



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE
« ouvrier spécialisé en productions légumières »

REFERENTIEL DE COMPETENCES

CPNE du 22 février 2005

MISE EN PLACE, ENTRETIEN ET SUIVI DE LA CULTURE

L'ouvrier spécialisé met la culture en place, selon l'espèce cultivée et la technique requise, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité concernant la culture et les personnes

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

Endives

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

Il entretient la culture selon l'espèce cultivée et la technique requise, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité concernant la culture et les personnes

Il assure le suivi de la culture, selon l'espèce cultivée en respectant les règles d'hygiène et de sécurité concernant la culture et les personnes

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

Il peut appliquer en sécurité les produits phytosanitaires dans le strict respect des consignes, des précautions d'emploi et de protection de l'environnement

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

TRAVAIL EN EQUIPE

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

CONDUITE ET UTILISATION DU MATERIEL

Il conduit et utilise les engins motorisés et les outils attelés en toute sécurité

Tracteurs et outils attelés

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

Chariots automoteurs de manutention à conducteurs portés (chariots élévateurs).

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

RECOLTE MANUELLE

Il réalise la récolte, selon les critères définis

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

TRI - CONDITIONNEMENT

Il réalise le tri / conditionnement selon les critères définis

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

LIVRAISON

Il livre la production

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