d'un mauvais attelage
Réalisation de manœuvres courantes avec attelage : sur l'exploitation, sur route, sur une parcelle
Expression orale : signalement d'anomalies, de pannes

MODULE 5 (MC5) – Conduite en sécurité de chariots automoteurs (CACES)

Recommandation CNAM R 389 : chariots automoteurs de manutention à conducteurs portés, type 3 (chariots élévateurs)

Le titulaire du module 5 du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières » est capable :

D'utiliser les chariots automoteurs dans le respect des règles de sécurité (*chariots élévateurs*).

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de réaliser les opérations de prise de poste
- de circuler en toute sécurité
- de réaliser les opérations de manutention en toute sécurité
- de procéder aux opérations de fin de poste
- de rendre compte

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

Connaissance et application du code de la route
Connaissance et application de la réglementation spécifique à l'utilisation des chariots automoteurs
Connaissance des devoirs et responsabilités des conducteurs de chariots automoteurs
Connaissance des chariots automoteurs et de leur technologie
Connaissance des risques inhérents au fonctionnement des chariots et à leur utilisation
Réalisation des vérifications avant la prise de poste
Circulation et manutention en sécurité
Réalisation des opérations de fin de poste
Respect des gestes et postures en situation de travail
Expression orale : compte-rendu d'activités, description précise de dysfonctionnements, de pannes

MODULE 6 (MC6) : application de produits

Le titulaire du module 6 du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières » est capable :

D'appliquer les produits phytosanitaires et herbicides dans le strict respect des consignes, des précautions d'emploi et de protection de l'environnement [au moins 2 des 3 opérations suivantes dont les traitements phytosanitaires sont maîtrisées : *fertilisation, désherbage chimique, traitements phytosanitaires*]

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de prendre les consignes
- de préparer les matériels et les produits
- d'appliquer les produits
- de nettoyer le matériel
- de rendre compte

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

Compréhension et respect des consignes
Compréhension du sens du travail : connaissance des effets des produits phytosanitaires utilisés
Connaissance des effets des erreurs de manipulation
Connaissance des règles et conditions d'utilisation des herbicides et produits phytosanitaires
Connaissance et utilisation des différents matériels de pulvérisation
Mise en œuvre de procédures d'autocontrôle : précision du travail, bouchage des buses
Connaissance et application des procédures de nettoyage du matériel et de l'applicateur
Gestion des incidents
Prise en compte de l'état du sol et des conditions climatiques
Connaissance du cahier des charges, s'il existe
Connaissance et application des règles et des procédures de sécurité individuelle et collective
Connaissance et application des principes d'ergonomie (gestes et postures)
Connaissance et application des règles de protection de l'environnement
Utilisation d'écrits professionnels : écriture des opérations réalisées pour en assurer la traçabilité
Expression orale : compte rendu d'activités, alerte en cas de problème

MODULE 7 (MC7) : récolte manuelle

Le titulaire du module 7 du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières » est capable :

D'assurer la récolte selon les critères définis par le cahier des charges. [*Cette opération est maîtrisée pour au moins un légume en hors sol et deux en plein champ.*]

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de prendre les consignes
- de choisir
- de cueillir, couper
- d'alerter en cas d'anomalies

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

Compréhension et respect des consignes
Connaissance des points du cahier des charges à mettre en application en terme de qualité
Appréciation du stade de maturité, de la taille, de l'état sanitaire, de l'intégrité, de la forme, de la couleur selon les critères définis
Repérage et élimination des légumes abîmés, trop gros, trop petits, corps étrangers, fleurs, pédoncules
Réalisation de la récolte : précision et qualité du geste, prise en main, coordination gestuelle, rapidité de repérage
Respect du produit récolté : éviter chocs, blessures, griffures, mise en caisse brutales
Vigilance, capacité à maintenir son attention
Mise en œuvre de procédures d'autocontrôle
Maintien de la propreté de la zone de travail
Organisation efficiente de l'espace de travail à titre individuel et collectif
Connaissance et application des règles d'hygiène par rapport au produit récolté et par rapport à soi-même
Connaissance et application des procédures de sécurité individuelle et collective
Connaissance et application des principes d'ergonomie (gestes et postures)
Respect des rythmes de travail
Expression orale : alerte sur les maladies, parasites, phénomènes de pourrissement

MODULE 8 (MC8) : plantation des endives (chaîne)

Le titulaire du module 8 du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières » est capable :
de réaliser la plantation des endives sur la chaîne de plantation : *trriage et amélioration des racines, positionnement dans la recoupeuse, plantation.*

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de prendre les consignes
- de préparer le matériel
- de réaliser les opérations
- de rendre compte

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

Compréhension et respect des consignes
Identification des différentes parties de l'endive et de leur fonction
Notions sur le cycle de production de l'endive
Notions sur le forçage : rôle de la solution nutritive, contrôle de l'hygrométrie, température, obscurité
Repérage et élimination des racines petites, malades, gelées, pourries, trop fines, ...
Choix des racines à recouper au couteau lorsqu'elles sont récupérables
Positionnement des racines sur la chaîne
Positionnement des racines dans le bac
Respect des rythmes de travail selon les consignes propres à chaque entreprise
Connaissance et application des procédures de sécurité et d'hygiène, port des protections individuelles
Expression orale : compte rendu d'activité, signalement d'anomalies

MODULE 9 (MC9) : tri - conditionnement

Le titulaire du module 9 du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières » est capable :

D'assurer le tri et le conditionnement des légumes selon les critères définis par le cahier des charges. [*Ces opérations sont maîtrisées pour au moins deux types de conditionnement différents. Par exemple : tomate grappe / tomate vrac, sachet, barquette, vrac, etc.]*

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de prendre les consignes
- de trier et manipuler
- de réaliser l'ensemble des opérations
- de réaliser un contrôle qualité
- d'alerter en cas d'anomalies

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

Compréhension et respect des consignes
Notions sur la traçabilité
Vérification du bon réglage des appareils (balance, calibreuse, coupeuse, ...)
Connaissance et application des critères de tri des légumes : calibre, couleur, forme, poids, catégorie, état sanitaire, maturité, défauts
Connaissance des critères de tolérance
Connaissance et réalisation des opérations de lavage, épluchage, calibrage, tri / des opérations de coupe (endives)
Evaluation visuelle de la présentation des caisses, colis : homogénéité, placement, ...
Respect du produit conditionné : éviter chocs, blessures, griffures
Organisation efficiente de l'espace de travail à titre individuel et collectif
Capacité à changer rapidement de poste de travail
Autocontrôles réguliers pour maîtriser les dérives au cours de la journée avec ou sans outils (balance, anneaux de calibrage, ...)
Connaissance et application des procédures de préparation des expéditions : emballage, étiquetage
Palettisation : organisation des caisses, respect des normes, étiquetage
Connaissance et application des règles d'hygiène par rapport au produit conditionné et par rapport à soi-même
Connaissance et application des procédures de sécurité individuelle et collective
Connaissance et application des principes d'ergonomie (gestes et postures)
Expression orale : alerte en cas d'anomalies (appareil mal réglé, dérive dans la récolte, état sanitaire, ...)
Utilisation d'écrits professionnels : lecture d'étiquette

MODULE 10 (MC10) : livraison

Le titulaire du module 10 du CQP « ouvrier spécialisé en productions légumières » est capable :

De charger et de livrer la production.

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de prendre les consignes
- de réaliser le chargement
- d'effectuer la livraison
- de vérifier l'ensemble des documents
- de rendre compte

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

Compréhension et respect des consignes
Vérification de la stabilité du chargement
Notion de centre de gravité
Organisation du chargement en fonction du planning de livraison
Ponctualité
Capacité à donner une bonne image de l'entreprise
Connaissance et application des principes d'ergonomie (gestes et postures)
Connaissance et application des procédures de sécurité individuelle et collective
Connaissance et application des règles de conduite sur route
Utilisation d'écrits professionnels : bon de livraison
Expression orale : compte rendu au responsable

Pré-requis pour ce module : au moins le permis B (véhicules légers) et FIMO et/ou FCOS selon la réglementation en vigueur pour le transport des marchandises de l'entreprise.

Les deux modalités d'obtention du CQP

Pour obtenir le CQP, le candidat doit prouver d'une part, qu'il maîtrise les situations professionnelles et d'autre part, qu'il possède les compétences clés constitutives de chaque module.

Pour cela, il a deux possibilités : soit passer les épreuves d'évaluation certificative, soit faire valider les acquis de son expérience.

Obtention du CQP par évaluation certificative

Le candidat au CQP choisit un type de culture : soit plein champ / abris froids ; soit hors sol / serres. Ce choix donnera l'orientation du CQP mentionnée sur le certificat.

Pour chacun des modules concernés (MC1- mise en place de la culture, MC2- entretien et surveillance de la culture et MC7- récolte manuelle), le candidat sélectionne les légumes, selon les consignes données¹.

Remarque : tout en restant dans le type de culture choisi, les légumes peuvent être différents d'un module à l'autre (ex : tomate / concombre, pour hors sol / serres).

IMPORTANT : si une personne souhaite faire certifier les compétences relatives à l'autre type de culture (polyvalence), cette certification portera seulement sur les modules 1 et 2. Elle sera possible soit après une formation, soit par la validation des acquis de l'expérience, si le candidat présente les conditions requises.

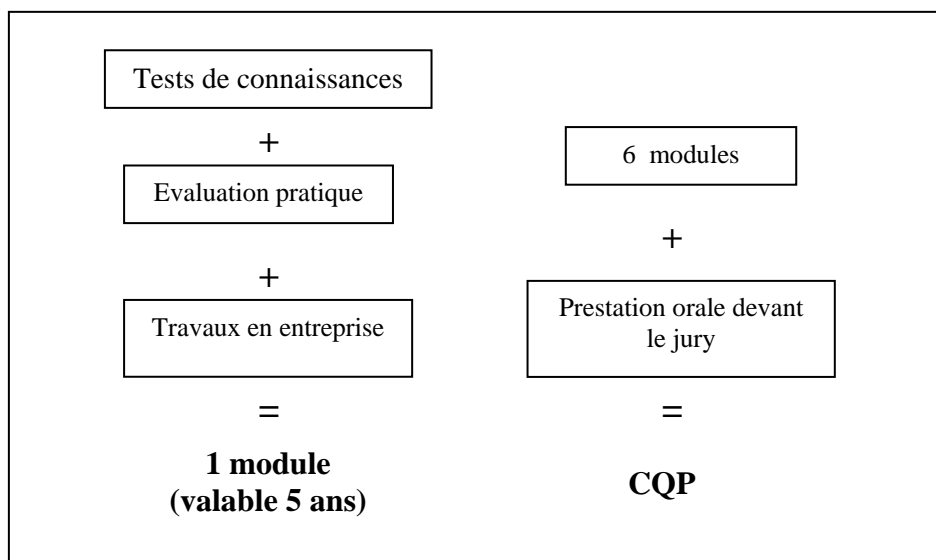
L'évaluation des modules de certification se fait de trois façons complémentaires à travers :

- des tests de connaissances lorsqu'ils sont prévus,
- une évaluation pratique qui porte sur une situation professionnelle représentative du métier,
- des travaux en entreprise pour vérifier la maîtrise des gestes professionnels.

Pour obtenir le CQP, le candidat doit obtenir chaque module de certification et réussir une prestation orale devant le jury du CQP.

A défaut d'acquisition du CQP, le candidat peut obtenir un ou plusieurs modules de certification qui ont une durée de validité de cinq ans,

¹ Le minimum requis pour chaque module est la pratique des opérations pour un légume ; à l'exception toutefois du MC7 où l'on exige la récolte manuelle de 2 légumes de plein champ.



Obtention du CQP par validation des acquis de l'expérience

Les personnes justifiant d'une expérience de trois années en qualité de salarié, non salarié ou bénévole peuvent obtenir le CQP par validation des acquis de l'expérience. Cette expérience doit être en rapport avec le contenu du CQP.

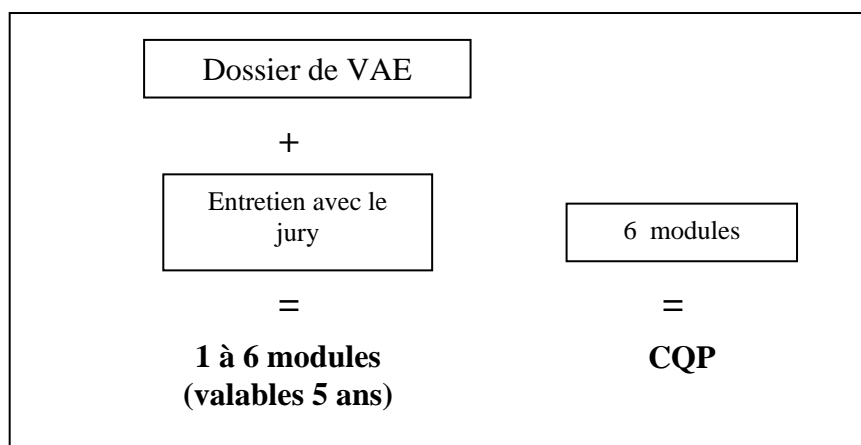
Le candidat au CQP par validation des acquis de l'expérience :

- renseigne le dossier de VAE fourni par la CPNE agricole
- passe un entretien avec le jury du CQP.

A l'issue de l'entretien, le jury attribue ou non un ou plusieurs modules de certification. Si l'ensemble des modules est attribué, le candidat obtient le CQP.

Si une partie seulement des modules est attribuée, le candidat garde le bénéfice des modules acquis pendant 5 ans.

Par ailleurs, le jury peut faire le cas échéant, des préconisations pour l'obtention des modules manquants par un complément de formation et/ou d'expérience professionnelle.



IMPORTANT : dans le dossier de VAE et lors de l'entretien, le candidat a la possibilité de faire état de ses expériences concernant plusieurs types de culture. Si le jury reconnaît les compétences acquises, le certificat mentionnera cette polyvalence. La polyvalence n'est donc pas exigée pour l'obtention du CQP, mais elle est reconnue.

Description générale des modalités d'évaluation certificative

Rappel

Le candidat au CQP par la voie de l'évaluation certificative doit se soumettre aux différents types d'évaluation prévus.

Pour chaque module :

- des tests de connaissances lorsqu'ils sont prévus,
- une évaluation pratique,
- des travaux en entreprise.

A la fin de la formation : un entretien avec le jury du CQP.

1 - Les tests de connaissances

Les tests de connaissances ont pour objectif de vérifier que le candidat possède les connaissances (générales, théoriques, techniques, règles et procédures) listées parmi les compétences clés du module.

Ceci ne concerne que quelques modules car, la plupart du temps, ces connaissances sont évaluées à travers les questions posées au candidat lors de l'évaluation pratique.

Lorsque les tests sont prévus (voir le document « prescriptions pour l'évaluation certificative »), l'organisme de formation les élabore en choisissant la forme la plus adaptée à la question posée : questionnaire, QCM, schéma, etc.

Un tableau indique pour chaque module concerné, la ou les connaissances à évaluer, les questions à poser au candidat et les critères de l'évaluation. L'organisme de formation doit se conformer à ces prescriptions. Voir ci-dessous, le tableau correspondant au MC1 - mise en place de la culture.

Connaissances (compétences clés du module MC 1)	Questions	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">• identification des différentes parties d'un végétal et de leur fonction	<ul style="list-style-type: none">• Légender un schéma• QCM sur la fonction de chacune des parties du végétal	<i>Tolérance d'erreurs : 20%</i>
<ul style="list-style-type: none">• notions sur le cycle de production des plantes cultivées	<ul style="list-style-type: none">• Légender un schéma	<i>Tolérance d'erreurs : 30%</i>

Les résultats aux tests de connaissances comptent pour l'attribution du module.

2 - Les évaluations pratiques

Les évaluations pratiques ont pour objectif d'évaluer l'intégration des différents éléments de la compétence dans une même activité professionnelle, c'est-à-dire :

- la mise en œuvre à travers les actions attendues,
- les ressources mobilisées dans l'activité : connaissances, savoir-faire, perception du sens de l'action et des risques, anticipation, gestion des aléas, raisonnements utilisés, etc. (compétences clés)

Ces évaluations pratiques portent sur des situations professionnelles considérées comme sensibles et représentatives du métier. Il y en a donc une seule par module.

◆ MC1 – mise en place de la culture

Situation 1 a - réaliser une opération de mise en place d'une culture de pleine terre comportant le paillage, l'installation du système d'irrigation et la couverture

Situation 1 b – réaliser une opération de mise en place d'une culture hors sol

◆ MC2 - entretien et surveillance de la culture

Situation 2 a – plein champ / abris froids : réaliser une opération de contrôle de développement des adventices, surveiller la culture, l'aération, l'irrigation

Situation 2 b – hors sol / serres : réaliser une ou plusieurs opérations culturales, surveiller la culture, l'aération, l'irrigation

◆ MC3 – travail en équipe

Situation 3 – accompagner techniquement une petite équipe de saisonniers (3 à 4 personnes)

◆ MC4 - conduite et utilisation du tracteur et des outils attelés

Situation 4 - préparer le tracteur, atteler un outil et conduire en situation de travail

◆ MC 5 - conduite de chariots automoteurs : évaluation CACES

◆ MC6 – application de produits

Situation 6 - appliquer un traitement phytosanitaire sur une parcelle selon les consignes données et en respectant les règles de sécurité et de protection de l'environnement

◆ MC7 – récolte manuelle

Situation 7 – réaliser une opération de récolte manuelle : salades, tomates, radis, choux fleurs, concombres, cueillette des asperges, ...

◆ MC 8 – plantation des endives (chaîne)

Situation 8 – tenir les différents postes de la chaîne de plantation des endives

◆ MC 9 – tri, conditionnement

Situation 9 – réaliser une opération de conditionnement manuel ou sur chaîne

◆ MC 10 – livraison

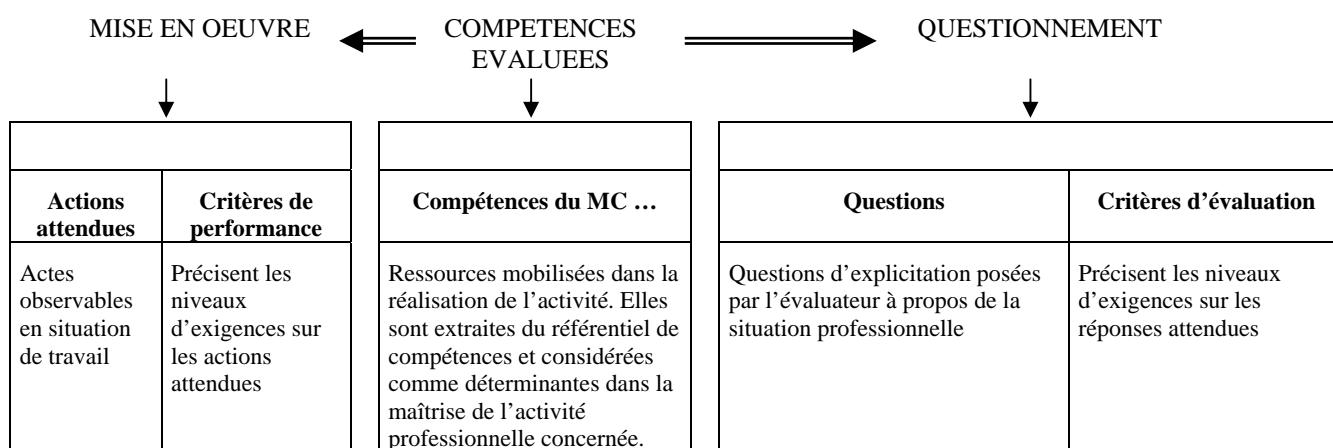
Situation 10 – charger les produits dans le camion et décharger

Le résultat de l'évaluation pratique est pris en compte pour l'attribution du module.

L'organisme de formation organise l'évaluation soit dans une entreprise, soit sur sa propre exploitation. L'évaluation est faite pendant ou en fin de formation, par le formateur accompagné éventuellement d'un professionnel. Ce dernier peut être l'un des membres du jury du CQP.

Les formateurs précisent la situation de travail et créent leur propres outils d'évaluation à partir des grilles proposées dans le document intitulé « prescriptions pour l'évaluation certificative ».

Ce document propose un descriptif de la situation professionnelle retenue pour chaque module. Ce descriptif est présenté sous la forme d'un tableau récapitulant les actions attendues en situation professionnelle, les compétences évaluées et les questions posées au candidat. Les critères de performance (pour les actions attendues) et d'évaluation (pour les questions) sont à respecter.



3 - Les travaux en entreprise

Il s'agit de recueillir l'avis de professionnels sur la réalisation de travaux en entreprise, en situation réelle. Cette mise en situation se fait sur le lieu de travail (contrat de professionnalisation) ou le lieu de stage (stage à prévoir dans le cadre des formations), en continu.

L'objectif est d'évaluer la maîtrise des gestes professionnels. Des grilles d'évaluation des activités par type de production sont disponibles sur le site www.fafsea.com

Lorsque les grilles d'évaluation n'existent pas, il est demandé à l'organisme de formation de les élaborer selon le même modèle.

Pour chacun des modules de certification, une liste des travaux à pratiquer est proposée. Le nombre minimum de travaux à maîtriser pour l'obtention du module est également fixé.

4 – L’entretien avec le jury du CQP

Lorsque le candidat a été évalué sur l’ensemble des modules de certification (tests de connaissances, évaluation pratique, travaux en entreprise), il se présente devant le jury du CQP pour une évaluation finale.

A noter qu’il n’y a pas obligation de réussite à ces précédentes évaluations pour passer devant le jury.

Cette évaluation est constituée d’une prestation orale consistant à présenter pendant 10 minutes une pratique professionnelle vécue par le candidat.

Pour sa prestation, le candidat peut utiliser des supports : transparents, matériels, photos, schémas, etc. Le jury dispose d’une dizaine de minutes supplémentaires pour poser des questions au candidat.

L’objectif de cette prestation est de vérifier à travers l’explicitation d’une pratique professionnelle, que le candidat fait bien référence à sa propre pratique, que celle-ci est pertinente et qu’il en comprend le sens.

Les conseils suivants sont donnés aux candidats à propos :

- du choix du sujet : le degré de complexité de la pratique professionnelle choisie doit être en rapport avec le niveau de la qualification visée,
- de sa présentation : la tenue vestimentaire est correcte, il doit se présenter au jury, annoncer le sujet, annoncer le plan (descriptif ordonné), parler en articulant (être audible), être à l’écoute des questions,
- de la préparation de l’exposé : il est possible d’utiliser des supports (transparents, matériels, photos, schémas, etc.)

Le jury utilise le guide d’évaluation ci-dessous.

Indicateurs	Critères
Emploi du vocabulaire technique	Juste Fait la différence entre le vocabulaire technique et les termes locaux
Description de la pratique *** INDICATEUR DETERMINANT	Centrée sur le sujet Précise Sans erreur ni oubli Ordonnée
Justification de la pratique par des connaissances et des raisonnements *** INDICATEUR DETERMINANT	Par des connaissances : Employées à bon escient Justes Par un raisonnement juste
Ecoute, compréhension	Cherche à comprendre avant de répondre Répond à la question posée
Réponses	En lien avec la question posée Claires Justes

Modalités	Contenus à évaluer	Evaluateurs	Lieux	Supports et outils	Moments
Tests de connaissances	Connaissances générales théoriques, règles, procédures, techniques	Formateur	Organisme de formation	A élaborer par les formateurs	Dans le cours de la formation
Evaluation pratique	Mise en œuvre professionnelle, connaissances mobilisées dans la pratique, savoir-faire, perception du sens de l'action, des risques, anticipation, raisonnements mis en œuvre dans l'action, etc.	Formateur + professionnel éventuellement	A définir par l'organisme de formation	Situation professionnelle représentative de l'activité visée par le module. Situation reconstituée avec questionnement immédiat ou différée. Grilles proposées dans le référentiel de certification	Dans le cours ou en fin de formation
Travaux en entreprise	Gestes professionnels	Professionnel	En entreprise	Situation réelle avec grilles proposées par le FAFSEA (voir grilles d'évaluation saisonniers) ou/et à construire par l'organisme de formation	Pendant la période de travail ou de stage
Entretien avec le jury du CQP	Emploi du vocabulaire technique, description et justification de la pratique, écoute, compréhension	Jury du CQP	Lieu neutre	Entretien avec le jury Grille d'appréciation fournie au jury	En fin de formation

Modalités de validation des acquis de l'expérience

1 – Demande de VAE

Le candidat au CQP par validation des acquis de l'expérience dépose sa candidature auprès de la CPNE agricole afin de recevoir le dossier de VAE.

Une fois le dossier renseigné et renvoyé par le candidat, ce dernier est convoqué par courrier, pour un entretien avec le jury du CQP.

3 – Dossier de VAE

Le dossier comprend plusieurs parties :

- questions relatives à l'identité du candidat,
- descriptif de l'emploi actuel, le cas échéant,
- identification des expériences : parcours professionnels dans la filière maraîchère (emploi statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,
- série de questions sur les activités en lien avec le métier d'ouvrier en maraîchage,
- questions sur les formations suivies et les titres obtenus,
- éléments de motivation,
- pièces justificatives de l'expérience professionnelle, des formations suivies et diplômes obtenus, le cas échéant.

4 – Entretien avec le candidat

L'entretien a pour objectifs :

- de vérifier que le candidat a une expérience en rapport avec les activités professionnelles visées par le CQP (référentiel professionnel),
- de poser des questions permettant de faire des hypothèses sur les compétences possédées par le candidat en vue d'attribuer les modules du référentiel de certification.

5 – Certification et préconisations

A l'issue de l'entretien, le jury attribue ou non un ou plusieurs modules de certification. Si l'ensemble des modules est attribué, le candidat obtient le CQP.

Si une partie seulement des modules est attribuée, ceux-ci sont valables pendant 5 ans.

Dans ce cas, le jury du CQP se prononce sur les connaissances, aptitudes, compétences (contenu de modules de certification) qui doivent faire l'objet d'évaluations complémentaires. Il fait des préconisations du type : parcours de formation, parcours d'expérience, parcours associant expérience et formation.

5 – Les outils de la VAE

Les outils destinés au jury sont rassemblés dans le classeur « guide du jury ».