

Numéro

# **Plan de formation pour le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions**

---

**Table des matières**

**Introduction**

**Compétences**

**Dotation horaire**

**Organisation, répartition et durée des cours interentreprises**

**Instructions concernant le domaine à options**

**Réduction de la formation initiale**

**Procédure de qualification**

**Approbation et entrée en vigueur**

**Annexe 1: Liste des documents relatifs à la mise en place de la formation professionnelle initiale**

**Annexe 2: Domaines A à E**

## Table des matières

1.	Introduction.....	3
1.1.	Concept de formation.....	3
1.2.	Objectifs de formation.....	6
1.3.	Taxonomie des objectifs évaluateurs.....	6
1.4.	Attribution aux lieux de formation.....	7
1.5.	Compétences.....	7
1.6.	Profil de chaque profession.....	7
1.7.	Renseignements complémentaires.....	8
2.	Compétences.....	9
2.1.	Compétences méthodologiques.....	9
2.2.	Compétences sociales et personnelles.....	10
2.3.	Compétence professionnelle.....	11
2.4.	Domaine A : Production végétale.....	11
2.5.	Domaine B : Production animale.....	11
2.6.	Domaine C : Vinification.....	11
2.7.	Domaine D : Mécanisation et installations techniques.....	11
2.8.	Domaine E : Environnement de travail.....	11
3.	Dotation horaire du plan de formation.....	12
4.	Cours interentreprises.....	13
5.	Domaine spécifique production biologique.....	15
6.	Domaine à options.....	16
7.	Réduction standardisée de la formation professionnelle initiale.....	18
8.	Procédure de qualification.....	19
9.	Approbation et entrée en vigueur.....	26

# 1. Introduction

## 1.1. Concept de formation

Le plan de formation décrit les compétences qui doivent être atteintes par la personne en formation afin qu'elle puisse exercer son métier. Le plan de formation fédère les professions suivantes :

- agricultrice CFC/agriculteur CFC
- maraîchère CFC/maraîcher CFC
- arboricultrice CFC/arboriculteur CFC
- avicultrice CFC/aviculteur CFC
- viticultrice CFC/viticulteur CFC
- caviste CFC

Le plan de formation pour l'ensemble des professions fédérées s'appuie sur le profil professionnel conformément à l'article 1 de l'ordonnance de formation de la formation professionnelle initiale:

« Les professionnels du champ professionnel travaillent dans des entreprises de production et de transformation de produits agricoles. Ils se comportent de manière compétente sur les plans technique, social et méthodologique. Ils disposent des connaissances de base nécessaires en économie d'entreprise et s'intéressent à la vie sociale, politique et culturelle. Ils développent leur personnalité et leur sens des responsabilités par le biais de la formation continue. Ils suivent l'évolution du contexte économique, juridique, technique, social et écologique. Ils connaissent les mécanismes de la chaîne de valeur ajoutée depuis la production jusqu'à la commercialisation en passant par la transformation. ils remplissent les tâches multifonctionnelles de l'agriculture et de la transformation des produits agricoles dans les règles de l'art et de manière autonome ».

### Structure du plan de formation

Le plan de formation est construit sur des processus et s'oriente sur les activités professionnelles des personnes en formation (comparer avec l'illustration). Le modèle doit représenter les activités professionnelles de manière la plus proche possible de la réalité. Il doit montrer les interactions et quitter la pensée usuelle en termes de branches scolaires. La mise en pratique du savoir acquis doit être omniprésente dans tous les lieux de formation. Toutefois, la réalité est souvent très complexe, ce qui implique aussi une simplification du modèle et qui ne permet pas toujours de représenter la totalité du processus.

Les processus sont subdivisés dans les domaines suivants:

- A. production végétale
- B. Production animale
- C. Vinification
- D. Mécanisation et installations techniques
- E. Environnement de travail
- F. Domaine à options

Dans les domaines A. production végétale, B. production animale et C. vinification, les processus sont orientés vers la production, respectivement la transformation des produits. Le domaine de la production végétale permet d'illustrer le mieux le processus. Il part du travail du sol jusqu'à la commercialisation des denrées alimentaires. Les domaines D mécanisation et installation technique et E environnement de travail soutiennent le processus. Les objectifs de formation ainsi formulés décrivent des compétences qui sont nécessitées, en règle générale dans plusieurs des processus des domaines A, B et C. L'illustration de la structure du plan de formation montre également l'enseignement de la culture générale et le sport comme domaines de soutien et afin de disposer d'une représentation complète de la formation.



# Structure du plan de formation

Domaines de compétences		Objectifs généraux										
<b>A</b>	<b>Production végétale</b>	Travailler le sol	Planter les cultures fruitières resp. la vigne	Fertiliser les plantes	Soigner les arbres fruitiers resp. la vigne	Récolter les fruits, les baies resp. les raisins	Elaborer le vin	Approfondir en production végétale (pour le domaine spécifique en production biologique)	Assurer la qualité des denrées alimentaires et vendre des produits			
			Semer et planter les cultures maraîchères		Soigner les grandes cultures resp. les cult. maraîchères	Récolter les grandes cultures resp. les cult. maraîchères				Stocker et transformer les produits		
			Semer et planter les grandes cultures et cultures fourragères		Utiliser et prendre soin des herbages					Conserver le fourrage		
<b>B</b>	<b>Production animale</b>	Détenir et soigner des animaux de rente	Affourager les animaux de rente	Élever des animaux de rente	Maintenir les animaux de rente en bonne santé	Produire des aliments d'origine animale et assurer leur qualité	Approfondir en production laitière, bovine ou porcine	Produire et commercialiser des œufs et de la volailles	Approfondir en élevage d'animaux biologique (pour le dom. spéc. en prod. bio.)			
<b>C</b>	<b>Vinification</b>	Produire le raisin		Encaver le raisin		Élever le produit		Conditionner le produit		Commercialiser le produit		
		Assurer la qualité										
<b>D</b>	<b>Mécanisation et installation technique</b>	Utiliser correctement les matériaux										
		Régler et entretenir les machines et les équipements										
		Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations										
		Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé										
<b>E</b>	<b>Environnement de travail</b>	Comprendre les liens de l'économie d'entreprise, de la politique, du droit et de la nature dans l'environnement de travail										
<b>F</b>	<b>Domaines à options</b>	Approfondir les spécificités régionales										
	<b>Culture générale</b>	Contenu de formation conformément au PEC										
	<b>Sport</b>	Contenu conformément au PEC pour la gymnastique et le sport										

## 1.2. Objectifs de formation

Les objectifs et les exigences de la formation sont concrétisés par les trois niveaux: objectifs généraux, particuliers et évaluateurs. Chaque domaine du plan de formation est organisé en champ d'activités (ou sous processus). Pour chaque champ d'activité, un objectif général est formulé.

### Objectifs généraux

- créent un cadre de référence général;
- délimitent les domaines de la formation;
- donnent les justifications de l'importance du domaine correspondant.

### Objectifs particuliers

- partent de situations concrètes;
- décrivent un comportement que les personnes en formation devraient adopter dans une situation donnée après la formation.

### Objectifs évaluateurs

- concrétisent des objectifs particuliers;
- décrivent un comportement observable;
- sont formulés spécifiquement pour les trois lieux de formation: entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises.

## 1.3. Taxonomie des objectifs évaluateurs

Chaque objectif évaluateur est défini par un niveau cognitif. Ainsi on définit le niveau de l'objectif évaluateur:

### C1 (connaissance)

Restituer des informations et s'y référer dans des situations similaires.

*Exemple: les professionnels sont capables de nommer les dates de plantation des plus importantes cultures de fruits et de baies.*

### C2 (compréhension)

Non seulement restituer des informations, mais également les expliquer avec ses propres mots.

*Exemple: les professionnels sont capables d'expliquer les avantages et les inconvénients des différentes techniques de semis.*

### C3 (application)

Utiliser des informations sur des états de fait dans différentes situations.

*Exemple: les professionnels sont capables d'effectuer de simples travaux d'entretien sur les véhicules de l'entreprise conformément au manuel d'utilisation.*

### C4 (analyse)

Structurer des faits en différents éléments, établir les relations entre les éléments et identifier les caractéristiques.

*Exemple: les professionnels sont capables de déterminer les exigences spécifiques des surfaces de compensation écologique.*

### **C5 (synthèse)**

Combiner des éléments isolés d'un état de fait et les réunir en une entité.

*Exemple: les professionnels sont capables d'établir un tableau des semis, des plantations et des récoltes et de représenter graphiquement un plan de culture.*

### **C6 (évaluation)**

Évaluer des situations et des informations en fonction de critères donnés.

*Exemple: les professionnels sont capables d'évaluer le traitement des semences et des plants d'un point de vue économique, phytosanitaire et écologique.*

## **1.4. Attribution aux lieux de formation**

Les objectifs évaluateurs sont définis pour chacun des trois lieux de formation: entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises. Lorsque, dans des cas particuliers, un objectif évaluateur est attribué à plusieurs lieux de formation, alors l'attribution de la responsabilité du lieu de formation est faite de la manière suivante:

- entreprise formatrice: application, mise en œuvre
- école professionnelle: théorie explicative et démonstrations correspondantes,
- cours interentreprises: application dans la pratique, lorsque les installations et connaissances nécessaires requièrent un lieu de formation centralisé.

## **1.5. Compétences**

Le travail sur des entreprises de production et de transformation de produits agricoles nécessite des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles.

Les professionnels sont capables d'aborder d'une manière indépendante et compétente les tâches et les défis de la profession seulement grâce à la combinaison des compétences de ces différents domaines.

Les compétences méthodologiques, sociales et personnelles requises sont spécifiées sous forme raccourcie à chaque objectif particulier. Elles sont décrites exhaustivement au chapitre 2 du plan de formation.

## **1.6. Profil de chaque profession**

Lorsque cela est possible, les points communs des professions sont toujours mis en évidence. Toutefois, les profils professionnels fixent ici certaines limites: Le domaine B production animale ne fait pas partie de la formation pour les maraîchers, les viticulteurs, les arboriculteurs et les cavistes. L'aviculteur suit uniquement les éléments principaux du domaine A de la production végétale. Le métier de caviste nécessite une formation complète dans le domaine de la transformation (vinification) et l'acquisition des bases de la production de raisin. Il en résulte des recouvrements des contenus de formation très distincts entre les différentes professions. Les contenus de formation valables pour l'ensemble des professions se trouvent en premier lieu dans les domaines de soutien D et E. Ils n'exigent que 20% de la durée de formation à l'école professionnelle. Une voie pragmatique est particulièrement recommandée pour la formation scolaire. Un enseignement spécifique est recommandé là où l'on peut former des classes entières. Là où cela devient difficile, sur la base du plan de formation, il peut être envisagé de former des domaines d'enseignement plus grands de nature différente et de le compléter par des cours spéciaux.

La colonne "valable pour" fixe la validité de l'objectif à chaque niveau et pour les différentes professions.

N°	Valable pour	Objectif particulier
	Agr, Ma, Arb, Vi, Av	...
	Agr, Ma	Objectif évaluateur 1 ...

Les objectifs spécifiques valables pour le domaine d'approfondissement en agriculture biologique sont signalés avec le suffixe « B ». (AB, MaB, ArbB, ViB, AvB)

Des objectifs particuliers correspondants doivent être rédigés pour une profession aussitôt qu'un objectif général est valable pour cette dernière. Toutefois, il est possible que les objectifs particuliers divergent partiellement entre les professions, voire qu'un objectif particulier complémentaire doive être défini. La même chose est valable pour le niveau suivant. Par exemple, si un objectif particulier valable pour toutes les professions est "les professionnels appliquent la fumure conformément aux besoins de la culture et de l'emplacement", alors il est possible que, selon l'importance pour une profession, des objectifs évaluateurs soient mentionnés séparément. A titre d'exemple, la situation particulière des serres des maraîchers avec l'objectif évaluateur suivant: « les professionnels sont capables de tenir compte des particularités de la fumure des cultures maraîchères sous serre. »

Le plan de formation est saisi dans une banque de données. Les sélections suivantes sont disponibles : profession et domaines de compétence.

## 1.7. Renseignements complémentaires

Les professions de l'agriculture et des branches spéciales de l'agriculture doivent répondre au mandat constitutionnel conformément à l'article 104 de la constitution fédérale. Cette disposition a des effets sur le développement de la formation professionnelle initiale. A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2007, les exploitations agricoles n'obtiennent des paiements directs que si le chef d'exploitation dispose d'un titre reconnu (Ordonnance sur les paiements directs, article 2).

Avec le CFC d'agriculteur/ agricultrice, maraîcher/ maraîchère, arboriculteur/ arboricultrice ou viticulteur/viticultrice, les professionnels obtiennent le permis pour l'emploi de produits phytosanitaires dans l'agriculture et l'horticulture, conformément à l'ordonnance du DETEC (OPer-AH).

Au cours de l'école professionnelle, les personnes en formation du CFC d'agriculteur/agricultrice acquièrent les connaissances théoriques requises pour l'anesthésie nécessaire lors d'interventions douloureuses conformément à l'article 8 de l'ordonnance sur les médicaments vétérinaires (OMédV).

Dans le cadre d'un cours interentreprises pour le CFC d'agriculteur/agricultrice, le certificat permettant le transport des animaux de l'exploitation est acquis.

A l'exception des dispositions concernant l'âge minimal, l'agriculture n'est pas soumise à la loi sur le travail. La durée de travail des personnes en formation du champ professionnel varie entre 48 et 55 heures par semaine. Cette circonstance a un lien étroit avec le fait qu'une majorité des exploitations formatrices détiennent des animaux de rente. En prenant en considération cette spécificité, la relation entre la formation pratique et théorique est comparable avec les formations initiales d'autres professions.

Des contenus de formation particuliers du domaine E sont enseignés partiellement à l'école professionnelle au niveau de la culture générale. Le détail du contenu et la manière de fixer les points de recoupement avec la culture générale doivent être définis dans le cadre du plan d'études école de la culture générale. Cela peut varier légèrement en fonction des écoles professionnelles. Les objectifs de formation, dont il fait sens de prévoir un travail en commun entre compétences professionnelles et culture générale, sont spécifiquement annotés dans la partie E. De plus, dans une annexe séparée à l'attention des écoles professionnelles, des indications sont données sur le possible travail en commun et la délimitation entre les branches professionnelles et la culture générale. La dotation horaire doit correspondre à environ 200 périodes lorsqu'il n'y a pas de reprise de contenu de formation du domaine E dans la culture générale.

## 2. Compétences

### 2.1. Compétences méthodologiques

#### **Techniques de travail et gestion du temps**

Afin de trouver des solutions pour les tâches professionnelles et personnelles, les professionnels mettent en oeuvre des méthodes qui leur permettent de travailler de manière organisée, de fixer des priorités, de mettre en place des processus de manière systématique et rationnelle et de garantir la sécurité au travail comme l'environnement. De plus, en vue de réaliser le travail d'une manière efficiente, ils structurent le travail.

#### **Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus**

La production dans et avec la nature ainsi que la transformation de produits agricoles se basent sur une multiplicité de processus mis en réseau. Les professionnels, comme acteurs du champ, tiennent compte de la mise en réseau. Ils prennent en compte, lors de la planification, les effets possibles de leurs activités sur d'autres processus et agissent de manière durable.

#### **Stratégie d'information et de communication**

Les professions seront de plus en plus amenées à utiliser les nouvelles technologies de l'information et de communication. Les professionnels se procurent des informations de manière autonome et en font un usage pour leur développement professionnel. Ils sont capables de reconnaître les informations importantes, de les traiter et les classer, d'en tirer les conséquences et de les mettre en oeuvre. Ils utilisent les moyens d'information et de communication pour leur propre formation continue et la mise en réseau sur le plan professionnel.

#### **Pensée systémique**

Les entreprises du secteur agricole et de la transformation représentent le plus souvent des systèmes très complexes. De plus, elles font également partie du système économique, écologique et social. Les professionnels connaissent et comprennent ces systèmes et peuvent les interpréter de manière ciblée et compétente et analyser globalement les questions correspondantes.

#### **Stratégies d'apprentissage**

Différentes stratégies permettent d'apprendre plus efficacement et de se former tout au long de la vie. Comme les styles d'apprentissage varient d'une personne à l'autre, les professionnels remettent en question leur manière d'apprendre et l'adaptent aux différentes tâches et problématiques. Ils adoptent les stratégies d'apprentissage qui leur conviennent le mieux de manière à apprendre avec plaisir et efficacement tout en approfondissant leurs compétences, tant en termes d'apprentissage tout au long de la vie qu'en termes d'apprentissage individuel.

#### **Techniques de créativité**

Les professionnels des domaines de l'agriculture et de la transformation doivent être ouverts à la nouveauté et aux méthodes non conventionnelles. Ils sont dès lors capables de sortir des sentiers battus et, grâce aux techniques de créativité, apporter des solutions novatrices. Les professionnels se distinguent par leur vigilance et leur ouverture face à des nouveautés et des trends dans la profession.

#### **Résolution de problèmes**

La dépendance très forte à la nature, la technique aux conditions générales économiques font que les professionnels sont toujours confrontés à des problèmes nouveaux. C'est pourquoi ils peuvent analyser les problèmes et instaurer différentes méthodes et techniques adaptées en vue de les résoudre.

## 2.2. Compétences sociales et personnelles

### **Autonomie et responsabilité**

Dans le domaine agricole et de la transformation, les activités ont des effets sur la nature et les partenaires dans de nombreux domaines. Les professionnels sont conscients de cette responsabilité et ils pensent de manière globale. De plus, ils travaillent souvent dans de petites entreprises avec des responsabilités importantes. De ce fait, ils sont disposés à assumer des décisions et à agir consciencieusement.

### **Apprentissage tout au long de la vie**

Le métier est en perpétuel changement. Il est nécessaire de s'adapter à des changements rapides des besoins ou de la situation. Les professionnels en sont conscients et sont disposés à acquérir en permanence de nouvelles connaissances et à apprendre tout au long de la vie. Ils sont ouverts aux nouveautés, ils abordent l'innovation et les changements avec un état d'esprit créatif et ils augmentent leur compétitivité sur le marché du travail et affirment leur personnalité.

### **Capacité à communiquer**

Une communication adaptée aux destinataires et à la situation revêt un rôle primordial dans beaucoup d'activités du métier. Les professionnels expriment leurs attentes de manière compréhensible, font preuve de franchise et de disponibilité, entendent des avis différents et les intègrent dans leurs réflexions. Ils sont ouverts au dialogue, comprennent et appliquent les règles d'une communication verbale et non verbale.

### **Capacité à gérer des conflits**

Dans le quotidien professionnel, il n'est pas rare de voir surgir des situations conflictuelles. Les exigences relatives à la capacité de gérer des conflits sont particulièrement élevées notamment par le fait que le travail s'effectue souvent au sein d'entreprises familiales. Les professionnels en sont conscients et réagissent de manière calme et réfléchie dans pareil cas. Ils sont ouverts au dialogue, sont prêts à accepter d'autres points de vue, s'expriment avec pertinence et recherchent des solutions constructives.

### **Aptitude au travail en équipe**

Les tâches professionnelles et personnelles peuvent être résolues de manière individuelle ou en groupe. De ce fait, la collaboration avec d'autres personnes a une grande importance. Les possibilités de collaboration doivent être vérifiées en tout temps. Les professionnels sont capables de travailler en équipe en fonction du but. Ils connaissent les règles du travail en équipe et les mettent en œuvre.

### **Civilité**

Au cours de l'exercice de leur profession, les professionnels entretiennent des contacts avec des personnes aux attentes variées en termes de comportement et de courtoisie. Les professionnels adaptent leur langage et leur comportement aux différentes situations et aux besoins de leurs partenaires ; ils sont ponctuels et consciencieux, ils ont une bonne présentation.

### **Résistance au stress**

L'accomplissement de certaines tâches de la profession exige des efforts tant physiques qu'intellectuels. Les professionnels sont capables d'y faire face en appréhendant les tâches qui leur incombent d'une manière calme et réfléchie. Ils gardent la vue d'ensemble dans les situations critiques. Au sein de l'entreprise familiale, ils maîtrisent la durée de travail afin de parvenir à dégager suffisamment de temps libre pour le privé, les loisirs et le repos.

### **Flexibilité**

Les modifications continues au sein de la société, de la technique et de l'environnement économique des entreprises sont une réalité et elles déterminent le comportement professionnel. Cela demande une grande flexibilité de la part des professionnels. De ce fait, ils sont prêts à réagir de manière active et non compliquée aux modifications des conditions cadres et des nouveautés.

### **Indépendance**

Dans l'accomplissement de leurs activités, les professionnels sont souvent sans appui. De ce fait, ils apprennent à réfléchir continuellement à la justesse de la pensée et à leur comportement. Ils développent l'esprit d'initiative, prennent des décisions et agissent de manière indépendante.

### **Curiosité, esprit d'initiative**

Le domaine agricole et de la transformation est continuellement dépendant des innovations. La réussite provient d'une grande curiosité et d'un esprit d'initiative de la part des professionnels. Les professionnels implémentent les innovations dans leur travail et se positionnent positivement face aux nouveautés.

## **2.3. Compétence professionnelle**

La compétence professionnelle regroupe le savoir professionnel et l'adresse et rend le professionnel apte à résoudre de manière indépendante des tâches et des questions liées au sein de son champ d'activité professionnel.

Les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs décrivent les compétences professionnelles à acquérir.

## **2.4. Domaine A : Production végétale**

Afin de permettre une meilleure manipulation, le domaine de compétence se trouve en annexe.

## **2.5. Domaine B : Production animale**

Afin de permettre une meilleure manipulation, le domaine de compétence se trouve en annexe.

## **2.6. Domaine C : Vinification**

Afin de permettre une meilleure manipulation, le domaine de compétence se trouve en annexe.

## **2.7. Domaine D : Mécanisation et installations techniques**

Afin de permettre une meilleure manipulation, le domaine de compétence se trouve en annexe.

## **2.8. Domaine E : Environnement de travail**

Afin de permettre une meilleure manipulation, le domaine de compétence se trouve en annexe.

### 3. Dotation horaire du plan de formation

Domaine	Métiers																							
	Agriculteur 1)				Maraîcher1)				Arboriculteur 1)				Aviculteur 1)				Viticulteur 1)				Caviste			
	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CIE Jours	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CIE Jours	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CIE Jours	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CIE Jours	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CIE Jours	E1 Pér.	E2 Pér.	E3 Pér.	CIE Jours
<b>A Production végétale 2)</b>	90	90	120-220	1	160	160	320	2	140	140	300	2	90	90			160	160	340	2				
<b>B Production animale 2)</b>	90	90	120-220	2									90	90	340	3								
<b>C Vinification</b>																					180	180	340	3
<b>D Mécanisation et installations techniques</b>	30	30	120	5	30	30	120	6	30	30	120	6	30	30	60	5	30	30	120	6	30	30	60	6
<b>E Environnement de travail</b>			120				120				120				120				120				120	
<b>F Domaine à options 3)</b>			120		20	20	40		40	40	160				120		20	20	120				120	
<b>Culture générale 4)</b>	120	120	120		120	120	120		120	120	120		120	120	120		120	120	120		120	120	120	
<b>Sport 4)</b>	30	30	60		30	30	60		30	30	60		30	30	60		30	30	60		30	30	60	
<b>Total par année de formation</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>880</b>	<b>8</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>780</b>	<b>8</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>880</b>	<b>8</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>820</b>	<b>8</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>880</b>	<b>8</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>820</b>	<b>9</b>
<b>Total profession</b>	<b>1600</b>			<b>8</b>	<b>1500</b>			<b>8</b>	<b>1600</b>			<b>8</b>	<b>1540</b>			<b>8</b>	<b>1600</b>			<b>8</b>	<b>1540</b>			<b>9</b>

Explications:

- 1) Dans ces métiers le domaine spécifique production biologique peut être accompli. Les dispositions correspondantes se trouvent au chapitre 5.
- 2) Au total 340 périodes d'enseignement sont disponibles, pendant la troisième année, pour les domaines A et B. Celles ci peuvent être réparties entre les domaines de production végétale et de production animale selon les besoins régionaux spécifiques.
- 3) Les personnes en formation doivent effectuer les périodes d'enseignement fixées dans le domaine de compétences F. Pour le domaine spécifique production biologique, au minimum 80 périodes dans le domaine F sont requises pour l'agriculteur, au minimum 40 périodes pour les autres métiers. Au maximum 40 périodes par année peuvent être transférées de la troisième vers les deux premières années de formation.
- 4) L'ampleur de l'enseignement de la culture générale et du sport est fixée par la loi
  - E1 1<sup>ère</sup> année de l'école professionnelle, exprimé en périodes d'enseignement
  - E2 2<sup>ème</sup> année de l'école professionnelle, exprimé en périodes d'enseignement
  - E3 3<sup>ème</sup> année de l'école professionnelle, exprimé en périodes d'enseignement
  - CIE Cours interentreprises, exprimé en jours

## 4. Cours interentreprises

### Organisation, répartition et durée des cours interentreprises

#### Buts

Les cours interentreprises (CIE) complètent la formation en entreprise et scolaire. La participation aux cours est obligatoire pour l'ensemble des personnes en formation.

#### Organes responsables

L'Ortra AgriAli**Form** et ses organisations membres sont responsables pour les cours interentreprises.

#### Organes

L'organisation se répartit de la manière suivante:

la Commission de surveillance

la Commission des cours

#### Commission de surveillance

L'Ortra AgriAli**Form** institue une commission de surveillance pour la conduite et la surveillance des cours interentreprises. Les tâches de la Commission de surveillance peuvent être déléguées au groupe de coordination formation initiale. Chaque association membre de l'Ortra dispose d'un représentant au sein de la Commission. Un représentant de la Conférence des Offices de la formation professionnelle (CSFP) et de la Confédération sont invités aux séances.

La Commission a pour mandat de garantir l'organisation et la mise en œuvre des cours interentreprises sur l'ensemble de la Suisse. Un règlement définit les tâches et les compétences de la Commission de surveillance et la Commission des cours. Ce dernier est élaboré par le Comité de l'Ortra AgriAli**Form**.

#### Commission des cours

Les Commissions des cours ont la responsabilité d'exécuter et de réaliser des cours au niveau régional, respectivement au niveau cantonal. Le canton hôte et l'école(s) professionnelle(s) y sont représentés de manière appropriée. Les membres sont nommés par les organisations membres de l'Ortra AgriAli**Form** sur proposition des Ortras cantonales ou régionales. Les Commissions de cours se constituent elles-mêmes et se dotent d'un règlement de fonctionnement.

L'organisation des cours interentreprises est du ressort de la Commission des cours. Elle assume notamment les tâches suivantes:

- a) elle élabore le programme des cours sur la base du plan de formation et des directives de la Commission de surveillance;
- b) elle coordonne et surveille l'exécution des cours interentreprises;
- c) elle élabore le budget et établit les décomptes. Ces derniers doivent être approuvés par la Commission de surveillance;
- d) elle est responsable de l'assurance qualité;
- e) elle rédige au moins une fois par année un rapport de cours à l'attention de la Commission de surveillance.

#### Convocation

Les Commissions de cours émettent des convocations individuelles en collaboration avec l'autorité cantonale compétente. Elles sont envoyées aux entreprises formatrices à l'attention des personnes en formation.

Lorsque les personnes en formation ne peuvent pas participer aux cours interentreprises pour des cas de force majeure (maladie attestée par un certificat médical, accident ou autre absence justifiée), le formateur informe immédiatement la raison de l'absence par écrit à l'organisateur des cours ainsi qu'à l'autorité compétente.

### Conditions cadres

- Dans la mesure du possible, les contenus des cours interentreprises doivent être dispensés sur une entreprise formatrice appropriée.
- Les contenus de formation pratique importants sont traités au sein des cours qui ne peuvent être approfondis que difficilement sur l'entreprise formatrice.

### Durée et contenu

L'ampleur des cours interentreprises peut varier en fonction de l'orientation de la profession. Les besoins spécifiques de chaque profession peuvent ainsi mieux être pris en compte. Le tableau synoptique et la dotation horaire présentent la durée.

Les objectifs de formation des chapitres A – D du plan de formation fixent le contenu exact et le regroupement par thème. En règle générale, la plupart des cours sont adaptés à chaque profession.

Thème	Nombre de jours						Année de formation pour Agr *
	Agr	Av	Ma	Arb	Vi	Ca	
Prévention des accidents et protection de la santé. Réglages et entretien des machines et des outils I (spécifique à chaque profession)	3	3	3	3	3	3	1 <sup>ère</sup> année
Hygiène et assurance qualité (spécifique à chaque profession)	1	1	1	1	1	1	1 <sup>ère</sup> année
Réglages et entretien des machines et des outils II (spécifique à chaque profession)	1	1					2 <sup>ème</sup> année
Utilisations d'élévateurs (spécifique à chaque profession)	1	1	2	2	2	2	2 <sup>ème</sup> année
Utilisation des pompes à traiter (spécifique à chaque profession)	1		1	1	1		2 <sup>ème</sup> année
Intervention et transport sûr des animaux, trafic des animaux	1	1					2 <sup>ème</sup> année
Intervention sur la volaille		1					2 <sup>ème</sup> année
Pépinières et jeunes plantes (spécifique à chaque profession)			1	1			2 <sup>ème</sup> année
Technique de cave I (systèmes de filtration)					1	1	2 <sup>ème</sup> année
Technique de cave II (séparateur, flottations, échangeur de chaleur, distillations, stérilisation)						2	2 <sup>ème</sup> année
<b>Total des jours</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	

\* L'année de formation est uniquement fixée pour le métier d'agriculteur. Les autres professions peuvent modifier cet élément.

## **5. Domaine spécifique production biologique**

### **Principe de base**

Tous les métiers du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions, à l'exception du métier de caviste peuvent être accomplis et acquis avec le domaine spécifique « production biologique ».

### **Objectifs de formation**

Les objectifs spécifiques du domaine spécifique production biologique sont formulés au chapitre 2 du plan de formation et signalés pour chaque métier.

### **Formation au sein de l'entreprise**

Au moins la moitié du temps de formation doit être accomplie sur une entreprise formatrice qui est exploitée selon les règles de production biologique et qui est reconnue en tant que telle.

### **Ecole professionnelle**

Pour le métier d'agriculteur, au niveau de l'école professionnelle, l'enseignement des domaines A, production végétale, et B, production animale, est dispensé en 3<sup>ème</sup> année et devrait être offert dans des classes séparées. Durant les deux premières années, au minimum 80 périodes du domaine F doivent être utilisées pour des objectifs de formation de l'agriculture biologique tels que définis par le présent plan de formation. Ainsi les personnes en formation avec le domaine spécifique « production biologique » peuvent suivre les deux premières années à l'école professionnelle avec les autres personnes en formation et suivre une semaine de cours bloc chaque année.

Pour les métiers de maraîcher, d'aviculteur, d'arboriculteur et de viticulteur, au minimum 40 périodes du domaine F doivent être poursuivies.

### **Procédure de qualification**

Dans le cadre de la procédure de qualification, le domaine de qualification « pratique » doit être accompli, en règle générale, sur une exploitation biologique reconnue. Les compétences professionnelles dans les domaines de la production végétale et animale sont à examiner conformément aux objectifs spécifiques du domaine spécifique production biologique. Le domaine spécifique production biologique est indiqué dans le bulletin de notes de l'examen de fin d'apprentissage.

### **Représentations des objectifs de formation au chapitre 2 du plan de formation**

En règle générale, tous les objectifs sont également valables pour le domaine spécifique production biologique. Quelques rares exceptions sont signalées en tant que telles (Objectif A7. soigner les grandes cultures resp. les cultures maraîchères, thème protection des plantes et produits phytosanitaires). Les objectifs valables spécifiquement pour le domaine spécifique sont signalés à l'aide d'un « B » (AB, AvB, ArbB, AvB, ViB).

## 6. Domaine à options

Deux besoins importants sont couverts dans le cadre du domaine à options

1. En agriculture, les activités sont fortement imprégnées par la nature. En fonction des régions, des exigences particulières et différenciées sont posées à l'égard de l'activité professionnelle. Ces dernières doivent, jusqu'à une certaine mesure, pouvoir également être prises en compte dans la formation.

2. Dans un environnement professionnel sectorisé, les exploitations, et en conséquence les professionnels du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions, doivent aussi se spécialiser afin d'atteindre des performances élevées dans les domaines choisis. Dans le cadre du domaine à options, en vue de leur activité professionnelle future, les personnes en formation doivent découvrir et développer des compétences et des intérêts spécifiques.

« Le domaine F fixe le nombre de période qui doivent être accompli par les personnes en formation »

### Thèmes du domaine à options:

- Economie sylvicole (Sylviculture, prévention des accidents lors de travaux sur le bois) conformément à la procédure de qualification de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)
- Détention animale spécifique (Elevage et garde des chevaux, garde des petits ruminants)
- Economie alpestre
- Agritourisme
- Pour chaque profession, sous forme réduite, les contenus des autres professions du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions :
  - Grande culture pour aviculteur, arboriculteur, maraîcher et viticulteur
  - Culture maraîchère pour agriculteur, aviculteur, arboriculteur et viticulteur
  - Arboriculture pour agriculteur, aviculteur, maraîcher et viticulteur
  - Aviculture pour agriculteur, arboriculteur, maraîcher et viticulteur
  - Viticulture pour agriculteur, arboriculteur, aviculteur et maraîcher
  - Production biologique pour agriculteur, arboriculteur, aviculteur, maraîcher et viticulteur
- Approfondissement des bases dans le domaine artisanal (travail du métal, travail du bois, construction et entretien des bâtiments)
- Approfondissement en production laitière, production de viande, production porcine en complément à l'approfondissement principal pour les agriculteurs
- Approfondissement des productions arboricoles spécifiques pour arboriculteurs (fruits à noyaux, abricots)
- Elaboration des boissons
- Entretien des murs en pierre sèche pour les viticulteurs
- D'autres thèmes relevant de la pratique

### Lieux de formation et procédure de qualification:

**Entreprise formatrice:** La formation pratique du domaine à options est effectuée sur les entreprises formatrices correspondantes et elle est prise en compte dans le travail pratique de la procédure de qualification.

**Ecole professionnelle:** Les connaissances professionnelles sont dispensées au sein des écoles professionnelles conformément à la dotation horaire et les domaines à options sont de 20 à 40 périodes. En collaboration avec les organisations du monde du travail, les écoles professionnelles sont responsables d'une offre d'enseignement adaptée à la région. Les cantons peuvent fixer un nombre minimal d'écopliers. Une collaboration interrégionale est à favo-

riser. Les contenus du domaine à options sont pris en compte dans la note d'expérience par une des sept notes se rapportant au point d'appréciation.

## 7. Réduction standardisée de la formation professionnelle initiale

### Objectif

Aujourd'hui, la combinaison de la profession agricole avec un autre métier a une grande importance pour les professionnels de l'agriculture, particulièrement dans des régions périphériques. Les prescriptions d'une réduction standardisée de la formation initiale, appliquées sous certaines conditions, donnent à temps aux personnes en formation la clarté lors de la planification de la formation et soulagent les instances responsables du traitement individualisé d'un nombre important de conseils et d'éclaircissements.

### Principe

En règle générale, pour les personnes en formation disposant déjà d'un certificat fédéral de capacité (CFC) ou d'une maturité, la formation professionnelle initiale du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions dure deux ans.

### Contenus et procédure de qualification

Les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs du plan de formation ainsi que la procédure de qualification fixée dans l'ordonnance de formation initiale du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions sont applicables.

### Lieux de formation et organisation

En fonction des besoins, la formation professionnelle initiale peut être organisée de la manière suivante pour les personnes en formation disposant déjà d'une première formation :

Public cible	2 <sup>ème</sup> voie de formation traditionnelle	Formation de rattrapage pour les personnes qui, en règle générale, exploitent déjà une entreprise
Organisation	Réduction d'une année (formation à plein temps)	Formation à temps partiel.
Exigences complémentaires	Justification crédible que le contenu de formation de la première année de formation a pu être acquis.	Être âgé de 22 ans au minimum et disposer d'une activité professionnelle, calculée à plein temps, d'un an dans le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions, ceci au début de la formation.
Formation pratique	Formation pratique sur une entreprise formatrice pour la 2 <sup>ème</sup> et la 3 <sup>ème</sup> année.	Activité professionnelle dans la profession choisie de 50% au minimum, ceci durant toute la formation de trois ans. Organisation en réseau avec une entreprise dirigeante ou un contrat avec l'école professionnelle.
Formation scolaire	Enseignement professionnel dans le cadre régulier de la formation scolaire de la 2 <sup>ème</sup> et 3 <sup>ème</sup> année. La culture générale conformément à l'ordonnance sur la culture générale.	L'enseignement professionnel réparti sur les trois ans. La culture générale conformément à l'ordonnance sur la culture générale.
Cours interentreprises	En principe, tous les cours interentreprises doivent être suivis. Sur la base des compétences déjà acquises dans le premier métier, des dispenses sont possibles.	En principe, tous les cours interentreprises doivent être suivis. Sur la base des compétences déjà acquises dans le premier métier, des dispenses sont possibles.

## 8. Procédure de qualification

### Procédure de qualification et ses éléments

Les procédures de qualification comprennent l'ensemble des mesures de vérification et d'évaluation de l'atteinte d'un niveau de compétences. Elles évaluent et pondèrent équitablement les éléments oraux, écrits et pratiques en tenant compte des particularités du domaine de qualification correspondant et prennent en considération les notes obtenues à l'école et dans la pratique (OFPr., Art. 30, let. b).

Elles utilisent des méthodes adéquates et adaptées aux groupes cibles pour vérifier les qualifications à évaluer (OfPr. Art. 30, let c).

L'admission est indépendante du fait d'avoir suivi ou non une filière de formation déterminée. L'office règle les conditions d'admission aux procédures de qualification (LFPr. Art. 34<sup>2</sup>).

Les procédures de qualification doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- Elles s'orientent d'après les objectifs de formation fixés dans le plan de formation et elles en tiennent compte de manière représentative.
- Les parties orales, écrites et pratiques sont pondérées et évaluées de manières équilibrée.

### Domaines de qualification

#### Travaux pratique:

Procédure de vérification des compétences professionnelles. Les notes de position comprennent les objectifs évaluateurs valables pour l'entreprise et les cours interentreprises de chaque domaine, ainsi que les compétences méthodologiques, sociales et personnelles. Elles sont vérifiées dans le cadre d'un travail pratique prescrit (TPP).

#### Connaissances professionnelles:

Tâches par domaines de formation et orientées sur les domaines d'activités, écrits ou oraux afin de vérifier et d'appliquer les connaissances et les données théoriques. Des données de problèmes adaptées permettent de réaliser des mandats plus complexes (Résolution de problèmes)

#### Notes d'expérience:

Les notes d'école de l'enseignement professionnel sont résumées au sein d'une note d'expérience. Pas d'évaluation des cours interentreprises.

#### Culture générale:

La mise en œuvre de la procédure de qualification est effectuée conformément aux dispositions de l'Ordonnance de l'OFFT sur les exigences minimales de la culture générale dans la formation professionnelle initiale (partie 3).

#### Exigences minimales

Les exigences minimales suivantes sont en vigueur pour le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions :

- |                                                                            |                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| • Domaine de qualification travaux pratique                                | Note minimale 4 |
| • Moyenne entre la note d'expérience et les connaissances professionnelles | Note minimale 4 |
| • Moyenne générale (Note générale)                                         | Note minimale 4 |

**Tableau synoptique de la procédure de qualification**

<b>Domaine de qualification</b>	<b>Pondération</b>	<b>Durée</b>	<b>Note se rapportant au point d'appréciation</b>																																																							
<b>Travaux pratique</b>	<b>40%</b>	6 heures en 1 – 2 Sessions	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"><b>Domaine</b></th> <th colspan="6"><b>Pondération en fonction des titres correspondants</b></th> </tr> <tr> <th><b>Agr</b></th> <th><b>Ma</b></th> <th><b>Av</b></th> <th><b>Arb</b></th> <th><b>Vi</b></th> <th><b>Ca</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Production végétale</td> <td>40%</td> <td>80%</td> <td>10%</td> <td>80%</td> <td>80%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Production animale</td> <td>40%</td> <td></td> <td>70%</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vinification</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>80%</td> </tr> <tr> <td>Mécanisation</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Domaine</b>	<b>Pondération en fonction des titres correspondants</b>						<b>Agr</b>	<b>Ma</b>	<b>Av</b>	<b>Arb</b>	<b>Vi</b>	<b>Ca</b>	Production végétale	40%	80%	10%	80%	80%		Production animale	40%		70%				Vinification						80%	Mécanisation	20%	20%	20%	20%	20%	20%														
			<b>Domaine</b>		<b>Pondération en fonction des titres correspondants</b>																																																					
				<b>Agr</b>	<b>Ma</b>	<b>Av</b>	<b>Arb</b>	<b>Vi</b>	<b>Ca</b>																																																	
			Production végétale	40%	80%	10%	80%	80%																																																		
			Production animale	40%		70%																																																				
Vinification						80%																																																				
Mécanisation	20%	20%	20%	20%	20%	20%																																																				
<b>Notes se rapportant au point d'appréciation, compétences et moment de l'examen conformément à la liste ci-dessous</b>																																																										
<b>1 note moyenne de l'ensemble des notes se rapportant au point d'appréciation, arrondie à une décimale</b>																																																										
<b>Connaissances professionnelles</b>	<b>20%</b>	4 heures dont 2 oral	<b>7 notes se rapportant au point d'appréciation avec une même pondération</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"><b>Domaines</b></th> <th colspan="6"><b>Titres</b></th> </tr> <tr> <th><b>Agr</b></th> <th><b>Ma</b></th> <th><b>Av</b></th> <th><b>Arb</b></th> <th><b>Vi</b></th> <th><b>Ca</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Production végétale</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>1</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Production animale</td> <td>2</td> <td>-</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Vinification</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Mécanisation</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Environnement de travail</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Entretien professionnel sur la base du dossier de formation*</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Domaines</b>	<b>Titres</b>						<b>Agr</b>	<b>Ma</b>	<b>Av</b>	<b>Arb</b>	<b>Vi</b>	<b>Ca</b>	Production végétale	2	4	1	4	4	-	Production animale	2	-	3	-	-	-	Vinification	-	-	-	-	-	4	Mécanisation	1	1	1	1	1	1	Environnement de travail	1	1	1	1	1	1	Entretien professionnel sur la base du dossier de formation*	1	1	1	1	1	1
			<b>Domaines</b>		<b>Titres</b>																																																					
				<b>Agr</b>	<b>Ma</b>	<b>Av</b>	<b>Arb</b>	<b>Vi</b>	<b>Ca</b>																																																	
			Production végétale	2	4	1	4	4	-																																																	
			Production animale	2	-	3	-	-	-																																																	
			Vinification	-	-	-	-	-	4																																																	
			Mécanisation	1	1	1	1	1	1																																																	
			Environnement de travail	1	1	1	1	1	1																																																	
Entretien professionnel sur la base du dossier de formation*	1	1	1	1	1	1																																																				
* La description détaillée se trouve dans les instructions.																																																										
<b>1 note moyenne de toutes les 7 notes se rapportant au point d'appréciation, arrondie à une décimale</b>																																																										
<b>Note d'expérience</b>	<b>20%</b>		<b>Moyenne de la somme de tous les bulletins semestriels.</b> Les notes des bulletins des deux derniers semestres comptent triple																																																							
			<b>1 note moyenne arrondie à une demi</b>																																																							
<b>ABU</b>	<b>20%</b>	Conformément aux instructions	<b>1 note moyenne arrondie à une décimale</b>																																																							
			<b>Moyenne générale arrondie à une décimale</b>																																																							

## Procédure de qualification Travaux pratiques

### Pour agricultrice/agriculteur

Note de position	Pondération	Compétences	Période*
Production végétale	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'ensemble de production végétale liée aux spécificités régionales sur les objectifs généraux A1, A4, A5, A7, A8, A10, A11, A13, A15</li> <li>- Thèmes de la production végétale du domaine à options F</li> <li>- Thèmes liés à la production végétale du domaine E</li> <li>- Pour le domaine spécifique production biologique: A14 approfondir en production végétale biologique</li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Production animale 1	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production animale sur les objectifs généraux :</li> <li>- B1 Détenir et soigner des animaux de rente</li> <li>- B2 Affourager les animaux de rente</li> <li>- B3 Elever des animaux de rente</li> <li>- B4 Maintenir les animaux de rente en bonne santé</li> <li>- B5 Produire des aliments d'origine animale et assurer leur qualité</li> </ul>	4 <sup>ème</sup> semestre
Production animale 2	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Domaine d'approfondissement choisi en fonction des objectifs particuliers</li> <li>- B 6.1 Production laitière ou</li> <li>- B 6.2 production bovine ou</li> <li>- B 6.3 production porcine</li> <li>- Thèmes de la production animale du domaine à options F</li> <li>- Thèmes liés à la production animale du domaine E</li> <li>- Pour le domaine spécifique production biologique: B8 approfondir en élevage d'animaux biologique</li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li> <li>- Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations</li> <li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li> <li>- Objectifs généraux D1 – D4</li> </ul>	4 <sup>ème</sup> semestre

### Pour l'avicultrice/aviculteur

Note de position	Pondération	Compétences	Période*
Production animale 1	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production animale sur les objectifs généraux :</li> <li>- B1 Détenir et soigner des animaux de rente</li> <li>- B2 Affourager les animaux de rente</li> <li>- B3 Elever des animaux de rente</li> <li>- B4 Maintenir les animaux de rente en bonne santé</li> <li>- B5 Produire des aliments d'origine animale et assurer leur qualité</li> </ul>	4 <sup>ème</sup> semestre
Production animale 2	50%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produire et commercialiser des œufs et de la volaille sur les objectifs particuliers</li> <li>- B 7.1 Production de volaille</li> <li>- B 7.2 Affouragement de la volaille</li> <li>- B 7.3 Elever la volaille</li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre

		<p>B 7.4 Santé et hygiène de la volaille  B 7.5 Produits de la volaille  B 7.6 Planification et évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thèmes de la production animale du domaine à options F</li> <li>- Thèmes liés à la production animale du domaine E</li> <li>- Pour le domaine spécifique production biologique: B8 approfondir en élevage d'animaux biologiques</li> </ul>	
Production végétale	10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Base de la production végétale sur les objectifs particuliers spécifiques à la profession A1, A4, A5, A7, A8, A10, A11, A13, A15</li> <li>- Thèmes de la production végétale du domaine à options F</li> <li>- Thèmes liés à la production végétale du domaine E</li> <li>- Pour le domaine spécifique production biologique: A14 approfondir en production végétale biologique</li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations</li> <li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li> <li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li> <li>- Objectifs généraux D1 – D4</li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre

**Pour maraîchère/maraîcher**

<b>Note de position</b>	<b>Pondération</b>	<b>Compétences</b>	<b>Période*</b>
Production végétale 1	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travailler le sol (Objectif général A1)</li> <li>- Semer et planter les cultures maraîchères (objectif général A3)</li> <li>- Des objectifs généraux A1 – A4 des thèmes spécifiques à la production végétale               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objectif général A14 (approfondissement Bio)</li> <li>- Domaine E</li> <li>- Domaine à options F</li> </ul> </li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Production végétale 2	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fertiliser les plantes (Objectif général A5),</li> <li>- Soigner les cultures maraîchères (Objectif général A7)</li> <li>- Des objectifs généraux A5 – A8 des thèmes spécifiques à la production végétale               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objectif général A14 (approfondissement Bio)</li> <li>- Domaine E</li> <li>- Domaine à options F</li> </ul> </li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Production végétale 3	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Récolter les cultures maraîchères (Objectif général A10)</li> <li>- Stocker et transformer les produits (Objectif général A13)</li> <li>- Assurer la qualité des denrées alimentaires et vendre des produits (Objectif général A 15)</li> <li>- Des objectifs généraux A9– A13 et A15 des thèmes spécifiques à la production végétale               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objectif général A14 (approfondissement Bio)</li> <li>- Domaine E</li> <li>- Domaine à options F</li> </ul> </li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li> <li>- Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations</li> <li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li> <li>- Objectifs généraux D1 – D4</li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre

**Pour arboricultrice/arboriculteur**

<b>Note de position</b>	<b>Pondération</b>	<b>Compétences</b>	<b>Période*</b>
Production végétale 1	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travailler le sol (Objectif général A1)</li> <li>- Planter les cultures fruitières (Objectif général A2)</li> <li>- Fertiliser les plantes (Objectif général A5)</li> <li>- Des objectifs généraux A1 – A5 des thèmes spécifiques à la production végétale               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objectif général A14 (approfondissement Bio)</li> <li>- Domaine E</li> <li>- Domaine à options F</li> </ul> </li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Production végétale 2	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soigner les cultures fruitières (Objectif général A6)</li> <li>- Des objectifs généraux A6 – A8 des thèmes spécifiques à la production végétale               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objectif général A14 (approfondissement Bio)</li> <li>- Domaine E</li> <li>- Domaine à options F</li> </ul> </li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Production végétale 3	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Récolter les fruits et les baies (Objectif général A9)</li> <li>- Stocker et transformer les produits (Objectif général A13)</li> </ul>	5 <sup>ème</sup> semestre

		<ul style="list-style-type: none"> <li>ral A12)</li> <li>- Assurer la qualité des denrées alimentaires et vendre des produits (objectif général A 15)</li> <li>- Des objectifs généraux A9– A13 et A15 des thèmes spécifiques à la production végétale</li> <li>- Objectif général A14 (approfondissement Bio)</li> <li>- Domaine E</li> <li>- Domaine à options F</li> </ul>	
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li> <li>- Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations</li> <li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li> <li>- Objectifs généraux D1 – D4</li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre

### Pour viticultrice/ viticulteur

Note de position	Pondération	Compétences	Période*
Production végétale 1	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travailler le sol (Objectif général A1)</li> <li>- Planter la vigne (Objectif général A2)</li> <li>- Fertiliser les plantes Objectif général A5)</li> <li>- Des objectifs généraux A1 – A5 des thèmes spécifiques à la production végétale</li> <li>- Objectif général A14 (approfondissement Bio)</li> <li>- Domaine E</li> <li>- Domaine à options F</li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Production végétale 2	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soigner la vigne (Objectif général A6)</li> <li>- Des objectifs généraux A6 – A8 des thèmes spécifiques à la production végétale</li> <li>- Objectif général A14 (approfondissement Bio)</li> <li>- Domaine E</li> <li>- Domaine à options F</li> </ul>	5 <sup>ème</sup> semestre
Production végétale 3	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Récolter le raisin (Objectif général A9)</li> <li>- Elaborer le vin (Leitziel A12)</li> <li>- Assurer la qualité des denrées alimentaires et vendre des produits (objectif général A 15)</li> <li>- Des objectifs généraux A9– A13 et A15 des thèmes spécifiques à la production végétale</li> <li>- Objectif général A14 (approfondissement Bio)</li> <li>- Domaine E</li> <li>- Domaine à options F</li> </ul>	5 <sup>ème</sup> semestre.
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li> <li>- Exploiter et entretenir les bâtiments et les installations</li> <li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li> <li>- Objectifs généraux D1 – D4</li> </ul>	6 <sup>ème</sup> semestre

**Pour caviste**

<b>Note de position</b>	<b>Pondération</b>	<b>Compétences</b>	<b>Période*</b>
Vinification 1	30%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Produire du raisin (Objectif général C1)</li><li>- Encaver le raisin (Objectif général C2)</li><li>- Des activités pratiques du domaine à options F</li><li>- Des activités pratiques du domaine à options E</li></ul>	5 <sup>ème</sup> semestre
Vinification 2	30%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elever le produit (Objectif général C3)</li><li>- Conditionner le produit (Objectif général C4)</li></ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Vinification 3	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Commercialiser le produit (Objectif général C5)</li><li>- Assurer la qualité (Objectif C6)</li></ul>	6 <sup>ème</sup> semestre
Mécanisation	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>- Régler et entretenir les machines et les équipements</li><li>- Exploiter et entretenir les installations</li><li>- Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé, prévenir les accidents et protéger l'environnement</li><li>- Objectifs généraux D1 – D4</li></ul>	6 <sup>ème</sup> semestre

\* Dans des cas exceptionnels et dûment motivés, il peut être dérogé à cette disposition.

## 9. Approbation et entrée en vigueur

---

Le présent plan de formation entre en vigueur muni de l'approbation de l'OFFT le 1<sup>er</sup> janvier 2009.

Lieu, Date.....

### **Ortra AgriAliForm**

Le président :

Jean-Pierre Perdrizat

.....

Le secrétaire :

Jakob Rösch

.....

Ce plan de formation est approuvé par l'Office fédéral de la formation et de la technologie selon l'article 10, alinéa 1 de l'Ordonnance sur la formation professionnelle du champ professionnel de l'agriculture et de ses produits du....

Lieu, Date.....

### **Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie**

La directrice:

.....

## Annexe au plan de formation

### Liste des documents pour la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale avec l'indication de leurs sources

Table des matières des documents pour la mise en oeuvre de la formation professionnelle initiale avec l'indication de leurs sources pour le champ professionnel de l'agriculture et de ses produits du.....

Ordonnance sur la formation initiale du champ professionnel de l'agriculture et de ses produits du .....	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Office fédéral des constructions et de la logistique OFCL www.bbl.admin.ch (Publications et imprimés)</li> <li>• Offices compétents pour la formation professionnelle</li> </ul>
Plan de formation du.....	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortra</li> </ul>
Directive sur le dossier de formation ainsi que des exemples du.....	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortra</li> </ul>
Rapport de formation du.....	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortra</li> <li>• CSFO Centre suisse de services formation professionnelle Maison des cantons, Speichergasse 6, CP 583, 3000 Berne 7 Tél. : 031 320 29 00 Fax : 031 320 29 01</li> </ul>
Guide pour les cours interentreprises du ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortra</li> </ul>
Guide pour la procédure de qualification du....	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortra</li> </ul>
Formulaire de notes du...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortra</li> <li>• CSFO Centre suisse de services formation professionnelle Maison des cantons, Speichergasse 6, CP 583, 3000 Berne 7 Tél. : 031 320 29 00 Fax : 031 320 29 01</li> </ul>
Recommandations sur les exigences minimales d'une entreprise de formation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortra</li> </ul>
Indications sur les possibilités de collaboration entre l'enseignement de la culture générale et professionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conférence des directeurs des écoles professionnelles agricoles</li> </ul>
attribution sur les années des objectifs de formation de l'école professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortra</li> </ul>