



Certificat de qualification professionnelle

« Salarié(e) Qualifié(e) en productions fruitières »

Référentiels

CPNE du 03 juillet 2018

SOMMAIRE

METIER, FONCTIONS ET ACTIVITES (VISES) PAR LA QUALIFICATION	3
1) Désignation du métier	3
2) Description de la qualification	3
3) Fiche(s) ROME la ou les plus proches	3
4) Cadres d'exercice les plus fréquents.....	4
5) Réglementation d'activités	8
6) Liste résumée des activités visées par le CQP	8
PRESENTATION DU CQP	9
1) Architecture	9
2) Référence à la classification des emplois de la convention collective	9
3) Modalités d'obtention du CQP	10
REFERENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION	11
OQ Arbo – Taille et formation des arbres	11
OQ Arbo – Conduite du verger et récolte	13
OQ Arbo – Travaux en station fruitière.....	15
OQ Inter CQP – Conduite et entretien des matériels.....	17
OQ Inter CQP – Animation d'équipe	19
OQ Inter CQP – Productions végétales en agriculture biologique	20
OQ Inter CQP – Vente Directe	22
OQ Inter CQP – Livraison.....	23
Inter CQP – Conduite de chariot élévateur	24
RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES.....	25
pour les blocs de compétences propres aux productions fruitières.....	25
CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION	26
1) L'évaluation certificative	26
2) La validation des acquis de l'expérience	29

1) Désignation du métier

Salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières

2) Description de la qualification

Situation fonctionnelle de l'emploi

Le/la salarié(e) en productions fruitières travaille dans une exploitation agricole, spécialisée ou orientée vers l'arboriculture, ou pour un groupement d'employeur.

Ses activités sont principalement les travaux en lien avec le cycle cultural de la production de fruits. Il/elle effectue les travaux manuels et mécanisés (plantation, entretien, récolte des fruits) et assure l'entretien courant du matériel. Selon l'orientation de l'exploitation, le/la salarié(e) arboricole peut travailler à la station (réception, conditionnement, expédition des fruits).

Position hiérarchique

Sous la responsabilité du chef d'équipe ou du chef de culture, ou directement de l'exploitant, il/elle est autonome dans ses tâches quotidiennes.

Conditions de travail

Le/la salarié(e) en productions fruitières exerce son activité essentiellement en plein air et parfois en station. Il/Elle doit s'adapter aux conditions climatiques et être en bonne condition physique pour réaliser les diverses tâches.

Son rythme de travail et ses activités peuvent varier suivant les saisons. Les horaires de travail sont donc modulables en fonction des contraintes de l'activité et des saisons.

Délimitation de l'emploi visé

Le/la salarié(e) en productions fruitières agit sous consignes de son responsable hiérarchique. L'emploi s'exerce au sein d'entreprises de production fruitière en relation avec différents services ou interlocuteurs (station de conditionnement, techniciens de coopératives, transporteurs, livreurs...).

Les tâches peuvent varier selon le secteur (production de pommes, de raisins, de fruits à noyau...), le mode d'organisation (présence d'une unité de conditionnement et/ou de transformation, d'un point de vente, ...) et la taille de l'entreprise.

Son sens de l'observation lui permet d'apprécier l'état des arbres et de détecter des maladies ou ravageurs. Ses facultés d'adaptation sont nécessaires devant la variété des tâches, des vergers et l'évolution des techniques culturales.

Evolutions dans et hors de l'emploi

Le salarié(e) en productions fruitières peut évoluer vers un poste de chef d'équipe. En fonction de son autonomie et de ses compétences dans la conduite du verger, il pourra accéder au titre de chef de culture.

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

A 1401 – Aide agricole de production fruitière ou viticole

A 1405 - Arboriculture et viticulture

4) Cadres d'exercice les plus fréquents

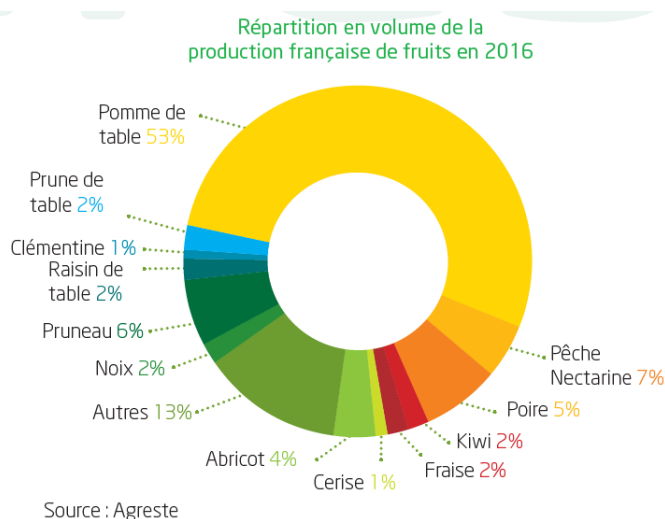
A. Secteur d'activité et taille des entreprises

Données sectorielles générales¹

La filière arboricole représente un marché de première importance pour l'agriculture française et, plus largement, pour l'économie nationale. En 2016², la production de fruits s'est élevée à 2,8 millions de tonnes en volume pour un chiffre d'affaires en fruits frais de 3,2 milliards d'euros (soit 4,1 % de la production agricole nationale), faisant de notre pays le 4^e producteur européen en volume. La surface mobilisée pour la production de fruits est d'un peu plus de 170 000 ha.

Une partie importante de la production arboricole a été exportée (1,3 millions de tonnes de fruits frais) à 79 % dans l'Union Européenne et 21 % dans les pays tiers. Les fruits pesant le plus, en valeur, dans ces exportations sont les pommes (47 %), les abricots (10 %) et les pêches-nectarines (9 %). Toutefois, la balance commerciale en fruits frais est largement déficitaire avec 3,4 millions de tonnes importées (4,5 milliards d'euros). Les fruits pesant le plus dans ces importations sont les fraises (13 %), le raisin de table (11 %), les pêches-nectarines (11 %), les poires (8 %) et les pommes (8 %).

La production de fruits en France est en recul depuis 15 ans (3,4 millions de tonnes en 2002) mais tend à se stabiliser sur les dernières années.



La France produit une très grande variété de fruits mais la principale production est de loin la pomme (1,6 millions de tonnes) suivie de la pêche nectarine (217 000T) puis l'abricot (149 000 T) et la poire (141 000 T).

En 2016, les ménages français ont consommé + 1,4 % de fruits frais par rapport à 2015 et + 0,4 % par rapport à la moyenne 2011-15. En valeur, ces achats représentent 203 euros par ménage/an.

Les GMS sont le lieu d'achat privilégié des fruits et légumes (52 % de part de marché en valeur), avec une diminution de la part des hypermarchés (34 %) au profit des supermarchés (18 %). Les autres circuits sont pour la plupart en croissance (commerces spécialisés (12 %), magasins de proximité (6 %)), à l'exception des marchés (mais qui représentent cependant toujours 12 % des parts en valeur).

Les fruits les plus achetés par les français sont, dans l'ordre, les pommes, les bananes, les clémentines, les oranges et les pêches-nectarines. La pomme est le premier fruit consommé avec 16 kg de pommes/ménage/an. La pêche-nectarine est quant à elle le 5^e fruit le plus consommé avec 6 kg/ménage/an.

¹Données Agreste – Structure des exploitations et localisation des vergers en 2016 et France Agrimer – Les fiches de France Agrimer – Filière fruits – Février 2018

²France Agrimer – Les fiches de France Agrimer – Filière fruits – Février 2018

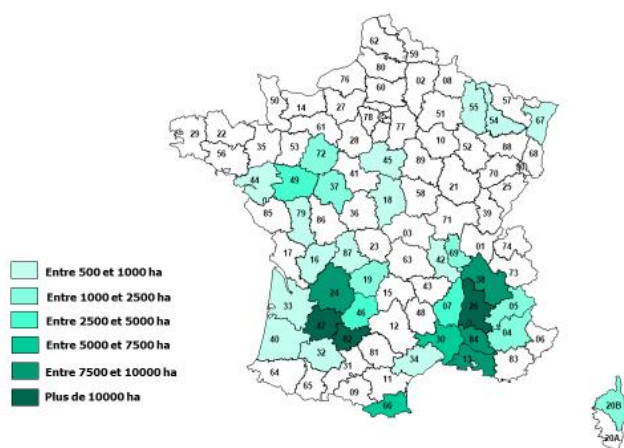
Grâce au développement des Signes d'identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)* tels que AOC/AOP (Appellation d'origine contrôlée/Protégée), IGP (Indication Géographique Protégée) et LR (Label Rouge), de nouveaux segments (variétés précoces, variétés bicolores) ou de marques identifiées, les opérateurs français savent valoriser l'excellence de la production française. La filière d'exportation française est structurée et organisée, avec des entreprises qui mettent en œuvre les techniques les plus modernes pour s'adapter au mieux à la demande : pratique en verger, récolte, stockage, conditionnement de la production française.

* 21 SIQO recensés en France dans la filière fruit d'après l'étude transversale Interfel sur les SIQO réalisée en 2016/2017 (ex : AOP Pomme du Limousin, IGP Pommes et Poires de Savoie, AOC Abricots Rouges du Roussillon, LR Kiwi de l'Adour...)

L'implantation et la taille des vergers en France

Les surfaces en verger ont baissé de 6 % en 2015 par rapport à 2010 mais ont tendance à se stabiliser.

Surface de verger par département

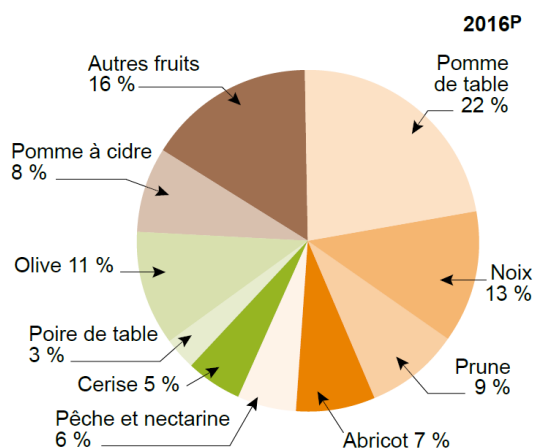


La moitié du verger français est concentrée dans le bassin Rhône-Méditerranée, près d'un quart dans le bassin Sud-Ouest et 7% dans le Val de Loire. En dehors des surfaces en pommiers, les principales régions de production sont l'Occitanie, l'Auvergne-Rhône-Alpes, la Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA) et la Nouvelle Aquitaine.

La taille moyenne du verger a augmenté de 19 % entre 2000 et 2013 et atteint 8,2 ha en 2013. On constate une baisse du nombre d'arboriculteurs depuis 2000, plus forte pour ceux qui exploitent de petits vergers. En 13 ans, la taille des exploitations qui cultivent la noix augmente le plus. Comme la prune, la noix bénéficie d'un fort ancrage régional, de deux signes de qualité et de débouchés vers la transformation.

En 2015, d'après l'Agence Bio, 16 % des surfaces de verger sont conduites selon le mode de l'agriculture biologique.

Surface des vergers



Avec quasiment un quart du verger français, le pommier reste l'espèce fruitière dominante. Le noyer est devenu le 2^e verger en surface depuis 2009. Les baisses de surfaces les plus importantes depuis 2010 concernent les pêchers et les pruniers.

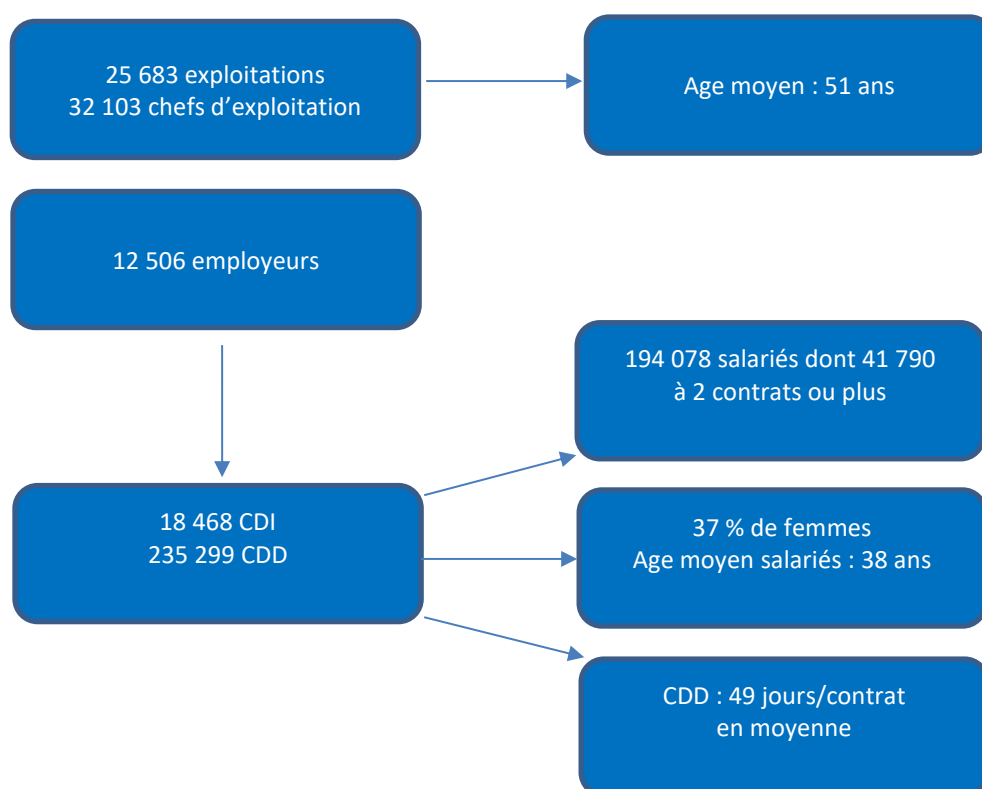
Quel que soit l'espèce ou la variété produite, les opérations de taille (formation et fructification) sont déterminantes pour assurer la production. La taille est effectuée par des salariés qualifiés et supervisée par le chef d'exploitation. D'autres activités liées à la conduite du verger telles que l'éclaircissage, les travaux en vert, la protection et l'entretien des arbres, sont également assurées par des salariés qui travaillent de façon autonome après avoir reçu des consignes de leur supérieur hiérarchique.

Enfin, la récolte, étape finale de la production, est réalisée par des saisonniers formés et accompagnés par des salariés plus expérimentés. Après la récolte, certaines exploitations possèdent leur propre station fruitière (stockage, tri, conditionnement) là ou d'autres arboriculteurs livrent leur production en coopérative.

L'emploi dans le secteur arboricole³

Selon les données MSA de l'année 2016, il y a 7 192 exploitations arboricoles dont le fruit est la production principale et 18 491 exploitations dont le fruit est une production secondaire. On obtient donc 25 683 exploitations possédant des vergers pour 32 103 chefs d'exploitations. Les ¾ de ces chefs d'exploitation sont des hommes. L'âge moyen de l'ensemble est de 51 ans.

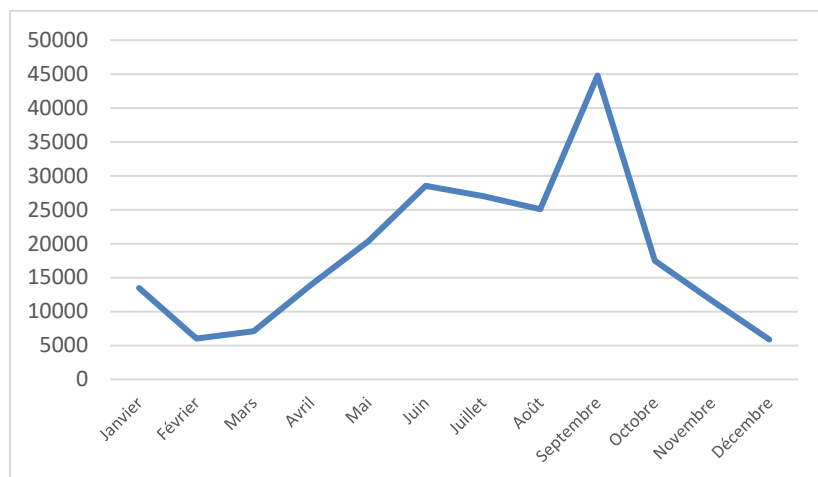
Sur les 12 506 exploitations qui recrutent de la main d'œuvre pour effectuer les différentes activités liées à la production, 253 771 contrats ont été conclus sur l'année 2016 dont 18 468 en CDI (contrat à durée indéterminée). 194 078 salariés sont signataires de ces contrats. Ce chiffre est en dessous du nombre de contrat car un salarié peut signer plusieurs contrats dans une même exploitation ou avec des exploitations différentes. Au total, 41 790 salariés ont signé deux contrats ou plus.



A noter que 37 % des contrats CDD (contrat à durée déterminé) sont signés par des femmes. L'âge moyen des salariés est de 38 ans. La durée moyenne des contrats CDD est de 49 jours.

³ Données MSA 2016.

Calendrier de signatures des CDD



On remarque une période de recrutement plus importante entre les mois de juin-septembre qui correspond à la récolte des pêches/nectarines, abricot, poires et pommes. Il a aussi un renouvellement tout au long de l'année de salariés en contrat long terme pour les opérations liées au verger.

L'étude GPEC (gestion prévisionnelle des emplois et des compétences) révèle également une part importante de salariés étrangers : 38,7 %.

Enfin, 21 % des salariés ont signé plus d'un contrat. Cela illustre la volonté des employeurs de fidéliser des personnes avec expérience qui peuvent gagner en compétences.

Conséquences des évolutions sectorielles sur l'emploi, les compétences et la qualification

Les exigences croissantes du consommateur en matière d'environnement conduisent au développement de l'agriculture raisonnée, de la production fruitière intégrée (PFI). Ces démarches de qualité et de traçabilité obligent à un respect de divers cahiers des charges et procédures de contrôle. Ces exigences incitent les producteurs à certifier leur production (ex : Global GAP, Vergers Eco Responsable, Engagement Qualité Carrefour-Pommes) pour garantir la sécurité des produits alimentaires proposés par les distributeurs et répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de sécurité alimentaire, de protection de l'environnement et de la santé.

La réglementation européenne relative à l'hygiène des denrées alimentaires (notamment les fruits frais non transformés) passe d'obligations de moyens à une obligation de résultats : le professionnel doit élaborer et mettre en œuvre sur le marché un produit sain et sûr. Il est responsable des produits qu'il commercialise. Pour atteindre ces objectifs, le professionnel doit respecter des règles spécifiques d'hygiène et élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Ces procédures modifient les méthodes de travail des salariés.

Par ailleurs, le choix de calibres différents ou de variétés bicolores ont été faits pour satisfaire les demandes des consommateurs. Les salariés doivent s'adapter à l'arrivée de nouvelles variétés qui impactent la conduite du verger et la récolte.

L'arboriculture est un secteur qui emploie beaucoup de main d'œuvre saisonnière, qui plus est de main d'œuvre étrangère. De plus en plus souvent, les salariés permanents exercent une fonction d'accompagnement et de formation des saisonniers.

La réduction des délais de commande (client / producteur) et leur segmentation (petites séries, conditionnements spécifiques...) introduisent aussi des fonctions nouvelles dans le domaine de la logistique (gestion des intrants, des commandes, des expéditions).

Le nombre d'exploitations en agriculture biologique (toutes productions confondues) a augmenté depuis une dizaine d'années et oblige à des compétences différentes en conduite de verger.

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

Le salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières est placé(e) sous la responsabilité d'un(e) chef(fe) d'équipe, chef(fe) d'exploitation ou chef(fe) de culture selon la structuration de l'entreprise.

Il /elle maîtrise la technicité des travaux qui lui sont confiés, il/elle doit être capable de s'organiser et de travailler en autonomie en fonction d'une consigne donnée. Le contrôle de son travail se fait a posteriori.

Il/elle adapte son travail à la situation rencontrée, détecte les anomalies et alerte en cas de besoin.

Il/elle est responsable de la bonne exécution de son travail et des matériels qui lui sont confiés.

Il/elle ne participe pas aux décisions techniques et en particulier aux décisions présentant un enjeu financier ou sécuritaire déterminant.

5) Réglementation d'activités

Pour pouvoir réaliser des traitements phytopharmaceutiques, « le/la salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières » doit détenir le certificat individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur » ou d'un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci.

Lorsque le (la) salarié(e) qualifié(e) est amené(e) à utiliser des équipements de travail mobiles automoteurs ou des équipements de travail servant au levage, il/elle peut avoir à suivre la formation adéquate et si nécessaire, être titulaire d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur (articles : R 4323-55 et R4323-56 du code du travail).

6) Liste résumée des activités visées par le CQP

Selon le type d'exploitation arboricole, sa situation géographique et son organisation, le (la) salarié(e) qualifié(e) réalise tout ou partie des activités suivantes :

Il (elle) participe aux travaux de plantation

Il (elle) effectue les opérations de taille

Il (elle) effectue les opérations de conduite de la culture

Il (elle) participe aux opérations d'entretien de la culture

Il (elle) participe ou réalise seul les travaux de récolte

Il (elle) participe aux travaux de conditionnement des produits

Il (elle) veille à l'alimentation de la chaîne de conditionnement, surveille le déroulement, trie les produits et les prépare

Il (elle) procède à l'emballage des produits

Il (elle) peut intervenir sur des postes spécifiques en tant que peseur et agréateur

Il (elle) peut contribuer à la vente et livraison des produits

Il (elle) anime une équipe

Il (elle) peut conduire les tracteurs et d'autres machines agricoles, des engins de chantiers ou matériels de manutention en respectant les règles de conduite et de sécurité

PRESENTATION DU CQP

1) Architecture

Le CQP « Salarié(e) Qualifié(e) en productions fruitières » est constitué de **4 blocs de compétences** :
2 blocs imposés + 2 blocs au choix.

2 BLOCS DE COMPETENCES IMPOSES



OQ Arbo – Taille et formation des arbres

OQ Arbo – Conduite du verger et récolte

2 BLOCS DE COMPETENCES AU CHOIX



OQ Arbo – Travaux en station fruitière

OQ Inter CQP – Productions végétales en agriculture biologique

OQ Inter CQP – Conduite et entretien des matériels

OQ Inter CQP – Animation d'équipe

OQ Inter CQP – Vente directe

OQ Inter CQP – Livraison

Inter CQP – Conduite de chariot élévateur

Blocs optionnels facultatifs : cf. liste précédente

Chaque bloc de compétences acquis donne lieu à une attestation délivrée par la CPNE agricole. La durée de validité d'un bloc est illimitée.

2) Référence à la classification des emplois de la convention collective

Le CQP « Salarié(e) Qualifié(e) en productions fruitières » est situé au niveau 3 échelon 1 de l'accord national de méthode sur la classification des emplois non-cadres en agriculture du 18 décembre 1992 (CPNE du 9 décembre 2003).

Il appartient à chaque CPRE de le situer par rapport aux conventions collectives concernées.

3) 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 26 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 29).

REFERENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

OQ Arbo - Taille et formation des arbres

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières : effectuer les différents travaux manuels ou/et mécanisés (selon les pratiques et les objectifs de l'entreprise) de taille et formation des arbres en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) effectue les opérations de taille :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle effectue les tailles de formation des arbres selon des techniques spécifiques et les objectifs de l'entreprise, à l'aide d'un sécateur, en fonction de chaque espèce et chaque variété ● Il/Elle effectue les tailles de fructification des arbres selon des techniques spécifiques et les objectifs de l'entreprise, à l'aide d'un sécateur, en fonction de chaque espèce et chaque variété ● Il/Elle peut effectuer la taille de l'olivier ● Il/Elle gère les déchets de taille (broyage, brûlage des bois taillés) <p>Le (la) salarié(e) participe aux travaux de mise en place du verger :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle travaille mécaniquement le sol (il nivèle et aménage le terrain) après l'arrachage des vieux arbres ● Il/Elle effectue les opérations de préparation du sol : sous-solage, épandage d'engrais de fond et d'amendements, labours, travaux superficiels, pose des paillages, semis des enherbements 	<p>Appliquer et respecter la ou les consigne(s) Comprendre le but de la taille pour satisfaire les objectifs de production Evaluer les incidences économiques de la taille Utiliser des connaissances sur la morphologie et la physiologie de l'arbre pour réaliser les opérations demandées Choisir de façon appropriée les rameaux à conserver ou à supprimer Respecter la forme de l'arbre et apporter les corrections nécessaires Effectuer un travail propre (finition, tirage, rejets) Distinguer les zones fructifères et non fructifères Repérer efficacement les gourmands à éliminer Conserver les gourmands de remplacement Respecter la charge foliaire Protéger les zones fructifères</p> <p>Employer les outils de façon optimale et en sécurité Maîtriser les techniques opérationnelles avec rigueur et précision Contrôler l'état de la coupe Procéder à l'entretien courant de l'outillage et affûter les outils de coupe Respecter les procédures de désinfection du matériel de taille</p> <p>Identifier, porter les EPI adaptés</p>	<p>Reformuler la ou les consigne(s) Identifier les différents organes de l'arbre Expliquer le but de la taille et les objectifs recherchés puis l'appliquer</p> <p>Ajuster la taille en fonction du potentiel de charge de l'arbre et des conditions ou aléas rencontrés</p> <p>Entretien du matériel de taille</p> <p>Faire un compte-rendu portant sur les conditions rencontrées et le travail réalisé</p>	<p>Evaluation pratique : taille d'hiver d'un arbre fruitier</p>	<p>Sans erreur ni contre sens Sans oubli ni erreur</p> <p>Explication cohérente. Le (la) candidate respecte, sans négligence, l'intensité de taille et la forme prédéfinie par l'exploitation. L a forme de l'arbre n'est pas destructurée</p> <p>Interruption ou modification du travail en justifiant la cause sans incohérence</p> <p>Le matériel est propre, graissé, affuté et bien réglé. Le (la) candidate utilise le matériel avec précaution.</p> <p>Compte rendu clair, précis, synthétique et fidèle à l'intervention réalisée.</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle participe aux travaux de traçage du verger et installe les rangées de piquets ● Il/Elle participe à l'installation des filets paragrêle et du système d'irrigation ● Il/Elle effectue la plantation des scions fruitiers ou de greffés-soudés ● Il/Elle sème de l'herbe entre les rangs si besoin ● Il/Elle effectue le palissage des arbres ● Il/Elle effectue les opérations d'installation de la culture : attachage, rabattage, protections contre les rongeurs ● Il/Elle réalise les opérations de greffage et surgreffage 	<p>Veiller à l'état et la propreté de ses équipements de travail et de soi-même Travailler en équipe Tenir le rythme de travail Respecter les horaires</p> <p>Appliquer et faire appliquer efficacement la technique requise pour chaque opération à réaliser Comprendre les opérations culturales réalisées, en apprécier leurs conséquences, être capable de les expliquer. Apprécier l'état du milieu (sol, climat) Déterminer les outils manuels ou mécaniques à utiliser Manipuler les outils ou matériels manuels, mécaniques ou électriques en respectant les conditions de sécurité</p> <p>Ajuster son travail aux conditions rencontrées Faire un compte rendu oral de l'activité réalisée des corrections éventuellement apportées Enregistrer les informations sur les supports de l'entreprise (papier, numériques...).</p>		<p>Travaux en entreprise : taille de formation et taille de fructification, opérations de préparation du sol, palissage, traçage, plantation d'un scion, installation filets paragrêle, installation du système d'irrigation, palissage, greffage.</p> <p>Au moins 75 % des travaux maîtrisés dont la taille de formation et la taille de fructification</p> <p>*Voir le descriptif en pages 26 et suivantes</p>	<p>Les travaux en entreprise sont réalisés conformément aux consignes données selon le type de culture et des exigences de l'exploitation</p>

OQ Arbo - Conduite du verger et récolte

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières : effectuer les différents travaux manuels ou/et mécanisés (selon les pratiques et les objectifs de l'entreprise) de conduite du verger et récolte en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) effectue les opérations de conduite de la culture :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle réalise l'éclaircissage chimique ou mécanique ● Il/Elle réalise l'éclaircissage manuel en éliminant les fruits de petits calibres ● Il/Elle participe aux travaux en vert (égourmandage, rabattages, ébourgeonnage), extinction des bourgeons, tuteurage, guidage, arcures, inclinaisons, effeuillage ● Il/Elle participe à la gestion de l'irrigation (entretien des canalisations, ouverture/fermeture du dispositif) ● Il/Elle participe à la fertilisation du verger <p>Le (la) salarié(e) participe aux opérations de protection de la culture :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle protège le verger des maladies et des parasites par l'application de traitements phytosanitaires.⁴ ● Il/Elle assure le désherbage et/ou broie l'enherbement entre les arbres ● Il/Elle observe les maladies et effectue des comptages de parasites ● Il/Elle participe à la protection intégrée du verger et aux techniques de lutte alternatives 	<p>Appliquer et faire respecter la ou les consigne(s)</p> <p>Comprendre le rôle des différentes opérations de conduite du verger pour satisfaire les objectifs de productions et de qualité</p> <p>Appliquer et faire appliquer efficacement la technique requise pour chaque opération à réaliser</p> <p>Comprendre les opérations culturales réalisées, en apprécier leurs conséquences, être capable de les expliquer.</p> <p>Prendre en compte les principes de morphologie et de physiologie de l'arbre</p> <p>Visualiser l'arbre et en apprécier la charge</p> <p>Déterminer les fruits à laisser ou supprimer</p> <p>Maîtriser les gestes techniques</p> <p>Organiser son travail avec méthode</p> <p>Utiliser le matériel efficacement</p> <p>Veiller à l'état et la propreté de ses équipements de travail et de soi-même</p> <p>Travailler en équipe</p> <p>Tenir le rythme de travail</p> <p>Respecter les horaires</p> <p>Reconnaître les maladies, parasites, auxiliaires, adventices, ravageurs et les reconnaître à divers stades de développement.</p>	<p>Reformuler la ou les consigne(s)</p> <p>Déterminer la quantité de fruits à éliminer et les sélectionner en fonction de la qualité et des objectifs de production</p> <p>Réaliser l'éclaircissage en respectant le rythme de travail de l'entreprise et en prenant soin des fruits à laisser</p> <p>Identifier les anomalies sanitaires courantes sur l'arbre (maladie, parasites, adventices, ravageurs)</p> <p>Réaliser un diagnostic par rapport aux anomalies détectées</p> <p>Veiller à la propreté de l'environnement et de ses équipements</p> <p>Faire un compte-rendu portant sur les conditions rencontrées et le travail réalisé</p>	<p>Evaluation pratique : éclaircissage manuel</p>	<p>Sans erreur ni contre sens</p> <p>Le nombre de fruits laissés et leur répartition est cohérent par rapport aux objectifs de production.</p> <p>Le (la) candidat(e) respecte le rythme de référence et manipule les parties de la branche avec précaution</p> <p>Les éventuels problèmes sont détectés sans oubli ni erreur majeure.</p> <p>Justification du diagnostic sans incohérence</p> <p>Pas de déchets (papiers, cagettes, bouteille...) dans le verger. Les outils et la tenue du (de la) candidat(e) sont propres</p> <p>Compte rendu clair, précis, synthétique et fidèle à l'intervention réalisée.</p>

⁴ Le candidat doit détenir le certificat individuel, dit « Certiphyto » pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur » ou un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci (décret du 11 août 2016 n°2016-1125 et arrêté du 29 août 2016).

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle réalise le pliage/dépliage des filets paragrêle ● Il/Elle participe à la lutte antigel (bougies, tours antigels, aspersion) ● Il/Elle pose et dépose les diffuseurs de phéromones ou pièges ● Il/Elle réalise les opérations de traitement des chancre (grattage et pose de l'enduit) <p>Le (la) salarié(e) participe ou réalise seul les travaux de récolte :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle participe aux opérations en amont de la récolte (pour préparer les récoltes) : comptages, tests de maturité (indice réfractométrique, fermeté, régression de l'amidon) ● Il/Elle vérifie et prépare le matériel et les équipements de récolte (traineau, picking bag, pallox) ● Il/Elle effectue la récolte manuelle adaptée à l'espèce, la variété et à l'objectif de commercialisation (calibre, couleur) ● Il/Elle est amené à conduire la plateforme arboricole ● Il/Elle participe à la récolte mécanisée : alimentation en emballages vides, poses de filets, tri, manutention ● Il/Elle applique et fait appliquer les consignes pour réaliser une récolte répondant aux critères de qualité de l'entreprise ● Il/Elle montre les techniques de récolte aux salariés ● Il/Elle corrige les gestes techniques ● Il/Elle autocontrôle son travail et supervise celui de l'équipe. 	<p>Comprendre les principes de régulation du climat (lumière, hygrométrie, température...) et leur influence sur le développement des nuisibles</p> <p>Appliquer des traitements autorisés en production intégrée</p> <p>Identifier les produits utilisés et leurs précautions d'emploi</p> <p>Appliquer les procédures de réalisation des opérations mécaniques et/ou thermiques de contrôle du développement des adventices.</p> <p>Appliquer les règles et conditions d'utilisation des produits.</p> <p>Mettre en œuvre les procédures de contrôle en cours d'application</p> <p>Ajuster son travail aux conditions rencontrées</p> <p>Employer les outils de façon appropriée</p> <p>Prendre en compte les conditions climatiques et l'état du sol.</p> <p>Alerter en cas de dysfonctionnement</p> <p>Faire un compte rendu oral de l'activité réalisée et des corrections éventuellement apportées</p> <p>Enregistrer les informations sur les supports de l'entreprise (papier, numériques...).</p> <p>Identifier, porter les EPI adaptés</p> <p>Identifier le matériel à utiliser et le préparer</p> <p>Conduire le matériel en sécurité</p> <p>Apprécier le stade de maturité des fruits et le calibre</p> <p>Repérer les fruits à déclasser ou éliminer</p> <p>Respecter les consignes de cueillette</p> <p>Manipuler le fruit avec soin (geste de cueille, remplissage panier)</p> <p>Adapter son rythme de travail et s'intégrer à une équipe</p> <p>Accompagner techniquement une équipe de travail</p> <p>S'assurer d'une organisation efficiente de l'espace de travail à titre individuel et collectif</p> <p>Appliquer et faire appliquer le rythme de travail de référence</p>	<p>A EVALUER DANS LE CADRE DU BLOC ANIMATION D'EQUIPE SI CELUI-CI EST CHOISI</p> <p>Déterminer les fruits à récolter</p> <p>Effectuer la récolte dans le rythme souhaité et en manipulant le fruit avec soin</p> <p>Respecter les conditions d'hygiène</p> <p>Faire respecter les consignes de cueillette</p> <p>Sélectionner les fruits en fonction des consignes de destination</p> <p>Vérifier le colis/pallox</p>	<p>Travaux en entreprise : travaux en vert (égourmandage, rabattages), gestion de l'irrigation, opérations de protection du verger, fertilisation, lutte antigel, récolte</p> <p>Au moins 75 % des travaux maîtrisés dont l'éclaircissage et la récolte</p> <p>*Voir le descriptif en pages 26 et suivantes</p>	<p>Les travaux en entreprise sont réalisés conformément aux consignes données selon le type de culture et des exigences de l'exploitation</p> <p>A EVALUER DANS LE CADRE DU BLOC ANIMATION D'EQUIPE SI CELUI-CI EST CHOISI</p> <p>Explication cohérente du choix du fruit récolté</p> <p>Le rythme de travail est conforme aux exigences de l'exploitation. Les fruits sont récoltés en douceur et sans être abîmés. Le (la) candidat(e) à des équipements et une tenue propre. Il/elle préserve la qualité sanitaire du fruit.</p> <p>Le (la) candidat(e) se fait comprendre des autres cueilleurs et réajuste selon les besoins</p> <p>Le triage est conforme aux objectifs</p> <p>Les fruits dans le colis sont homogènes et de même calibre</p>

OQ Arbo – Travaux en station fruitière

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières : effectuer les différents travaux en station fruitière (selon les pratiques et les objectifs de l'entreprise) en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) participe aux travaux de conditionnement des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle effectue le conditionnement en fonction de l'espèce et de la variété : nettoyage, triage, calibrage, gerbage, mise en barquettes, en caisses ou en cartons, mise en plateaux ● Il/Elle les met en forme directement ou par le biais d'une machine spécifique dont il surveille le bon fonctionnement (robot d'épluchage, coupe...) <p>Le (la) salarié(e) veille à l'alimentation de la chaîne de conditionnement, surveille le déroulement, trie les produits et les prépare :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle participe aux opérations de tri, de calibrage et de conditionnement de la récolte ● Il/Elle approvisionne la ligne ou la chaîne de conditionnement à partir de produits préalablement sélectionnés dans les bacs ou des palettes, les classe selon les critères définis (calibres, couleurs...) et écarte de la chaîne ceux de qualité non satisfaisante <p>Le (la) salarié(e) procède à l'emballage des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il/Elle installe l'emballage (barquette, plateau ou filet) sur la machine à conditionner et contrôle le positionnement automatique ● Il/Elle étale manuellement les produits issus de la chaîne dans l'appareil de conditionnement. ● Il/Elle en vérifie le poids. ● Il/Elle vérifie l'homogénéité et la qualité du produit fini conditionné 	<p>Appliquer la ou les consigne(s) Comprendre la finalité du travail demandé Apprécier l'état du fruit et la qualité et éliminer les fruits non commercialisables Estimer le calibre Mettre en valeur les fruits sur un plateau Manipuler le fruit avec soin Connaître les objectifs de qualité des produits ainsi que le sens de sa fonction dans la chaîne de fabrication Comprendre les procédures à mettre en place en fonction des signes de qualité (labels, AOP/AOC...) et des cahiers des charges Vérifier le bon réglage des appareils Surveiller la température de la chambre froide Etre apte à maintenir une attention constante Appliquer les normes de qualité et de propreté spécifiques aux produits Conditionner les produits selon les usages de l'exploitation Organiser son travail avec méthode Faire preuve de dextérité et dynamisme S'adapter au rythme de travail et à l'équipe Appliquer les consignes de sécurité Mettre en œuvre les procédures de contrôle en cours d'application Ajuster son travail aux conditions rencontrées Alerter en cas de dysfonctionnement Faire un compte rendu oral de l'activité réalisée Maîtriser les outils informatiques de base</p>	<p>Reformuler la ou les consigne(s)</p> <p>Vérifier la validité de la commande</p> <p>Respecter les cahiers des charges de l'entreprise et des clients</p> <p>Appliquer et faire appliquer les principes de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène</p> <p>Signaler les anomalies et réagir en cas d'imprévu.</p> <p>Vérifier que les colis/palettes correspondent au bon de commande</p> <p>Rendre compte de son travail et de celui de son équipe</p>	<p>Evaluation pratique : opération d'agrèage d'entrée</p>	<p>Sans erreur ni contre sens</p> <p>Le poids, le calibre, la coloration, la fermeté et le taux de sucre des fruits sont conformes à la commande</p> <p>Sans erreur ni oubli</p> <p>Les mesures de sécurité sont appliquées en totalité et sans erreur. Elles sont rappelées de façon appropriée en cas d'oubli ou de non-respect par une personne de l'équipe. Le poste de travail est propre.</p> <p>Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée.</p> <p>Le colis ressort de la chaîne de façon homogène et conforme aux critères qualité.</p> <p>Rend compte à son supérieur hiérarchique de son travail, de celui de l'équipe, de manière claire, précise et synthétique. Met en évidence les points sensibles (au niveau des personnes, de la qualité de la récolte, du rythme, etc.</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> ● Après l'étiquetage, il/elle conditionne le produit fini et si nécessaire, assure le stockage <p>Le (la) salarié(e) peut intervenir sur des postes spécifiques en tant que peseur et agréeur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● En tant que peseur, il/elle reçoit et pèse chaque palette de produits et saisit informatiquement les données ● En tant qu'agréeur, il identifie les produits par producteur dans le cadre des opérations de traçabilité (vérification des critères d'origine des produits) et effectue leur classement selon les cahiers des charges à respecter 			<p>Travaux en entreprise : Conditionnement, opérations de tri et de calibrage, emballage</p> <p>Au moins 75 % des travaux maîtrisés</p> <p>*Voir le descriptif en pages 26 et suivantes</p>	

<ul style="list-style-type: none"> Il/elle utilise l'électronique embarquée <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) entretien le matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle assure les révisions, le nettoyage et le remisage des machines agricoles Il/elle contrôle les niveaux Il/elle vidange et nettoie ou change les filtres Il/elle change les roues, adapte et vérifie les pressions des pneus Il/elle change les pièces usées, Il/elle réalise des soudures simples Il/elle repère les anomalies et dysfonctionnements et répare les pannes superficielles Il/elle décide de faire appel au spécialiste pour des réparations plus importantes, en concertation avec son employeur Il/elle enregistre sur un carnet d'entretien les travaux réalisés sur les machines agricoles 	<p>machine (personnes, éléments naturels, autres)</p> <p>Respecter les règles de sécurité et de signalisation routière</p> <p>Comprendre le rôle de l'entretien courant</p> <p>Repérer et expliquer les fonctions des différents organes des matériels</p> <p>Expliquer les points d'entretien courant des matériels</p> <p>Appliquer rigoureusement les procédures de maintenance courante</p> <p>Appliquer rigoureusement les procédures de remisage du matériel en fin de campagne</p> <p>Réparer des pannes simples</p> <p>Réaliser des soudures</p> <p>Respecter les gestes, postures et la sécurité personnelle en situation de travail</p> <p>Communiquer oralement</p> <p>Faire un compte-rendu d'activités</p> <p>Communiquer professionnellement par écrit</p>	<p>Entretien du tracteur ou de l'automoteur</p> <p>Expliquer l'importance de l'entretien quotidien et périodique des matériels en fonction de leur usage spécifique</p> <p>Donner des exemples de conséquences du non-respect de l'entretien des matériels</p> <p>Vérifier les niveaux sur le tracteur ou l'automoteur et compléter si besoin</p> <p>Graisser les points de graissage</p> <p>Changer les filtres</p> <p>Identifier la cause d'un dysfonctionnement</p> <p>Réagir de façon appropriée en cas de panne ou de dysfonctionnement</p> <p>Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle</p> <p>Utiliser les outils numériques</p> <p>Réaliser les opérations demandées</p>	<p>Evaluation pratique* n°2 : maintenance courante du tracteur ou de l'automoteur</p> <p>Travaux en entreprise* :</p> <ul style="list-style-type: none"> Entretien du tracteur Entretien et remisage des matériels et des outils Conduite du tracteur attelé et des automoteurs <p>80% des travaux effectués sont maîtrisés</p> <p>En cas de difficulté à faire pratiquer la conduite dans les entreprises, il est demandé aux organismes de formation de l'organiser sous la responsabilité d'un formateur.</p> <p>*Voir descriptif en page 26 et suivantes</p>	<p>Sans oubli, erreur ni contre-sens</p> <p>Sans erreur ni contre-sens</p> <p>Evaluation sans erreur des niveaux d'huile, d'eau et de carburant (à l'aide des capteurs ou des outils de mesure). Apport du complément si nécessaire</p> <p>Après utilisation d'un outil, le (la) candidat(e) applique le lubrifiant à tous les points de graissage du matériel (1 oubli maximum)</p> <p>Après avoir localisé les filtres, le (la) candidat(e) change le filtre à huile (ou le filtre à carburant) sans se tromper</p> <p>Identification correcte à partir de la vérification de l'ensemble des points de contrôle du tracteur, du contrôle visuel des instruments et voyants d'alerte, de la détection éventuelle des bruits suspects et anormaux, consultation de livrets d'entretien, de documents techniques, ...</p> <p>Le/la candidat(e) tient compte de la cause du dysfonctionnement, de son niveau de responsabilités, des consignes de son responsable. Options possibles : recherche d'informations complémentaires, intervention directe, alerte du hiérarchique, appel au technicien, ...</p> <p>Pas d'erreur.</p> <p>Consultation des données numériques et utilisation de l'information dans le bon contexte</p> <p>Opérations réalisées conformément aux attentes de l'employeur</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OQ Inter CQP - Animation d'équipe

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières : organiser, superviser l'activité d'une équipe tout en étant soi-même intégré dans cette équipe

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) accueille et intègre le nouvel arrivant : salarié, stagiaire. Il/Elle donne la première information nécessaire à la bonne intégration de la nouvelle personne.</p> <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) met en œuvre une démarche d'accompagnement technique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle explique le travail à faire, montre les gestes, fait faire, vérifie, procède aux ajustements. • Il/Elle impulse et maintient le rythme de travail fixé par la hiérarchie. • Il/Elle intervient en cas de besoin d'ajustements (rappel des consignes, correction de gestes techniques, rappel des règles de l'entreprise, des notions d'ergonomie, de sécurité...) <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) communique régulièrement avec les membres de l'équipe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle exprime clairement les consignes, s'assure de leur compréhension, reformule. • Il/Elle prend en considération les retours des membres de l'équipe et ajuste son animation en conséquence s'il y a lieu. • Il/Elle rend compte à la hiérarchie du travail de l'équipe, des problèmes rencontrés, des solutions trouvées et des besoins à venir. • Il/Elle communique à l'oral et à l'écrit (enregistrement) 	<p>Accueillir et intégrer des « nouveaux » au sein de l'équipe. Communiquer avec clarté, soutenir l'équipe. Expliquer et faire appliquer les consignes, rythmes de travail, normes de productivité et de qualité propres à l'entreprise. Expliquer et faire appliquer les :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Règles et procédures de sécurité individuelle et collective, - Principes d'ergonomie (gestes et postures) à mettre en œuvre. <p>Respecter les cahiers des charges des clients et transmettre les attendus de manière opératoire. Faire preuve d'une certaine aisance relationnelle. S'adapter aux aléas et modifier l'organisation en conséquence. Anticiper les problèmes d'organisation et alerter la hiérarchie. Rappeler les horaires et plannings. Rendre compte de l'activité et des ajustements réalisés. Assurer les enregistrements nécessaires.</p>	<p>Transmettre une ou des consignes.</p> <p>Énoncer ou rappeler des règles (hygiène, sécurité...), des procédures, des postures (ergonomie), cahiers des charges, etc.</p> <p>Expliquer et montrer le travail à faire. Apporter les corrections et montrer à nouveau et/ou différemment le travail à réaliser</p> <p>Justifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche</p> <p>Présenter les impacts d'un geste incorrect</p> <p>Impulser un rythme de travail</p> <p>Vérifier la bonne compréhension ou la bonne exécution du travail</p> <p>Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe</p>	<p>Évaluation pratique* En situation, sur un chantier de récolte en arboriculture :</p> <ul style="list-style-type: none"> - coordination de l'activité d'une équipe - passage des consignes, - démonstration des gestes techniques à des débutants, - suivi de l'activité de l'équipe, - clôture du chantier ou du temps de travail. <p>+ compétences dans le bloc Conduite du verger et récolte</p> <p>*Voir descriptif en page 26 et suivantes</p>	<p>Le/la candidat(e) s'exprime de façon compréhensible, au besoin reformule la consigne.</p> <p>N'oublie pas les règles incontournables ou importantes</p> <p>Le/la candidat(e) emploie le vocabulaire technique approprié. L'expression orale est claire et précise. Explique la tâche de façon précise. Montre les gestes. Ne fait pas d'erreur dans ses explications et dans ses démonstrations.</p> <p>La description des points d'attention est juste et compréhensible</p> <p>Sans erreur, ni contre sens, ni oublié</p> <p>Propose un rythme approprié à l'apprentissage.</p> <p>S'assure auprès des équipiers de la bonne compréhension des consignes (pose des questions, observe...). N'hésite pas à expliquer à nouveau. Instaure une communication cordiale avec l'équipe.</p> <p>Rend compte à son hiérarchique de son travail, de celui de l'équipe, de manière claire, précise et synthétique. Met en évidence les points sensibles (au niveau des personnes, de la culture, de la récolte, du rythme, etc.).</p>

OQ Inter CQP – Productions végétales en agriculture biologique

Compétence du (de la) salarié(e) en productions végétales biologique : effectuer les différents travaux manuels et/ou mécanisés en respectant le cahier des charges propres aux productions végétales en agriculture biologique et selon les pratiques de l'entreprise dans le strict respect des consignes données.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) intervient sur l'itinéraire de la culture en respectant les techniques propres à l'agriculture biologique et selon les méthodes mises en place dans l'exploitation</p> <ul style="list-style-type: none"> •Il/Elle prépare le sol •Il/Elle participe au semis ou à la plantation •Il/Elle entretient la culture •Il/Elle observe la plante •Il/Elle surveille les conditions climatiques et vérifie les indicateurs de température, humidité, hygrométrie, vitesse du vent... •Il/Elle surveille l'apparition de maladies, parasites, adventices, ravageurs, auxiliaires •Il/Elle réalise les diverses opérations culturales de la plante et du sol •Il/Elle détecte les anomalies •Il/Elle les signale et adopte la conduite préconisée •Il/Elle règle et conduit les engins motorisés attelés et outils manuels •Il/Elle applique les règles d'hygiène, de sécurité concernant la culture, les outils utilisés et les personnes 	<p>Appliquer la ou les consigne(s) Comprendre la finalité du travail demandé Appliquer le cahier des charges propres à l'agriculture biologique Appliquer et faire appliquer efficacement la technique requise pour chaque opération à réaliser Comprendre les opérations culturales réalisées, en apprécier leurs conséquences, être capable de les expliquer. Prendre en compte les principes de morphologie et de physiologie de la plante ainsi que les différentes variétés Reconnaître les maladies, parasites, , auxiliaires, adventices, ravageurs et les reconnaître à divers stades de développement. Comprendre les principes de régulation du climat (lumière, hygrométrie, température...) et leur influence sur le développement des nuisibles Appliquer des traitements autorisés en agriculture biologique Identifier les produits utilisés et leurs précautions d'emploi Appliquer les règles et conditions d'utilisation des produits. Identifier, porter les EPI adaptés Appliquer les procédures de réalisation des opérations manuelles, mécaniques ou thermiques de contrôle du développement des nuisibles Respecter les procédures de désinfection du matériel Mettre en œuvre les procédures de contrôle en cours d'application Ajuster son travail aux conditions rencontrées Employer les outils de façon appropriée Prendre en compte les conditions climatiques et l'état du sol.</p>	<p>Reformuler la ou les consigne(s)</p> <p>Nommer les différentes parties de la plante</p> <p>Identifier les anomalies sanitaires courantes sur la plante ou une parcelle (maladie, parasites, adventices, ravageurs) et les moyens de lutte adaptés en agriculture biologique</p> <p>Expliquer l'influence des conditions climatiques sur le développement des nuisibles</p> <p>Justifier l'opération à effectuer dans le cadre des pratiques relatives à l'agriculture biologique</p> <p>Justifier les réglages des outils (manuels ou mécanisés) selon le travail à effectuer, la nature du sol et le stade de la plante</p> <p>Réaliser l'opération culturale</p> <p>Ajuster le travail en fonction des conditions et aléas rencontrés</p>	<p>Evaluation pratique : surveillance d'une culture et réalisation d'une intervention à choisir parmi les techniques spécifiques à l'agriculture biologique (exemples : mise en place de pièges, mis en place d'auxiliaires, utilisation d'outil tracté, application d'un traitement préventif autorisé en AB, contrôle des conditions climatiques dans le verger, désherbage manuel, ...)</p> <p>Travaux en entreprise : Différentes interventions à réaliser en fonction des productions de l'entreprise. 80 % des opérations doivent être maîtrisées</p> <p>*Voir le descriptif en pages 26 et suivantes</p>	<p>Sans erreur ni contre sens</p> <p>Sans oubli ni erreur</p> <p>80 % de bonnes réponses</p> <p>Aucune erreur et oublis majeurs</p> <p>Sans erreur</p> <p>Réglage du matériel sans erreur. Justification correcte et cohérente en fonction du travail à effectuer, de la nature et des conditions du sol, de la parcelle...</p> <p>Opération réalisée avec précision et rigueur, sans négligence et en respectant la plante. Le rythme de travail est respecté Interruption ou modification du travail en justifiant la cause sans incohérence</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
	Alerter en cas de dysfonctionnement Faire un compte rendu oral de l'activité réalisée et des corrections éventuellement apportées Enregistrer les informations sur les supports de l'entreprise (papier, numériques...).	Faire un compte-rendu portant sur les conditions rencontrées et le travail réalisé		Compte rendu clair, précis, synthétique et fidèle à l'intervention réalisée.

Rappel important : la détention du Certificat Individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur » ou d'un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci (Certiphyto) est requise y compris en agriculture biologique.

OQ Inter CQP – Vente directe

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières : Assurer la vente des produits du verger sur un point de vente directe sur l'exploitation (ou groupement de producteurs) ou sur un point de vente ambulant (marché).

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) réalise la vente sur un point de vente à la ferme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle veille à l'agencement du magasin et à sa propreté. • Il/Elle conçoit une présentation marchande des produits attractive. • Il/Elle assure le réapprovisionnement et les étiquetages. • Il/Elle assure un accueil convivial du client. • Il/Elle valorise les produits et sait en parler. • Il/Elle recherche la satisfaction client, le conseille, répond à ses questions et objections, le fidélise. • Il/Elle assure les encaissements, fait les contrôles de caisse, et procède aux enregistrements. <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) réalise la vente sur un marché.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle installe, et démonte, le stand. • Il/Elle échange avec les autres commerçants. • Il/Elle conçoit une présentation marchande des produits attractive. • Il/Elle assure le réapprovisionnement et les étiquetages. • Il/Elle assure un accueil convivial du client. • Il/Elle valorise les produits et sait en parler. • Il/Elle recherche la satisfaction client, le conseille, répond à ses questions et objections, le fidélise. • Il/Elle assure les encaissements, fait les contrôles de caisse, et procède aux enregistrements. 	<p>Appliquer les consignes.</p> <p>Compter</p> <p>Faire les encaissements</p> <p>Préparer les bordereaux de caisse</p> <p>Faire les ouvertures et fermetures de magasin.</p> <p>Entretien des matériel (caisse, balance, étiqueteuse, etc...)</p> <p>Effectuer la tare</p> <p>Réaliser l'étalage</p> <p>Assurer la présentation des produits</p> <p>Trier les produits à proposer à la vente selon leur état</p> <p>Mettre à jour les prix.</p> <p>Adopter un langage adapté</p> <p>Être vêtu de manière correcte et selon les consignes.</p> <p>Être ponctuel(le)</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité</p>	<p>Préparer un étalage selon les consignes données</p> <p>Justifier ses choix de présentation des produits</p> <p>Assurer l'approvisionnement, le réassortiment</p> <p>Réaliser l'étiquetage des produits selon le bordereau de tarifs et la réglementation en vigueur</p> <p>Tenir la caisse et préparer les bordereaux de caisse</p> <p>Communiquer avec la clientèle</p> <p>Présenter un produit dans le but de le vendre</p> <p>Répondre aux objections et plaintes des clients</p> <p>Gérer les situations particulières sur le point de vente</p> <p>Maintenir le point de vente en ordre et en état de propreté</p> <p>Rendre compte de son travail.</p>	<p>Évaluation pratique*</p> <p>Réalisation de l'ensemble des étapes de la vente (préparation de l'étalage, accueil client, conseil, vente, encaissement) sur site ou sur marché.</p> <p>Travaux en entreprise* sur site ou sur marché</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparation d'un étalage - Tenue d'un point de vente <p>Niveaux d'exigence : tous les travaux réalisés sont maîtrisés</p> <p>*Voir le descriptif en pages 26 et suivantes</p>	<p>Les consignes sont respectées et les choix ou les modifications apportées sont explicités et justes quant à leur opportunité.</p> <p>Aucune rupture de stock. Tous les bacs à fruits/légumes sont remplis à plus de 75%.</p> <p>L'étiquetage correspond aux tarifs fixés. Pas d'erreur d'étiquette.</p> <p>Pas d'erreur de caisse, pas d'oubli.</p> <p>La tenue vestimentaire adoptée est correcte, propre et conforme aux attendus (selon code couleur, tenue fournie par l'employeur, etc)</p> <p>L'attitude corporelle est adaptée (dynamisme, calme, ...).</p> <p>Le langage est approprié au client et à la situation.</p> <p>L'expression orale est claire, compréhensible. Le vocabulaire lié aux produits est maîtrisé.</p> <p>La reformulation permettant d'aider le client à préciser ses besoins est aisée.</p> <p>Fait face, avec à-propos, aux situations particulières (pic de fréquentation, réclamation, coup de téléphone, client mécontent, rupture de stock, ...)</p> <p>Le point de vente est régulièrement nettoyé, il est propre et rangé.</p> <p>Compte rendu clair, précis et synthétique. Met en évidence les points sensibles.</p>

OQ Inter CQP – Livraison

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières : Réaliser en sécurité des livraisons avec un véhicule utilitaire léger (PTAC > ou = 3,5 T)

➤ *Pré-requis : Posséder le permis B*

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) organise la livraison</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle planifie les étapes de livraison • Il/Elle adapte la livraison aux aléas. <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) organise le chargement et le déchargement du véhicule.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle tient compte du planning de livraison • Il/Elle optimise la place et s'assure de la stabilité du chargement <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) réalise la livraison conformément au planning</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle respecte les horaires de livraison • Il/elle applique les règles de conduite sur route. <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) contrôle et renseigne les supports d'enregistrements relatifs à la livraison.</p> <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) conduit et manœuvre en sécurité le véhicule de façon économique.</p> <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) s'assure du fonctionnement du véhicule, de son bon état général et de sa propreté intérieure et extérieure.</p>	<p>Appliquer les consignes et faire des propositions d'ajustements s'il y a lieu. Appliquer les principes d'ergonomie (gestes et postures) pour les opérations de manutention</p> <p>Appliquer les procédures de sécurité individuelle et collective, de qualité dans la préparation, la manutention du chargement, la sécurisation du chargement et des produits, la conduite du véhicule. Utiliser des moyens de manutention légers (diable, roll, hayon...)</p> <p>Procéder aux enregistrements (bon de livraison...)</p> <p>Valoriser l'image de marque de l'entreprise (tenue vestimentaire correcte, ponctualité...).</p> <p>Respecter les engagements par rapport aux clients</p> <p>Remettre les différents supports d'enregistrement, les retours de marchandises non livrées. Adopter une conduite routière économique.</p> <p>Effectuer les contrôles (carrosserie, niveaux, pneus, propreté ...),</p> <p>Rendre compte des problèmes rencontrés, et signaler toute anomalie concernant le véhicule ou la réalisation de la tournée.</p>	<p>A partir d'un listing, organiser la tournée de livraison et le chargement.</p> <p>Réaliser le chargement et le déchargement</p> <p>Appliquer les gestes ergonomiques à respecter lors des manutentions.</p> <p>Procéder aux enregistrements et vérifier l'ensemble des documents de livraison</p> <p>Décrire la procédure à suivre en cas de retard de livraison</p> <p>Lister des éléments qui contribuent à donner une bonne image de l'entreprise.</p> <p>Vérifier l'état du véhicule avant et après la tournée.</p> <p>Signaler les anomalies et réagir en cas d'imprévu.</p> <p>Rendre compte de son travail</p>	<p>Evaluation pratique* Préparation et réalisation d'une livraison dans sa totalité.</p> <p style="text-align: center;">*Voir le descriptif en pages 26 et suivantes</p>	<p>Organisation logique, pas d'erreur majeure</p> <p>Sans oubli majeur, justification cohérente</p> <p>Le chargement est réalisé dans les règles de l'art : chargement stable, organisé, place optimisée, produit préservé.</p> <p>Sans oubli majeur. Comptage de la marchandise, comparaison du bon de commande et du bon de livraison</p> <p>Sans erreur ni oubli</p> <p>Réponses possibles : tenue vestimentaire, politesse, ponctualité, écoute, ...</p> <p>Pas d'oubli.</p> <p>Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée.</p> <p>Compte rendu clair, précis et synthétique. Met en évidence les points sensibles.</p>

Inter CQP – Conduite de chariot élévateur

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières : Réaliser les opérations de manutention des produits en utilisant un chariot élévateur dans le respect des règles de sécurité.

Ce bloc correspond au Certificat d’Aptitude à la Conduite en Sécurité (CACES) des chariots automoteurs de manutention à conducteur porté, type 3. Recommandation CNAM R 389.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) conduit dans l'entreprise un chariot automoteur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle assure la circulation et la manutention dans les conditions de sécurité optimale pour lui-même, les personnes et les produits. 	<p>Appliquer le code de la route et la réglementation spécifique à l'utilisation d'un chariot automoteur.</p> <p>Appliquer les devoirs et responsabilités du conducteur de chariots automoteurs.</p> <p>Respecter les règles de sécurité</p> <p>Identifier les chariots automoteurs et leurs technologies.</p> <p>Réaliser les vérifications avant et après la conduite.</p> <p>Détecter et signaler pannes et dysfonctionnements courants</p> <p>Conduire et réaliser les manutentions avec efficacité et sécurité</p> <p>Appliquer les principes de gestes et postures en situation de travail</p> <p>Rendre compte de son activité</p>	<p>Conduire en sécurité un chariot automoteur à conducteur porté</p>	<p>Épreuve d'évaluation réalisée selon les conditions d'évaluation décrites par la R 389.</p>	<p>Satisfaire aux critères d'évaluation précisé par la R 389 pour l'obtention du CACES.</p>

RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES POUR LES BLOCS DE COMPETENCES PROPRES AUX PRODUCTIONS FRUITIERES

Bloc : Taille et formation des arbres
Reformuler la ou les consigne(s)
Identifier les différents organes de l'arbre
Expliquer le but de la taille et les objectifs recherchés puis l'appliquer
Ajuster la taille en fonction du potentiel de charge de l'arbre et des conditions ou aléas rencontrés
Entretien du matériel de taille
Faire un compte-rendu portant sur les conditions rencontrées et le travail réalisé

Bloc : Conduite du verger et récolte	
Reformuler la ou les consigne(s)	
Déterminer la quantité de fruits à éliminer et les sélectionner en fonction de la qualité et des objectifs de production	
Réaliser l'éclaircissage en respectant le rythme de travail de l'entreprise et en prenant soin des fruits à laisser	
Identifier les anomalies sanitaires courantes sur l'arbre (maladie, parasites, adventices, ravageurs)	
Réaliser un diagnostic par rapport aux anomalies détectées	
Veiller à la propreté de l'environnement et de ses équipements	
Faire un compte-rendu portant sur les conditions rencontrées et le travail réalisé	
<i>Déterminer les fruits à récolter</i>	<i>A évaluer dans le cadre du bloc 'Animation d'équipe'</i>
<i>Effectuer la récolte dans le rythme souhaité et en manipulant le fruit avec soin</i>	
<i>Respecter les conditions d'hygiène</i>	
<i>Faire respecter les consignes de cueillette</i>	
<i>Sélectionner les fruits en fonction des consignes de destination</i>	
<i>Vérifier le colis/pallox</i>	

Bloc : Travaux en station fruitière
Vérifier la validité de la commande
Respecter les cahiers des charges de l'entreprise et des clients
Appliquer et faire appliquer les principes de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène
Signaler les anomalies et réagir en cas d'imprévu.
Vérifier que les colis/palettes correspondent au bon de commande

CONDITIONS ET MODALITES 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 <i>Date de mise en place : dès la création du CQP</i>	X	

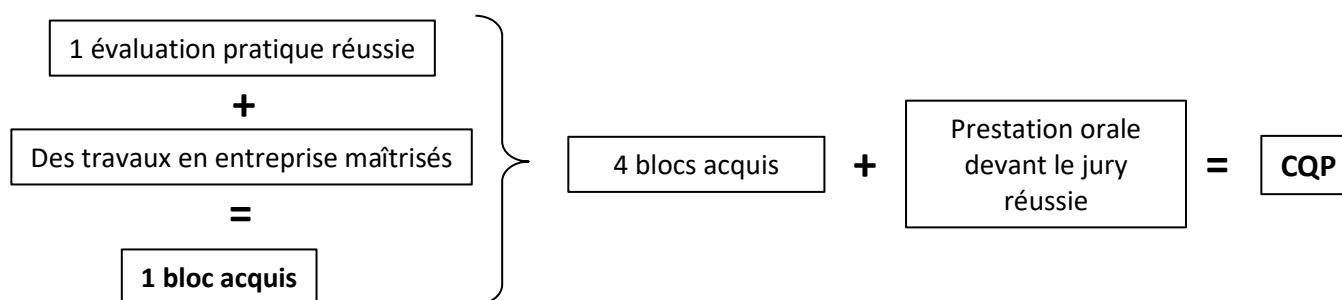
1) L'évaluation certificative

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 : une prestation orale devant le jury du CQP.



Attribution du CQP

Tout CQP acquis donne lieu à l'attribution d'un certificat. En cas de certification partielle, le/la candidat(e) reçoit une attestation signée par le président de la CPRE et le président de la CPNE. La durée de validité des blocs est illimitée.

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.

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 (contrat de professionnalisation) 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 le 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).

Liste des évaluations prévues pour chacun des blocs de compétences du CQP Salarié(e) qualifié(e) en productions fruitières

Intitulé du bloc	Evaluations pratiques	Travaux en entreprise (ou en centre de formation si impossibilité)	Niveau d'exigence pour les travaux en entreprise
Taille et formation des arbres	Taille de fructification d'un arbre fruitier	Taille de formation et taille de fructification, opérations de préparation du sol, palissage, traçage, plantation d'un scion, installation filets paragrêle, installation du système d'irrigation, palissage, greffage	Au moins 75 % des travaux sont maîtrisés dont la taille de formation et taille de fructification
Conduite du verger et récolte	Eclaircissage manuel	Travaux en vert, gestion de l'irrigation, opérations de protection du verger, fertilisation, lutte antigel, récolte	Au moins 75 % des travaux réalisés sont maîtrisés dont l'éclaircissage et la récolte
Travaux en station fruitières	Opération d'agrèage d'entrée	Conditionnement, opérations de tri et de calibrage, emballage	Au moins 75 % des travaux maîtrisés
Conduite et entretien des matériels	N°1 : Conduite du tracteur attelé ou de l'automoteur en conditions de travail N°2 : maintenance courante du tracteur ou de l'automoteur	Entretien du tracteur Entretien et remisage des matériels et des outils Conduite du tracteur attelé et des automoteurs	80% des travaux effectués sont maîtrisés
Animation d'équipe	En situation, sur un chantier de récolte en arboriculture : - coordination de l'activité d'une équipe - passage des consignes, - démonstration des gestes techniques à des débutants, - suivi de l'activité de l'équipe, - clôture du chantier ou du temps de travail.		

Intitulé du bloc	Evaluations pratiques	Travaux en entreprise (ou en centre de formation si impossibilité)	Niveau d'exigence pour les travaux en entreprise
Productions végétales en agriculture biologique	Surveillance d'une culture et réalisation d'une intervention à choisir parmi les techniques spécifiques à l'agriculture biologique. Le choix de la culture se fera en lien avec le CQP choisi.	Différentes interventions à réaliser en fonction des productions de l'entreprise.	80 % des opérations doivent être maîtrisées
Vente directe	Réalisation de l'ensemble des étapes de la vente (préparation de l'étalage, accueil client, conseil, vente, encaissement) sur site ou sur marché.	Sur site ou sur marché -Préparation d'un étalage -Tenue d'un point de vente	Tous les travaux réalisés sont maîtrisés
Livraison	Préparation et réalisation d'une livraison dans sa totalité		
Conduite de chariot élévateur	Épreuve d'évaluation réalisée selon les conditions d'évaluation décrites par la R 389.		

Prestation orale devant le jury

Lorsque le (la) candidat(e) a été évalué(e) 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 prévues dans chaque bloc de compétences pour passer devant le jury.

Le (la) candidat(e) présente oralement pendant 10 minutes, une tâche professionnelle qu'il (elle) maîtrise préalablement choisie et ayant fait l'objet d'un rapport écrit non remis au jury.

Pour sa prestation, le (la) candidat(e) peut utiliser des supports : diaporama, 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 (la) candidat(e) fait bien référence à sa propre pratique, que celle-ci est pertinente et qu'il (elle) en comprend le sens.

Les conseils suivants sont donnés aux candidat(e)s :

- 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	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 références et des raisonnements professionnels *** INDICATEUR DETERMINANT	Par des références : 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

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 bloc de compétences. 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 blocs évalués

2) La validation des acquis de l'expérience

Recevabilité

Justifier d'au moins une année 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 de la durée d'expérience.
- 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 arboricole (emploi, statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,
- série de questions sur les activités en lien avec le métier de salarié(e) en productions fruitières,
- 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.

En cas de validation partielle

Tout CQP acquis donne lieu à l'attribution d'un certificat. En cas de validation partielle, le/la candidat(e) reçoit une attestation signée par le président de la CPRE et le président de la CPNE. L'attestation comporte une partie « préconisations du jury » où le jury précise les blocs de compétences manquants et ses conseils pour les obtenir via un parcours d'expérience ou un parcours de formation complémentaire. Le jury peut aussi souhaiter s'entretenir de nouveau avec le/la candidat(e).

La durée de validité des blocs est illimitée.