

Ordonnance sur la formation professionnelle initiale

d'agropraticienne/agropraticien¹ avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)

du 14 novembre 2008

15008	Agropraticienne AFP/Agropraticien AFP Agrarpraktikerin EBA/Agrarpraktiker EBA Addetta alle attività agricole CFP/ Addetto alle attività agricole CFP
15009	agriculture
15010	cultures spéciales
15011	vinification

*L'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT),
vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle
(LFPr)²,
vu l'art. 12 de l'ordonnance correspondante du 19 novembre 2003 (OFPr)³,
arrête:*

Section 1 **Objet, orientations et durée**

Art. 1 Dénomination et profil de la profession

¹ La dénomination officielle de la profession est agropraticienne AFP/agropraticien AFP.

² Les agropraticiens AFP maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les comportements ci-après:

- a. ils travaillent en tant qu'employés qualifiés dans des entreprises agricoles de production et de transformation. Ils accomplissent des travaux simples de façon autonome et compétente. Flexibles et polyvalents, ils se conforment aux prescriptions et mettent en pratique de manière responsable les lignes directrices de l'entreprise selon les consignes de leur supérieur. Ils connaissent le déroulement des processus depuis la production jusqu'à la mise en vente;

RS 412.101.220.95

¹ Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

² **RS 412.10**

³ **RS 412.101**

- b. ils comprennent les liens entre la technique de production, la rentabilité et l'écologie. Proches de la nature, ils remplissent leurs tâches consciencieusement et dans le respect des différents organismes vivants qu'ils rencontrent au cours de leur travail. Ils travaillent volontiers de manière active en équipe et prennent part à la recherche de solutions pratiques aux problèmes posés par le travail quotidien.

³ Les agropaticiens AFP peuvent choisir entre les orientations suivantes:

- a. agriculture (plan de formation: A, B, D);
- b. cultures spéciales (plan de formation: A, D);
- c. vinification (plan de formation: A, C, D).

⁴ L'orientation est inscrite dans le contrat d'apprentissage avant le début de la formation professionnelle initiale.

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle initiale dure 2 ans.

² Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

Section 2 Objectifs et exigences

Art. 3 Compétences

¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences aux art. 4 à 6.

² Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

Art. 4 Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

domaine d'activité A: production végétale

- A.1 travailler le sol;
- A.2 semer et planter des cultures;
- A.3 fertiliser et soigner des cultures;
- A.4 récolter et utiliser des cultures;
- A.5 stocker, conserver et préparer les produits.

domaine d'activité B: production animale

- B.1 détenir et soigner des animaux de rente;
- B.2 affourager et élever des animaux de rente;
- B.3 produire des aliments en veillant à la qualité.

domaine d'activité C: vinification

- C.1 encaver le raisin;
- C.2 élever le produit.

domaine d'activité D: mécanisation et installations techniques

- D.1 utiliser et entretenir des machines, des équipements et des installations;
- D.2 respecter des prescriptions relatives à la sécurité au travail.

Art. 5 Compétences méthodologiques

Les compétences méthodologiques concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. techniques de travail et gestion du temps;
- b. approche et action interdisciplinaires;
- c. technique d'information et de communication;
- d. stratégies d'apprentissage;
- e. créativité;
- f. capacité à résoudre des problèmes.

Art. 6 Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. autonomie et responsabilité;
- b. apprentissage tout au long de la vie;
- c. capacité à communiquer;
- d. capacité à gérer des conflits;
- e. aptitude au travail en équipe;
- f. civilité;
- g. résistance au stress;
- h. indépendance.

Section 3

Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement

Art. 7

¹ Dès le début de la formation, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

² Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et elles sont prises en considération dans les procédures de qualification.

Section 4

Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 8 Parts assumées par les différents lieux de formation

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours et demi par semaine.

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 720 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 80 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

³ Les cours interentreprises comprennent au total 5 jours de cours au minimum et 8 au maximum, à raison de 8 heures de cours par jour. Durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale, aucun cours interentreprises n'a lieu.

⁴ Les cantons permettent le changement de place d'apprentissage également au plan intercantonal.

Art. 9 Langue d'enseignement

¹ La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu d'implantation de l'école.

² Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

Section 5 **Plan de formation et culture générale**

Art. 10 Plan de formation

¹ Un plan de formation, élaboré par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par l'OFFT, est disponible au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

² Le plan de formation détaille les compétences décrites aux art. 4 à 6 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance de ces compétences pour la formation professionnelle initiale;
- b. il détermine les comportements attendus sur le lieu de travail dans des situations données;
- c. il spécifie ces compétences sous la forme d'objectifs évaluateurs concrets;
- d. il établit un rapport direct entre ces compétences et les procédures de qualification et décrit les modalités de ces dernières.

³ En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. la répartition et l'organisation des cours interentreprises sur toute la durée de la formation initiale;
- c. les domaines de qualification et la note d'expérience énoncés dans le bulletin de notes selon l'art. 21, al. 3, et susceptibles de répétition au sens de l'art. 19;
- d. les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

⁴ Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale d'agropaticien AFP avec indication des titres, des dates et des organes de diffusion.

Art. 11 Culture générale

L'enseignement de la culture générale est régi par l'ordonnance de l'OFFT du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁴.

Section 6

Exigences posées aux prestataires de la formation initiale en entreprise

Art. 12 Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs au sens de l'art. 44, al. 1, let. a et b, OFPr, sont remplies par:

- a. les personnes titulaires d'un titre correspondant (examen professionnel, examen professionnel supérieur ou école supérieure);
- b. les personnes titulaires d'un titre correspondant de niveau haute école ou haute école spécialisée et justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans les domaines d'activité correspondants.

⁴ RS 412.101.241

Art. 13 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Une personne peut être formée dans une entreprise si:

- a. un formateur qualifié à cette fin est occupé à 100 %, ou
- b. deux formateurs qualifiés à cette fin sont occupés chacun au moins à 60 %.

² Lorsqu'une personne entre dans sa dernière année de formation professionnelle initiale, une seconde personne peut commencer sa formation.

³ Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel occupé à 100 % ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 % dans l'entreprise.

⁴ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité ou d'une attestation fédérale de formation professionnelle dans le domaine de la personne en formation ou les titulaires d'une qualification équivalente.

⁵ Dans des cas particuliers, les autorités cantonales peuvent autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

Section 7 Dossier de formation et dossier des prestations

Art. 14 Entreprise formatrice

¹ La personne en formation constitue un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis ainsi que les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

² Une fois par trimestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par trimestre.

³ Le formateur établit à la fin de chaque semestre un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation.

Art. 15 Formation scolaire et formation initiale en école

Les prestataires de formations scolaires et de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

Section 8 Procédure de qualification

Art. 16 Admission à la procédure de qualification

¹ Est admise à la procédure de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final.

² 3 ans au minimum de l'expérience professionnelle exigée à l'art. 32 OFPr pour l'admission à la procédure de qualification doivent avoir été effectués dans le domaine d'activité des agropaticiens AFP.

Art. 17 Objet, étendue et organisation de la procédure de qualification

¹ La procédure de qualification vise à démontrer que les compétences décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

² L'examen final porte sur les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique d'une durée de 4 heures. La personne en formation doit montrer, dans le cadre d'un travail pratique prescrit ou effectué dans un contexte donné, qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides;
- b. connaissances professionnelles d'une durée de 2 heures. La personne en formation subit un examen écrit et un examen oral. L'examen oral dure 1 heure au maximum;
- c. culture générale. L'examen final est régi par l'ordonnance de l'OFFT du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁵.

Art. 18 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

¹ L'examen final est réussi si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4, et
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience pondérée.

³ La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels.

⁵ RS 412.101.241

4 Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 60 %;
- b. connaissances professionnelles: 10 %;
- c. culture générale: 20 %;
- d. note d'expérience: 10 %.

Art. 19 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

² Pour les personnes qui répètent la procédure de qualification et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle, l'ancienne note d'expérience est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, seule la nouvelle note d'expérience est prise en compte.

Art. 20 Cas particulier

¹ Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale régie par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.

² Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 60 %;
- b. connaissances professionnelles: 20 %;
- c. culture générale: 20 %.

Section 9 Certificat et titre

Art. 21

¹ La personne qui a réussi la procédure de qualification reçoit l'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

² L'attestation autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé d'«agropaticienne AFP/agropaticien AFP».

³ Le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final et, sous réserve de l'art. 21, al. 1, la note d'expérience;
- c. l'orientation.

Section 10

Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation dans le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions

Art. 22

¹ La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation dans le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions (CFC et AFP) comprend:

- a. neuf représentants de l'organisation du monde du travail AgriAliForm;
- b. trois représentants du corps des enseignants spécialisés;
- c. au moins un représentant de la Confédération et au moins un représentant des cantons.

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission ne relève pas du champ d'application de l'ordonnance du 3 juin 1996 sur les commissions⁶. Elle s'auto-constitue.

⁴ La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. adapter régulièrement, au moins tous les 5 ans, le plan de formation décrit à l'art. 10 aux développements économiques, technologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale. Toute modification requiert l'approbation des représentants de la Confédération et des cantons;
- b. proposer à l'OFFT toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions de la présente ordonnance, notamment à celles concernant les compétences décrites aux art. 4 à 6.

Section 11 Dispositions finales

Art. 23 Dispositions transitoires

Les autorités cantonales compétentes décident de l'équivalence des formations pilotes et des titres correspondants ainsi que de la prise en compte de tels acquis dans le cadre de la formation initiale d'agropraticien AFP.

⁶ RS 172.31

Art. 24 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2009.

² Les dispositions relatives à la procédure de qualification, au certificat et au titre (art. 16 à 21) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2011.

14 novembre 2008

Office fédéral de la formation professionnelle
et de la technologie

La directrice: Ursula Renold