

CPNE

**CQP « ouvrier(ère) agricole polyvalent(e) en
production bananière »**

Référentiels

CPNE du 28 juin 2016

(modifié CPNE 15/11/2016)

MÉTIER, FONCTIONS ET ACTIVITÉS VISÉ(ES) PAR LA QUALIFICATION

1) Désignation du métier ou des fonctions en lien avec la qualification

Le métier visé par le CQP est celui d'ouvrier(e) agricole polyvalent(e) en production bananière.

2) Description de la qualification

Situation fonctionnelle de l'emploi

Le métier est exercé au sein d'une exploitation agricole bananière.

L'ouvrier(e) agricole polyvalent(e) travaille dans les plantations de bananes et dans les stations de conditionnement.

Délimitation de l'emploi visé

L'ouvrier(e) agricole polyvalent(e) exerce son activité dans le cadre d'équipes constituées selon la nature des travaux à réaliser : équipe de plantation, équipe de récolte ou équipe de conditionnement. Il intervient rarement seul. L'ouvrier(e) agricole polyvalent(e) est le plus souvent encadré par un chef d'équipe de production (travaux aux champs) soit par un responsable de station ou responsable de ligne (travaux de conditionnement).

Evolutions dans et hors de l'emploi

L'ouvrier(e) agricole polyvalent(e) peut, après une expérience significative et/ou des formations adaptées, évoluer vers un emploi d'ouvrier(ère) qualifié(e). Dans certains cas, après une formation qualifiante, un emploi de chef d'équipe est possible.

En dehors du secteur professionnel de la production bananière, les compétences techniques acquises sur une culture végétale ainsi que sur les travaux agricoles peuvent être valorisées dans un emploi d'ouvrier(e) paysagiste (la filière du paysage est dynamique dans les zones concernées).

Plus rarement, les compétences acquises sur les travaux en station de conditionnement de la banane peuvent être valorisées dans un emploi en station de conditionnement de légumes.

3) Fiche(s) ROME la ou les plus proches

A 1401 : Aide agricole de production fruitière ou viticole

A 1405 : Ouvrier / ouvrière en arboriculture

A 1414 : Ouvrier / ouvrière en culture maraîchère

4) Cadres d'exercice les plus fréquents

A. Secteur d'activité et taille des entreprises ou services employeurs

Depuis 1993, la filière s'est engagée, aux travers de l'amélioration des pratiques culturelles et des conditions de travail, à produire d'ici 2013 une banane plus propre et plus éthique, au travers du Plan Banane Durable I (2007-2013). Les objectifs ont été atteints dès 2010 en termes environnementaux avec la réduction de 50% de l'utilisation de produits phytosanitaires mais la durabilité en matière économique et sociale mérite encore d'être approfondie.

La production antillaise est commercialisée sur le marché européen. En 2013, elle représentait 27% des importations du marché français (marché de 853 000 tonnes). Elle est fortement concurrencée par la banane ACP (Afrique Caraïbes Pacifique, soit 52% des importations françaises de 2013) et par les bananes dites « Dollar » (10% des importations du marché français de 2013). Les 11% restant proviennent de différents états membres de l'UE. Source « Recueil statistiques ODEADOM 2013 ».

A titre d'exemple, « **la Martinique** s'est convertie depuis moins d'un siècle à la culture de banane, orientée exclusivement vers l'exportation en raison de l'étroitesse du marché intérieur et de la vivacité de la demande extérieure.

La banane représente aujourd'hui la principale activité agricole de l'île que ce soit en termes :

- de surface agricole utilisée (6.757 ha déclarés en 2014 – source Banamart),
- de production (193.205 tonnes commercialisées en 2014 – source Banamart),
- de création de richesse agricole ou d'emplois (3.500 emplois permanents – source RGA 2010) »

La structuration de la filière banane

La filière banane a achevé sa structuration en 2012 en fédérant tous les planteurs au sein d'une seule organisation de producteurs (OP) par DOM :

- en Guadeloupe : la SICA LPG « Les producteurs de Guadeloupe », créée en 2006 ;
- en Martinique : la SICA Banamart, créée en 2004, qui a intégré en son sein, à compter du 1er janvier 2012, la SICA Banalliance, créée en 1997.

La commercialisation de la production est assurée par l'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe et de Martinique (UGPBAN), qui fédère depuis 2003 l'ensemble des organisations de producteurs de bananes des Antilles françaises.

La production commercialisée

Au début des années 2000, le marché européen n'est plus aussi protecteur qu'il l'a été dans les années 90 pour les producteurs des Antilles et la filière est fragilisée. De 2000 à 2006, la production ne cesse de diminuer, passant de 257.271 tonnes en 2002 à 211.474 en 2006. Le cyclone Dean en 2007 achève cette chute avec la destruction totale des plantations de la Martinique. De 2007 à 2010, la filière se relève et la production remonte progressivement. Mais, alors que tout annonçait un retour en production au niveau de 2006, la tempête Tomas des 30 et 31 octobre 2010, a stoppé cet élan pour atteindre 196.653 tonnes cette année-là. Depuis 2010, la production tend à approcher les 200.000 tonnes sans jamais les atteindre.

En effet, des événements climatiques et sanitaires affectent fortement les plantations :

- tempête tropicale Rafael en Guadeloupe (13 et 14 octobre 2012).
- tempête Chantal du 9 juillet 2013 (50.000 tonnes de pertes sur la Martinique).
- Arrivée de la cercosporiose noire en septembre 2010 sur la Martinique et en janvier 2012 en Guadeloupe. Les premiers effets sévères se sont fait sentir en 2012 en Martinique avec une perte reconnue par l'administration de 24.000 tonnes. »

(source : groupe de travail Martinique - Banamart)

Le nombre d'exploitations

Pour la Martinique, le nombre d'exploitations bananières est en diminution constante depuis 10 ans : de 634 en 2004, leurs nombres est passé à 449 en 2009 pour atteindre 380 en 2015.

La réduction du nombre d'exploitations est à mettre en lien avec l'augmentation progressive de la taille moyenne des exploitations : 12,1 ha en 2005 et 15,6 ha en 2013 (source DAAF dossier AGRESTE Martinique sept. 2013, oct. 2014).

Au niveau de la Guadeloupe, selon la source DAS 2013, on dénombre 195 exploitations dont 88 sont employeuses de main d'œuvre salariée.

En synthèse, les Antilles comptent 575 exploitations de production de bananes

L'emploi dans la filière

Pour la Martinique, selon le RGA (Recensement Général Agricole) de 2010, 3.491 salariés permanents et 1.378 saisonniers travaillent dans la filière banane. En 2015, on estime la population salariée totale de la filière banane à 3.500 salariés permanents, à laquelle s'ajoute la main d'œuvre familiale, encore nombreuse sur les petites structures.

Un hectare de banane nécessite en moyenne 0,8 UTH de main d'œuvre.

Une Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences (GPEC), réalisée au cours du second semestre 2014 à la Martinique à la suite de la tempête Chantal du 9 juillet 2013, a mis en évidence un faible niveau de formation des salariés agricoles en poste : 65% sont sortis du système scolaire sans diplôme avec un niveau 3ème. La GPEC a également permis d'estimer le nombre de départs en retraite de salariés agricoles à 330 d'ici 5 ans, mettant en évidence un besoin de recrutement supplémentaire.

D'autre part, le dispositif des Emplois d'Avenir, mis en place par l'Etat en 2013, a connu un succès assez remarquable dans le secteur bananier : une centaine de contrats ont été signés, dont une soixantaine sont en poste actuellement. Ces contrats aidés de l'Etat sont assortis d'une obligation de formation par l'employeur : 30 jeunes ont ainsi été formés selon un programme de formation tiré du socle des compétences clés auquel a été ajouté un module sur le savoir être au travail.

Pour la Guadeloupe, on dénombre 1475 salariés. Ceux-ci se répartissent, selon le volume de production des 195 exploitations recensées, comme suit :

- 675 salariés dans 16 exploitations – production \geq 1000 T
- 183 salariés dans 14 exploitations – production entre 500 et 1000 T
- 375 salariés dans 63 exploitations – production entre 150 et 500 T
- 242 salariés dans 102 exploitations – production \leq 150 T »

(source : *groupe de travail Guadeloupe – LPG*)

En synthèse, les exploitations de production de bananes aux Antilles emploient 4 975 salariés

B. Responsabilité et autonomie caractérisant les types d'emploi ciblés

L'ouvrier(e) agricole polyvalent(e) en production bananière intervient au sein d'une équipe de travail, sous la responsabilité d'un chef d'équipe ou d'un responsable de production. Il/elle est

autonome dans la réalisation des activités qui lui sont confiées, selon les consignes données, et rend compte de son travail à son supérieur hiérarchique.

Avec l'expérience professionnelle ou à l'issue d'un parcours de formation, l'ouvrier(e) agricole polyvalent(e) en production bananière acquiert plus d'autonomie dans son activité et peut, le cas échéant, accueillir de nouveaux arrivants à leur poste de travail et se voir confier des tâches plus complexes (conduite des petits engins et matériels, par exemple).

5) Réglementation d'activités (le cas échéant)

Dans l'état actuel de l'activité, l'emploi d'ouvrier(e) agricole polyvalent(e) en production bananière n'est pas encadré par une réglementation d'activités particulière.

6) Liste résumée des activités visées par le CQP : voir le détail à partir de la page 7 (blocs de compétences)

L'ouvrier(e) agricole polyvalent(e) en production bananière exerce les activités « cœur de métier » suivantes :

Il/elle réalise les travaux d'implantation et de conduite de la jachère

Il/elle réalise les travaux préparatoires à la mise en culture d'une parcelle

Il/elle participe à la mise en place de la culture

Il/elle réalise les travaux manuels de conduite de la culture

Il/elle assure les opérations de récolte

Il/elle participe au déchargement des régimes en station

Il/elle participe aux activités de conditionnement de la banane

En outre, il/elle exerce des activités de nature transversales :

Il/elle communique au sein de son équipe de travail et avec la hiérarchie

Il/elle organise son travail

Il/elle contribue à la qualité du produit

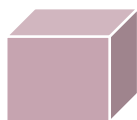
Il/elle contribue à la sécurité, l'hygiène et à la protection de l'environnement

PRESENTATION DU CQP

Architecture

Le CQP « ouvrier(ère) agricole polyvalent(e) en production bananière » est constitué de **3 blocs de compétences imposés**.

1 BLOC DE COMPETENCES IMPOSE



Bloc de compétences n° 1 : Travaux sur la culture



Bloc de compétences n° 2 : Travaux de récolte



Bloc de compétences n° 3 : Travaux de conditionnement

Modalités d'obtention du CQP

- Par la voie de la formation ou en candidat libre : les modalités d'évaluation sont indiquées dans chacun des blocs et expliquées en fin de document (pages 16 et suivantes).
- Par la voie de la VAE : sur la base d'un dossier de VAE et d'un entretien avec le jury : voir le descriptif en page 18.

Chaque bloc de compétences acquis donne lieu à une attestation délivrée par la CPNE en Agriculture. La durée de validité des blocs est illimitée.

Equivalences

Pas d'équivalence à ce jour.

Possibilité d'évaluer des travaux d'exécution

L'évaluation des travaux d'exécution (en situation reconstituée lors de la formation ou en situation professionnelle lors des travaux en entreprise) se réfère pour l'essentiel aux critères qualité définis dans le Cahier des charges de production de la Banane aux Antilles.

En effet, à tous les stades du processus de production et de conditionnement de la banane, les exigences techniques et les critères qualité ont été formalisés et servent de référence aux activités à conduire et aux objectifs à atteindre.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Bloc de compétences : Travaux de la culture

Le/la titulaire du bloc de compétences 1 du CQP « ouvrier(e) agricole polyvalent(e) en production bananière » est capable de :

► Mettre en place la culture de jachère puis la culture des bananiers sur consignes, du stade plantation jusqu'au stade récolte, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité concernant la culture et les personnes et en appliquant les règles de qualité et de préservation de l'environnement

Les opérations suivantes sont maîtrisées :

Implantation et conduite de la jachère ; travaux préparatoires à la mise en culture ; mise en place de la culture ; travaux manuels de conduite de la culture (bananiers et régimes) ; organisation de son travail

C'est-à-dire qu'il/elle est capable :

- de prendre les consignes
- prendre en compte les règles de qualité
- de préparer le matériel
- de réaliser les opérations techniques manuelles
- communiquer en équipe
- de rendre compte
- respecter les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement

Bloc de compétences n° 1 : Travaux sur la culture

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITES VISEES PAR LA QUALIFICATION	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES VISEES PAR LA QUALIFICATION	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Il/elle réalise les travaux d'implantation et de conduite de la jachère	Respecter des consignes Identifier et prendre en compte l'intérêt et le cycle de la culture de jachère Implanter la culture selon les règles techniques	Identifier et prendre en compte l'intérêt et le cycle de culture de jachère Implanter la culture selon les règles techniques	Mise en situation professionnelle : implantation d'une culture de jachère. Explication orale de l'intérêt d'une jachère	La parcelle mise en jachère est exempte de résidus de l'ancienne culture et l'implantation de la plante de service est régulière. Justesse et cohérence de l'explication Vocabulaire approprié

	<p>Utiliser à bon escient les outils et matériels de culture et veiller à leur bon entretien</p> <p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p>			
Il/elle réalise les travaux préparatoires à la mise en culture d'une parcelle	<p>Comprendre et respecter des consignes</p> <p>Identifier et prendre en compte le cycle de la culture du bananier</p> <p>Utiliser à bon escient les outils et matériels</p> <p>Mettre en place et démonter les systèmes d'irrigation utilisés</p> <p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p> <p>Respecter les rythmes de travail</p> <p>Appliquer les gestes et postures adaptés à l'activité</p>	<p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p> <p>Mettre en place et démonter les systèmes d'irrigation utilisés</p>	<p>Mise en situation professionnelle d'un épandage</p> <p>Mise en situation professionnelle de pose d'un système d'irrigation et d'un système de drainage</p>	<p>Geste exécuté avec précision (épandage régulier)</p> <p>Cohérence de l'explication technique d'un épandage, notamment sur le cycle de culture et les risques environnementaux</p> <p>Respect des consignes d'implantation</p> <p>Qualité des raccordements (pas de fuite)</p> <p>Qualité des canaux de drainage</p>
Il/elle participe à la mise en place de la culture	<p>Respecter des consignes</p> <p>Identifier et prendre en compte le cycle de la culture du bananier</p> <p>Identifier les différentes parties du bananier et leur fonction</p>	<p>Réaliser les travaux sur la plante selon le stade de développement et dans le respect des règles de qualité</p> <p>Utiliser à bon escient les outils et matériels</p>	<p>Mise en situation professionnelle de mise en place d'une nouvelle plantation : trouaison, plantation recourage, fumure, piégeage, plante de couverture</p>	<p>Respect des étapes de la mise en place de la culture</p> <p>Explication juste des conditions de la bonne reprise de la culture</p> <p>Vocabulaire technique approprié</p> <p>Qualité de l'implantation et de la fumure</p>

	<p>Identifier les cycles de culture et les stades de développement</p> <p>Identifier les aléas de culture et les parasites de la plante</p> <p>Réaliser les travaux sur la plante selon le stade de développement et dans le respect des règles de qualité</p> <p>Utiliser à bon escient les outils et matériels et veiller à leur bon entretien</p> <p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p> <p>Respecter les rythmes de travail</p> <p>Appliquer les gestes et postures adaptés à l'activité</p>	<p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p>		<p>Qualité de la mise en place du piégeage</p>
<p>Il/elle réalise les travaux manuels de conduite de la culture</p>	<p>Respecter des consignes</p> <p>Identifier et prendre en compte le cycle de la culture du bananier</p> <p>Identifier les différentes parties du bananier et leur fonction</p> <p>Identifier les cycles de culture et les stades de développement</p> <p>Identifier les cycles et stades de maturité des régimes</p>	<p>Réaliser les travaux sur la plante selon le stade de développement et dans le respect des règles de qualité</p> <p>Réaliser les travaux sur le régime selon le stade de croissance et dans le respect de la qualité</p> <p>Reconnaître et mettre en place les systèmes de protection des régimes</p>	<p>Mises en situation professionnelle de travaux d'entretien sur la plante</p> <p>Explication des choix</p> <p>Mises en situation professionnelle de travaux de soins aux régimes et/ou à la plante</p> <p>Explication des choix techniques opérés</p>	<p>Travaux exécutés dans le respect du bon état de la plante</p> <p>Gestes techniques précis</p> <p>Explication cohérente</p> <p>Respect de la protection du régime de fruits</p> <p>Respect de la conduite de la culture</p> <p>Gestes techniques précis</p>

	<p>Identifier les aléas de culture et les parasites de la plante</p> <p>Réaliser les travaux sur la plante selon le stade de développement et dans le respect des règles de qualité</p> <p>Réaliser les travaux sur le régime selon le stade de croissance et dans le respect de la qualité</p> <p>Reconnaître et mettre en place les systèmes de protection des régimes</p> <p>Utiliser à bon escient les outils et matériels et veiller à leur bon entretien</p> <p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p> <p>Mettre en œuvre les procédures d'autocontrôle</p> <p>Respecter les rythmes de travail</p> <p>Appliquer les gestes et postures adaptés à l'activité</p>			<p>Explication cohérente</p>
--	--	--	--	------------------------------

<p>Il/elle organise son travail</p>	<p>Respecter des consignes</p> <p>Mettre en œuvre les procédures d'autocontrôle</p> <p>Respecter les rythmes de travail</p>	<p>Respecter des consignes</p> <p>Réaliser les travaux sur la plante selon le stade de développement et dans le respect des règles de qualité</p> <p>Réaliser les travaux sur le régime selon le stade de croissance et dans le respect de la qualité</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p> <p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p>	<p>Dans le cadre des mises en situations professionnelles ci-dessus :</p> <p>Reformulation des consignes données lors des mises en situations professionnelles ci-dessus</p> <p>Respect des règles lors des opérations techniques ci-dessus</p> <p>Explication des règles et/ou normes appliquées</p>	<p>Reformulation simple et conforme aux consignes données</p> <p>Les règles données sont mises en œuvre sans erreur</p> <p>Utilisation conforme des EPI requis par l'activité</p> <p>Chantiers propres et déchets stockés dans de bonnes conditions</p> <p>Les outils et matériels sont propres et entretenus</p> <p>Explication cohérente</p> <p>Vocabulaire technique juste et approprié</p>
<p>Il/elle contribue à la qualité du produit</p>	<p>Réaliser les travaux sur la plante selon le stade de développement et dans le respect des règles de qualité</p> <p>Réaliser les travaux sur le régime selon le stade de croissance et dans le respect de la qualité</p>			

Il/elle contribue à la sécurité, l'hygiène et à la protection de l'environnement	<p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p> <p>Appliquer les principes d'ergonomie (gestes et postures)</p>			
Il/elle communique au sein de son équipe de travail et avec la hiérarchie	<p>S'intégrer dans une équipe de travail : agir et communiquer avec les collègues</p> <p>Utiliser les écrits professionnels : consigner les opérations réalisées pour en assurer la traçabilité</p> <p>Utiliser les principes du calcul de base : compter et marquer les régimes</p> <p>S'exprimer à l'oral : rendre compte de son activité, signaler les anomalies</p>	<p>S'exprimer à l'oral : rendre compte de son activité, signaler les anomalies</p>	<p>Dans le cadre d'une situation professionnelle ci-dessus :</p> <p>Explication orale des opérations conduites et/ou des choix techniques effectués lors des activités réalisées</p> <p>Information d'une situation d'anomalie</p>	<p>Explication orale simple et argumentée des opérations réalisées</p> <p>Utilisation du vocabulaire technique approprié</p> <p>Anomalie repérée et retraduite correctement</p>

Bloc de compétences : Travaux de récolte

Le/la titulaire du bloc de compétences du CQP « ouvrier(e) agricole polyvalent(e) en production bananière » est capable de :

► Réaliser les activités de récolte des régimes de banane dans le respect des normes qualité, selon le stade de maturité des fruits

Les opérations suivantes sont maîtrisées : Identification des régimes à récolter, récolte et transport des régimes, écimage des bananiers, nettoyage du chantier de récolte

C'est-à-dire qu'il/elle est capable :

- de prendre les consignes
- prendre en compte les règles de qualité
- de préparer le matériel
- de réaliser les opérations techniques manuelles
- communiquer en équipe
- de rendre compte
- respecter les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement

Bloc de compétences n° 2 : Travaux de récolte

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITES VISEES PAR LA QUALIFICATION	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES VISEES PAR LA QUALIFICATION	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Il/elle assure les opérations de récolte	Respecter des consignes Identifier et prendre en compte le cycle de culture du bananier Identifier les parties du bananier et leur fonction Identifier les cycles et / stades de maturité des régimes Utiliser à bon escient les outils et matériels et veiller à leur bon entretien	Réaliser les travaux sur le régime selon le stade de croissance et dans le respect des règles de qualité Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité Respecter les rythmes de travail Appliquer les principes les gestes et postures adaptés à l'activité	Mise en situation professionnelle de la coupe et du transport des régimes	Les techniques utilisées permettent de respecter la qualité des fruits et le stade de récolte Gestes précis, pas de dégâts visibles sur les régimes et travail en sécurité

	<p>Réaliser les travaux sur la plante selon le stade de développement et dans le respect des règles de qualité</p> <p>Réaliser les travaux sur le régime selon le stade de croissance et dans le respect des règles de qualité</p> <p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p> <p>Mettre en œuvre les procédures d'autocontrôle</p> <p>Respecter les rythmes de travail</p> <p>Appliquer les principes les gestes et postures adaptés à l'activité</p>	<p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p>	<p>Observation de l'état du chantier après la mise en situation professionnelle ci-dessus</p>	<p>Chantier de récolte propre</p>
Il/elle organise son travail	<p>Respecter les consignes</p> <p>Mettre en œuvre les procédures d'autocontrôle</p> <p>Respecter les rythmes de travail</p>	<p>Respecter les consignes</p>	<p><u>Dans le cadre des mises en situations professionnelles ci-dessus :</u></p> <p>Reformulation des consignes données lors des mises en situation</p>	<p>Reformulation simple et conforme aux consignes données</p>
Il/elle contribue à la qualité du produit	<p>Réaliser les travaux sur la plante selon le stade de développement et dans le respect des règles de qualité</p> <p>Réaliser les travaux sur le régime selon le stade de</p>		<p>Respect des règles lors des opérations techniques ci-dessus</p>	<p>Les règles données sont mises en œuvre sans erreur</p>

	croissance et dans le respect de la qualité	Réaliser les travaux sur le régime selon le stade de croissance et dans le respect de la qualité Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité		Utilisation conforme des EPI requis par l'activité Chantiers propres et déchets stockés dans de bonnes conditions Les outils et matériels sont propres et entretenus
Il/elle contribue à la sécurité, l'hygiène et à la protection de l'environnement	Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité Appliquer les gestes et postures adaptés à l'activité	Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement	Explication des règles et/ou normes appliquées	Explication cohérente Vocabulaire technique juste et approprié
Il/elle communique au sein de son équipe de travail et avec la hiérarchie	S'intégrer dans une équipe de travail : agir et communiquer avec les collègues Utiliser les écrits professionnels : consigner les opérations réalisées pour en assurer la traçabilité Utiliser les principes du calcul de base : compter les régimes récoltés S'exprimer à l'oral : rendre compte de son activité, signaler les anomalies	S'exprimer à l'oral : rendre compte de son activité, signaler les anomalies	<u>Dans le cadre d'une situation professionnelle ci-dessus</u> : Explication orale des opérations conduites et/ou des choix techniques effectués lors des activités réalisées Information d'une situation d'anomalie	Explication simple et argumentée des opérations réalisées Utilisation du vocabulaire technique approprié Anomalie repérée et retraduite correctement

Bloc de compétences : Travaux de conditionnement

Le/la titulaire du bloc de compétences du CQP « ouvrier(e) agricole polyvalent(e) en production bananière » est capable de :

► Réaliser les différentes opérations de conditionnement des régimes de banane, du déchargement en station jusqu'à la palettisation des cartons, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité, de qualité et de préservation de l'environnement

Les opérations suivantes sont maîtrisées : Déchargement des régimes, préparation des bouquets, confection des emballages, conditionnement et palettisation, maintien de l'hygiène et de la propreté en station

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de prendre les consignes
- prendre en compte les règles de qualité
- de préparer le matériel
- de réaliser les opérations techniques manuelles
- communiquer en équipe
- de rendre compte
- respecter les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement

Bloc de compétences n° 3 : Travaux de conditionnement

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITES VISEES PAR LA QUALIFICATION	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES VISEES PAR LA QUALIFICATION	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Il/elle participe au déchargement des régimes en station de conditionnement	Respecter les consignes Identifier les risques d'altération des fruits et alerter en cas d'anomalie Maintenir la propreté sur la zone de travail Appliquer les règles d'hygiène par rapport au produit récolté et par rapport à soi-même	Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement	Mise en situation professionnelle de déchargement des régimes Nettoyage du chantier	Intervention de transport qui n'altère pas les fruits Gestes et posture préservant la santé du porteur La zone de travail est propre et rangée (absence de gaine, ficelle, ruban au sol)

	<p>Appliquer les gestes et postures adaptées à l'activité</p> <p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p> <p>Respecter les rythmes de travail</p>			<p>Matériel propre et rangé après le chantier de déchargement</p>
<p>Il/elle participe au conditionnement de la banane</p>	<p>Respecter les consignes</p> <p>Identifier les points du cahier des charges à mettre en application en termes de qualité</p> <p>Réaliser les travaux de préparation des bouquets selon l'ordre logique du process et en veillant à la qualité du produit</p> <p>Réaliser les travaux de conditionnement en respectant la qualité des fruits et la conformité aux exigences clients</p> <p>Identifier les risques d'altération des fruits et alerter en cas d'anomalie</p> <p>Mettre en œuvre les procédures d'autocontrôle</p> <p>Maintenir la propreté sur la zone de travail</p>	<p>Identifier les points du cahier des charges à mettre en application en termes de qualité</p> <p>Réaliser les travaux de préparation des bouquets selon l'ordre logique du process et en veillant à la qualité du produit</p> <p>Réaliser les travaux de conditionnement en respectant la qualité des fruits et la conformité aux exigences clients</p>	<p>Mise en situation professionnelle de préparation des bouquets permettant de vérifier la qualité des modes opératoires et du respect des consignes qualité</p> <p>Mise en situation professionnelle d'une opération de conditionnement</p> <p>Vérification du chantier à l'issue de la mise en situation professionnelle de conditionnement</p>	<p>Les bouquets sont conformes aux attendus de qualité</p> <p>Les cartons conditionnés sont conformes aux attendus qualité</p> <p>La palette est conforme L'emportage est conforme</p> <p>Autocontrôle observable</p> <p>La zone de travail est propre et rangée</p>

	<p>Appliquer les règles d'hygiène par rapport au produit récolté et par rapport à soi-même</p> <p>Appliquer les gestes et postures adaptés à l'activité</p> <p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p> <p>Respecter les rythmes de travail</p>	<p>Mettre en œuvre les procédures d'autocontrôle</p> <p>Maintenir la propreté sur la zone de travail</p>		<p>Les matériels sont propres et rangés</p>
Il/elle organise son travail	<p>Respecter les consignes</p> <p>Mettre en œuvre les procédures d'autocontrôle</p> <p>Respecter les rythmes de travail</p>		<p><u>Dans le cadre des mises en situations professionnelles ci-dessus :</u></p> <p>Reformulation des consignes données lors des mises en situations professionnelles ci-dessus</p> <p>Respect des règles lors des opérations techniques ci-dessus</p>	<p>Reformulation simple et conforme aux consignes données</p> <p>Les règles données sont mises en œuvre sans erreur</p> <p>Utilisation conforme des EPI requis par l'activité</p> <p>Zones de travail propres et déchets stockés dans de bonnes conditions</p> <p>Les outils et matériels sont propres et entretenus</p>
Il/elle contribue à la qualité du produit	<p>Identifier les points du cahier des charges à mettre en application en termes de qualité</p> <p>Réaliser les travaux de préparation des bouquets selon l'ordre logique du process et en veillant à la qualité du produit</p> <p>Réaliser les travaux de conditionnement en respectant la qualité des fruits et la conformité aux exigences clients</p> <p>Identifier les risques d'altération du fruit et alerter en cas d'anomalie</p>			

			Explication des règles et/ou normes appliquées	Explication cohérente Vocabulaire technique juste et approprié
Il/elle contribue à la sécurité, l'hygiène et à la protection de l'environnement	<p>Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement</p> <p>Identifier les risques d'altération des fruits et alerter en cas d'anomalie</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène par rapport au produit récolté et par rapport à soi-même</p> <p>Maintenir la propreté de la zone de travail</p> <p>Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité</p> <p>Appliquer les gestes et postures adaptés à l'activité</p>			
Il/elle communique au sein de son équipe de travail et avec la hiérarchie	<p>S'intégrer dans une équipe de travail : agir et communiquer avec les collègues</p> <p>Utiliser les écrits professionnels : consigner les opérations réalisées pour en assurer la traçabilité</p> <p>Utiliser les principes du calcul de base : peser, compter les emballages et palettes conditionnées</p>	S'exprimer à l'oral : rendre compte de son activité, signaler les anomalies	<p><u>Dans le cadre d'une situation professionnelle ci-dessus :</u></p> <p>Explication orale des opérations conduites et/ou des choix techniques effectués lors des activités réalisées</p> <p>Information d'une situation d'anomalie</p>	<p>Explication simple et argumentée des opérations réalisées</p> <p>Utilisation du vocabulaire technique approprié</p> <p>Anomalie repérée et retraduite correctement</p>

	S'exprimer à l'oral : rendre compte de son activité, signaler les anomalies			
--	---	--	--	--

CONDITIONS D'ACCES A LA CERTIFICATION

VOIES D'ACCES	OUI	NON
Après un parcours de formation continue	X	
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience	X	
<i>Date de mise en place : dès la création du CQP</i>		

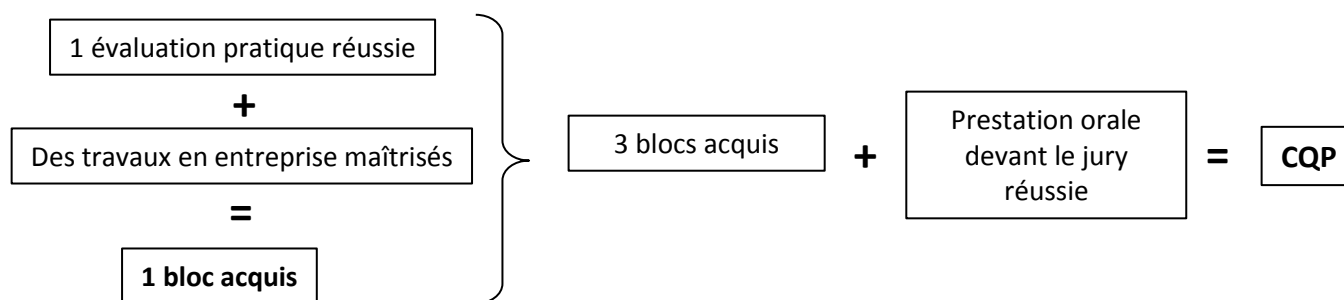
L'évaluation certificative

Le/la candidat(e) au CQP par la voie de l'évaluation certificative (parcours de formation ou candidat libre) doit se soumettre aux différents types d'évaluation prévus.

Pour chaque bloc de compétences :

- une évaluation pratique (ou plusieurs, selon le cas),
- des travaux en entreprise.

A la fin de la formation : un prestation orale devant le jury du CQP.



Evaluation pratique

Il s'agit d'une situation professionnelle réelle ou reconstituée comportant l'évaluation du travail réalisé et un questionnement sur la pratique.

Ces évaluations pratiques portent sur des situations professionnelles considérées comme sensibles et représentatives du métier, il y en a donc une seule par bloc de compétences. Lorsqu'un bloc regroupe des activités très diversifiées, il peut en comporter exceptionnellement plusieurs.

L'organisme de formation organise l'évaluation sur une exploitation. L'évaluation est faite par un formateur accompagné éventuellement d'un professionnel. Ce dernier peut être l'un des membres du jury du CQP.

Les compétences à évaluer et les critères d'évaluation sont indiqués dans le descriptif du bloc. L'organisme de formation est chargé d'élaborer la grille d'évaluation à partir de ces indications. Il met ces grilles d'évaluation à la disposition du jury avant passation par les candidats(es) pour agrément et après passation pour que ce dernier puisse certifier les résultats.

Liste des évaluations pratiques du CQP « ouvrier spécialisé de l'exploitation viticole » :

OAP production bananière – Travaux sur la culture

OAP production bananière – Travaux de récolte

OAP production bananière – Travaux de conditionnement

Travaux en entreprise

Il s'agit de recueillir l'avis de professionnels sur la réalisation de travaux en entreprise par le/la candidat(e), en situation réelle. Cette mise en situation se fait sur le lieu de travail ou le lieu de stage, en continu.

L'employeur ou le maître de stage fait faire des travaux et juge s'ils sont correctement réalisés. Les niveaux d'exigence sont indiqués dans chaque bloc de compétences.

La liste des travaux est établie entre l'employeur et l'organisme de formation sur la base de la liste mentionnée dans chaque bloc. En cas d'impossibilité chez l'employeur, l'organisme de formation peut organiser l'évaluation sur un autre site.

La liste sera cochée par l'employeur au fur et à mesure de la réalisation des opérations. 2 colonnes à renseigner : « réalisé » - « maîtrisé » (+ ou +/- ou -). Utilisation (non obligatoire) de grilles d'observation fournies par l'organisme de formation (fiches de tâches).

Prestation orale devant le jury

Lorsque le/la candidat(e) a été évalué sur l'ensemble des blocs de compétences, il/elle se présente devant le jury du CQP pour une évaluation finale. Il n'y a toutefois pas d'obligation de réussite aux évaluations pour passer devant le jury.

Le/la candidat(e) candidat présente oralement pendant 10 minutes, une tâche professionnelle qu'il maîtrise et qu'il a choisie préalablement afin de préparer sa prestation. Le jury questionne le/la candidat(e) sur la réalisation de tâche. Le jury dispose d'une dizaine de minutes supplémentaires pour lui poser des questions.

L'objectif de cette épreuve est de vérifier que le/la candidat(e) fait bien référence à sa propre pratique, qu'il/elle sait en décrire les étapes et identifier les principaux points d'attention.

Les conseils suivants sont donnés aux candidats(es) :

- du choix du sujet : le degré de complexité de la pratique professionnelle doit être en rapport avec le niveau de la qualification visée,
- de sa présentation : la tenue vestimentaire est correcte, il/elle 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 (diaporamas, matériels, photos, schémas, etc.). Le jury n'a pas à évaluer ces supports.

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

Indicateurs	Critères
Emploi du vocabulaire technique ou de termes locaux	Juste
Description des étapes de l'opération *** INDICATEUR DETERMINANT	Précise - Ordonnée Sans erreur ni oubli
Identification des principaux points d'attention *** INDICATEUR DETERMINANT	Sans erreur ni oublis majeurs
Ecoute, compréhension	Cherche à comprendre avant de répondre Répond à la question posée
Réponses	En lien avec la question posée - Claires - Justes

Récapitulatif des modalités d'évaluation

Modalités	Contenus à évaluer	Evaluateurs	Lieux	Supports et outils	Moments
Evaluation pratique	Mise en œuvre professionnelle, compétences mobilisées dans la pratique.	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 différé.	Dans le cours ou en fin de formation
Travaux en entreprise	Gestes professionnels	Professionnel, en collaboration éventuelle avec un formateur	En entreprise	Situation réelle avec une liste de travaux (réalisés et/ou maîtrisés) à cocher.	Pendant la période de travail ou de stage
Prestation orale devant le jury du CQP	Emploi du vocabulaire technique, description de la pratique, écoute, compréhension	Jury du CQP	Lieu neutre	Présentation d'une pratique professionnelle	Une fois tous les modules évalués

La validation des acquis de l'expérience

Recevabilité

Justifier de trois années d'expérience en qualité de salarié, non salarié ou bénévole en lien avec les activités du métier visé par le CQP.

Procédure

- Dépôt de la demande par le/la candidat(e) auprès de la CPNE, accompagnée des pièces attestant des trois années d'expérience requises.
- Vérification de la recevabilité de la demande et envoi du dossier de VAE au (à la) candidat(e).
- Retour du dossier renseigné à la CPRE concernée au bout de 3 mois maximum (possibilité d'accompagnement VAE)
- Entretien de 30 à 50 minutes avec le jury du CQP : convocation du (de la) candidat(e) par courrier.
- A l'issue de l'entretien, le jury décide d'accorder tout ou partie du CQP.

Composition du dossier de VAE

- Questions relatives à l'identité du (de la) candidat(e),
- Identification des expériences : parcours professionnels dans la filière viticole (emploi statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,
- Série de questions sur les activités en lien avec le métier d'ouvrier(ère) viticole,
- Questions sur les formations suivies et les titres obtenus,
- Éléments de motivation,
- Pièces justificatives de l'expérience professionnelle, des formations suivies, des diplômes obtenus, et des certificats obtenus (CACES, Certiphyto,...) le cas échéant.

Attribution du CQP

Sur la base du dossier de VAE et de l'entretien, le jury décide d'attribuer (ou de ne pas attribuer) tout ou partie du CQP. En cas d'attribution partielle, la durée de validité des blocs est illimitée.

Le jury précise les blocs de compétences manquants et ses préconisations pour les obtenir via un parcours d'expérience et/ou un parcours de formation. Le jury peut aussi souhaiter s'entretenir de nouveau avec le (la) candidat(e).

RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES

L'ouvrier(e) agricole polyvalent(e) en production bananière est évalué(e) sur les compétences suivantes :

TABLEAU DE SYNTHESE DES COMPETENCES
Respecter des consignes
Identifier et prendre en compte l'intérêt et le cycle de la culture de jachère
Identifier et prendre en compte le cycle de culture du bananier
Identifier les différentes parties du bananier et leur fonction
Identifier les cycles de culture et les stades de développement de la plante
Identifier les cycles et stades de maturité des régimes
Identifier les aléas de culture et les parasites de la plante
Identifier les points du cahier des charges à mettre en application en termes de qualité
Identifier les risques d'altération des fruits et alerter en cas d'anomalie
Mettre en place et démonter les systèmes d'irrigation utilisés
Utiliser à bon escient les outils et matériels de culture et veiller à leur bon entretien
Planter la culture selon les règles techniques requises
Réaliser les travaux sur la plante selon le stade de développement et dans le respect des règles de qualité
Réaliser les travaux sur le régime selon le stade de croissance et dans le respect des règles de qualité
Reconnaître et mettre en place les systèmes de protection des régimes
Réaliser les travaux de préparation des bouquets selon l'ordre logique du process et en veillant au respect du produit
Réaliser les travaux de conditionnement en respectant la qualité des fruits et la conformité aux exigences clients
Appliquer les règles d'hygiène par rapport au produit récolté et par rapport à soi-même
Conduire son activité dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
Maintenir la propreté de la zone de travail
Identifier et utiliser les EPI requis par l'activité
Mettre en œuvre les procédures d'autocontrôle
Respecter les rythmes de travail
Appliquer les gestes et postures adaptés à l'activité
S'intégrer dans une équipe de travail : agir et communiquer avec les collègues
Utiliser les écrits professionnels : consigner les opérations réalisées pour en assurer la traçabilité
Utiliser les principes du calcul de base : compter et marquer les régimes ; compter les régimes récoltés ; peser, compter les emballages et palettes conditionnés
S'exprimer à l'oral : rendre compte de son activité, signaler les anomalies