

B56 Productions avicoles

Conditions préalables	<p>Le module est ouvert à toute personne bénéficiant d'un niveau de compétence équivalent au CFC d'agriculteur et disposant d'une bonne expérience pratique en productions avicoles (œufs et/ou viande). Les niveaux de compétences acquises dans les modules B1 et B2 sont un prérequis à la fréquentation du présent module.</p>
Objectifs	<p>Au terme du module, les participant(e)s sont capables de planifier, conduire et mettre en valeur une production avicole (œufs ou viande) de manière optimale sur les plans technique, économique et écologique.</p> <p>Ils / Elles</p> <ul style="list-style-type: none">• Maîtrisent les bases et les techniques de la production actuelle.• Planifient et assurent une qualité irréprochable des produits (œufs et viande).• Planifient et gèrent la production avicole selon les exigences des partenaires du marché.• Prennent en compte les exigences de la production respectant les besoins de la poule/ de la volaille de chair (SST, SRPA).• Connaissent les bases légales de la production avicole
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Technique de production : Planification, conduite et entretien des installations et des animaux• Aspects économiques de la production des œufs et de la viande• Intégration de la branche avicole dans le contexte de l'exploitation• Analyse, évaluation et planification de l'exploitation
Niveau	Brevet fédéral d'agriculteur
Forme et durée	35 heures de cours (cours théoriques, visites et excursions) 30 heures de travail personnel
Evaluation	Examen oral de 1 heure et demie 1 heure de préparation et 30 minutes de présentation
Reconnaissance	Module reconnu pour l'obtention du brevet fédéral d'agriculteur
Prestataires	Aviforum, Zollikofen et centres de formation agricole
Validité pour le brevet	5 ans après réussite de l'examen
Adaptation des objectifs	Adaptés selon nécessité

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :	Cpro	Cmét	Cper	Csoc
1.	Rechercher et appliquer les lois et ordonnances dans l'aviculture (C2)	X	X		
2.	Planifier et gérer l'équipement du poulailler (systèmes de garde, climat, éclairage, aliment, eau) (C1, C2 et C4)	X	X		
3.	Nommer et interpréter les besoins en substances nutritives et actives, les matières premières, les structures et les compositions des différents aliments (C1 et C2)	X	X		
4.	Décrire l'anatomie, la physiologie et l'éthologie de la poule et du poulet; choisir les souches, observer, trier et éliminer des poules et des poulets (C1,C2 et C6)	X	X	X	
5.	Planifier et exécuter le programme de nettoyage et de désinfection, gérer la prophylaxie envers les parasites (C1, C2 et C4)	X	X	X	
6.	Enumérer les maladies principales et gérer la prévention et le programme de vaccination, surveiller l'état sanitaire. (C1, C2 et C4)	X	X	X	
7.	Planification de la durée de garde et du plan de rotation des troupeaux. Contrôler, calculer et comparer la productivité ainsi que la rentabilité. (C2, C4 et C5)	X	X	X	X
8.	Expliquer la formation de l'œuf, planifier et gérer le stockage, le calibrage et la qualité des œufs, déclarer et vendre des produits. (C1, C2 et C4)	X	X		
9.	Décrire la transformation et la qualité des viandes de volaille. (C2 et C4)	X	X		