

PROFIL DE CERTIFICATION

AGENT·E HORTICOLE EN CULTURES MARAICHERES ET EN FRUITICULTURE

Enseignement secondaire professionnel ordinaire et spécialisé de forme 4, de plein exercice ou en alternance (« Article 49 ») 4^e /5^e 6^e année

Approuvé par le Gouvernement en date du 22/11/2023



Introduction

Le profil de certification est le document de référence destiné à l'enseignement en FWB. Il définit le lien entre une option de base groupée ou une formation à un métier et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (SFMQ) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement¹.

Le Profil de Certification (PC) contient :

- une introduction avec un glossaire
- les références du profil de certification
- le parcours d'apprentissage
- les activités clés
- le lien entre les UAA, les compétences professionnelles et les activités clés
- les Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA) qui listent les aptitudes, les savoirs et l'autonomie avec :
 - le profil d'évaluation pour chaque UAA
 - le profil d'équipement qui informe les opérateurs d'enseignement sur les outils et matériaux nécessaires à l'exercice de l'activité professionnelle
- un glossaire spécifique au métier
- un récapitulatif du profil d'équipement
- le cadre francophone de certification
- le(s) SCE

¹ Comme défini à l'article 1.3.1-1, 47°, du Code de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire.

Glossaire

Attestation de validation	Document officiel délivré, après chacune des épreuves de qualification destinées à valider les acquis d'apprentissage de l'unité concernée, par le Jury de qualification ou s'il échec par sa délégation composée de membres du personnel enseignant qui ont assuré spécifiquement les apprentissages de l'Unité d'acquis d'apprentissage concernée et quand cela est possible, d'un ou plusieurs membres extérieurs à l'établissement.
Cadre Francophone des Certifications (CFC)	Instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC).
Compétence	Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.
Savoirs	Résultat de l'assimilation d'informations grâce à l'éducation et à la formation. Le savoir est un ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques liés à un domaine de travail ou d'étude. Le cadre européen des certifications fait référence à des savoirs théoriques ou factuels.
Aptitudes	Capacité d'appliquer un savoir et d'utiliser un savoir-faire pour réaliser des tâches et résoudre des problèmes. Le cadre européen des certifications fait référence à des aptitudes cognitives (utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) ou pratiques (fondées sur la dextérité ainsi que sur l'utilisation de méthodes, de matériels, d'outils et d'instruments).
Compétence professionnelle	Pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.
Grappe métier	Rassemblent des métiers qui sont liés par un même type de production, de services ou par une mobilité professionnelle. Une Grappe-métiers a pour objectif de situer le métier dans une vision plus large de secteur d'activités ; les Profils Métiers sont regroupés en Grappes de métiers.
Parcours d'apprentissage	Proposition d'un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage (UAA) et d'une estimation temporelle pour chaque unité ; les points ECVET y sont attribués.
Points ECVET	<i>Tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « European Credit for vocational education and training ») : représentation numérique du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.</i>
Profil de certification (PC)	Document de référence pour l'enseignement en FWB définissant le lien entre une option de base groupée ou une formation et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (SFMQ) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement.

Profil de formation (PF)	Document élaboré par le SFMQ qui définit les unités d'acquis d'apprentissage associées aux activités clés du métier, qui comprend également un profil d'évaluation et un profil d'équipement, il est élaboré par des représentants des opérateurs : de l'enseignement ordinaire et spécialisé, de l'enseignement de promotion sociale, publics de la formation professionnelle, de l'alternance, de l'insertion socioprofessionnelle et du Consortium de validation des compétences.
Profil métier (PM)	Document élaboré par le SFMQ qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences, il est élaboré par des représentants des Services publics de l'emploi (Forem, Actiris), des représentants des Organisations patronales et des représentants des Organisations syndicales.
Profil d'équipement	Profil qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation. L'équipement peut être localisé soit dans l'école soit chez un partenaire et, notamment, dans un Centre de compétence, un Centre de référence, un Centre de technologies avancées, une entreprise.
Profil d'évaluation	Profil qui détermine des seuils de maîtrise minimums exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives.
	Critères
	Qualité que l'on attend d'un objet évalué.
	Indicateurs
	Manifestation observable d'un critère. Indication qui permet de répondre à la question : « A quoi vais-je voir que le critère est respecté ? » ou « Que va exactement observer l'évaluateur ? »
Supplément au Certificat Europass (SCE)	Document octroyé suite à une formation technique ou professionnelle, ou à l'obtention d'un titre de compétences du consortium de validation des compétences. Il permet de rendre plus compréhensible le niveau de formation et/ou de qualification entre pays membres de l'Union Européenne. Il contient : le titre obtenu, le niveau de la qualification (en rapport avec le Cadre Francophone des Certifications en abrégé CFC), les acquis d'apprentissage, le système d'enseignement ou d'opérateur de formation concerné.
Semaine projet	Semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours. Ces semaines comprises entre 3 et 5 semaines sont issues du découpage en 25 à 27 semaines du parcours d'apprentissage.

TABLE DES MATIERES

Introduction.....	2
Références du profil de certification.....	8
Parcours d'apprentissage et distribution des points ECVET	9
Activités clefs (AC)	10
Articulation entre CP/ CPD / AC / UAA.....	11
Unités d'acquis d'apprentissage	25
UAA 1 Préparer le sol et le support de culture	25
UAA 2 Multiplier, élever et planter	38
UAA 3 Entretenir les cultures	57
UAA 4 Réaliser les opérations de la récolte jusqu'à la mise en vente des productions horticoles	73
UAA 5 Lutter contre les maladies, les parasites et les nuisibles	89
UAA 6 Gérer et valoriser les productions en cultures maraîchères	106
UAA 6 Gérer et valoriser les productions en fruiticultures	134
Profil d'équipement.....	160
Le cadre francophone des certification.....	167
Supplément au Certificat Europass	172

Ce profil de certification concerne la formation de l'Agent.e horticole en cultures maraichères et de l'Agent.e horticole en fruiticulture

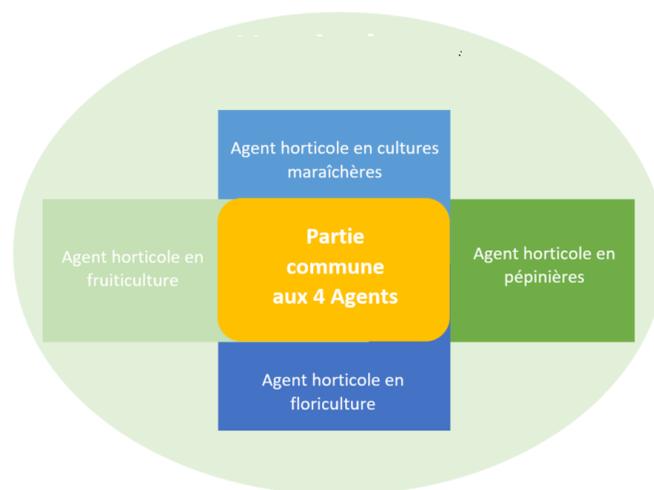
L'Agent.e horticole en cultures maraichères :

- réalise les travaux de préparation du sol / du substrat de culture ;
- multiplie, élève, plante des plantes maraichères ;
- entretient des cultures maraichères ;
- récolte, conditionne, stocke des productions maraichères ;
- participe à l'approvisionnement d'un point de vente, au conseil-clientèle et prépare les commandes ;
- applique les principes de lutte intégrée.

L'Agent.e horticole en fruiticulture :

- réalise les travaux de préparation du sol / du substrat de culture ;
- multiplie, élève, plante des plantes fruitières ;
- entretient des cultures fruitières ;
- récolte, conditionne, stocke des productions fruitières ;
- participe à l'approvisionnement d'un point de vente, au conseil-clientèle et prépare les commandes ;
- applique les principes de lutte intégrée.

L'Agent.e horticole en cultures maraichères et de l'Agent.e horticole en fruiticulture ont une grappe métier commune qui se schématise de la manière suivante :



Ce profil de certification comprend 7 UAA (unités d'acquis d'apprentissage) :

UAA1 : Préparer le sol et le support de culture.

UAA2 : Multiplier, élever et planter les végétaux.

UAA3 : Entretenir les cultures.

UAA4: Réaliser les opérations de la récolte jusqu' à la mise en vente des productions horticoles.

UAA5: Lutter contre les maladies, les parasites et les nuisibles.

UAA6 (CM) : Gérer les cultures et valoriser les productions en culture maraichère.

UAA6 (F) : Gérer les cultures et valoriser les productions en fruiticulture.

QUI FERONT CHACUNE L'OBJET D'UNE ÉVALUATION LORS D'UNE ÉPREUVE DE QUALIFICATION.

Une **attestation de validation** pour chaque UAA sera octroyée lorsque l'épreuve est validée par le jury de qualification.

Le **certificat de qualification** sera octroyé lorsque toutes les épreuves auront été validées et que le **stage en entreprise**² aura été réalisé.

CM : Culture maraichères F : Fruiticulture

² Pour les élèves de l'enseignement de plein exercice – Pour l'enseignement en alternance voir les dispositions prévues dans le Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance.

Références du profil de certification

Intitulé de l'option de base groupée concernée

AGENT·E HORTICOLE EN CULTURES MARAICHÈRES ET EN FRUITICULTURE

Code de l'option

1216

Durée en année(s) scolaire(s) sur laquelle est organisée l'option de base groupée

3 années dans l'enseignement secondaire professionnel ordinaire et spécialisé de forme 4, de plein exercice ou en alternance (« Art.49 »)

Profil(s) de formation au(x)quel(s) se réfère(nt) l'option de base groupée

Profil de formation de l' « Agent·e horticole en cultures maraîchères » produit par le SFMQ et approuvé par le Gouvernement en date du 12 mai 2021

Profil de formation de l' « Agent·e horticole en fruiticulture » produit par le SFMQ et approuvé par le Gouvernement en date du 12 mai 2021

Nombre minimum et nombre maximum de semaines de stage au service des apprentissages de la formation concernée³

Minimum : 8 semaines - Maximum : 19 semaines⁴



Dans l'enseignement en alternance : sans objet

Certificats de qualification délivrés aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le ou les profils de formation concernés

CQ d'agent.e horticole en cultures maraîchères

CQ d'agent.e horticole en fruiticulture

Positionnement de la certification par rapport au cadre francophone des certifications (CFC)

Niveau 3 pour l'agent·e en culture maraîchère - Niveau 3 pour l'agent·e en fruiticulture

³ En 4e année la durée maximale des stages de type 2 est de 4 semaines.

⁴ Dans le respect des dispositions de l'Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire ordinaire et spécialisé de forme 4

Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET

Le parcours d'apprentissage proposé par le profil de certification **recommande** un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage (UAA), donne une estimation temporelle pour chaque unité et alloue les points ECVET.

Les 5 premières UAA constituent des prérequis pour accéder aux unités spécifiques : UAA 6/Cultures maraîchères & UUA 6/Fruiterie. Elles devront donc être maîtrisées avant d'entamer l'apprentissage des unités spécifiques (UAA 6/Cultures maraîchères & UUA 6/Fruiterie) et obtenir le titre d'Agent.e horticole en cultures maraîchères et fruiticulture

Nombre de semaine : 25 en 4^e, 27 en 5^e et 26 en 6^e 180 points ECVET sont à distribuer sur les 3 années

	Ordre de déroulement des UAA	Intitulé	Nbre de semaines	Validation	ECVET ⁵
4 ^e année	UAA 1	Préparer le sol et le support de culture	10	OUI	25
	UAA 2	Multiplier, élever et planter les végétaux	5	-	-
	UAA 3	Entretien des cultures	10	-	-
5 ^e année	UAA 2	Multiplier, élever et planter les végétaux	5	OUI	25
	UAA 3	Entretien des cultures	5	OUI	25
	UAA 4	Réaliser les opérations de la récolte jusqu'à la mise en vente des productions horticoles	7	OUI	20
	UAA 5	Lutter contre les maladies, les parasites et les nuisibles	10	OUI	25
6 ^e année	UAA 6 (CM)	Gérer les cultures et valoriser les productions en cultures maraîchères	13	OUI	
	UAA 6 (F)	Gérer les cultures et valoriser les productions en fruiticulture	13	OUI	

+ Des semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours. La liberté de chaque établissement est totale quant à l'utilisation des « semaines-projets » pourvu qu'un lien réel soit établi avec la formation.

⁵ «ECVET est une méthode permettant de décrire les qualifications en termes d'unités de résultats d'apprentissage (connaissances, aptitudes et compétences) transférables et cumulables auxquelles sont rattachés des points de crédit ». <https://eurspace.eu/fr/accueil/>

AC1 : REALISER LES TRAVAUX DE PREPARATION DU SOL / DU SUBSTRAT DE CULTURE

AC2 : MULTIPLIER / ELEVER / PLANTER LES VEGETAUX

AC3 : ENTRETENIR LES CULTURES

AC4 : RECOLTER, CONDITIONNER, STOCKER DES PRODUCTIONS HORTICOLES, PARTICIPER A L'APPROVISIONNEMENT D'UN POINT DE VENTE ET AU CONSEIL-CLIENTELE, PREPARER UNE COMMANDE

AC5 : APPLIQUER LES PRINCIPES DE LUTTE INTEGRE

AC6 : RESPECTER LES REGLES PROFESSIONNELLES

Articulation entre CP⁶ / CPD⁷ / AC⁸ / UAA⁹

INTITULÉ DES UAA

- **UAA1 : Préparer le sol et le support de culture**
- **UAA2 : Multiplier, élever et planter les végétaux**
- **UAA3 : Entretien des cultures**
- **UAA4: Réaliser les opérations de la récolte jusqu' à la mise en vente des productions horticoles UAA5: Lutter contre les maladies, les parasites et les nuisibles**
- **UAA6: Gérer les cultures et valoriser les productions en culture maraichère**
- **UAA6 : Gérer les cultures et valoriser les productions en fruiticulture**

⁶ CP = Compétences professionnelles

⁷ CPD = Compétences professionnelles détaillées

⁸ AC = Activités clés

⁹ UAA = Unité d'Acquis d'Apprentissage

1. TABLEAU DE RÉPARTITION DES CP / CPD / UAA

ACTIVITÉ CLÉ 1

REALISER LES TRAVAUX DE PREPARATION DU SOL / DU SUBSTRAT DE CULTURE

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6 (CM)	UAA6 (F)
1.1 Préparer le poste de travail	1.1.1. Préparer le matériel et les fournitures	X					X	X
	1.1.2. Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux	X					X	X
1.2 Préparer le sol / le support de culture	1.2.1. Ameubler le sol	X					X	X
	1.2.2. Apporter la matière organique/les éléments minéraux au support de culture	X					X	X
	1.2.3. Réaliser un lit de plantation/lit de multiplication	X					X	X
	1.2.4. Préparer le support de culture (eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol...)	X					X	X
	1.2.5. Bâcher le sol manuellement et/ou mécaniquement	X					X	X

1.3 Nettoyer et ranger le poste de travail	1.3.1. Nettoyer et/ou désinfecter le matériel	X					X	X
	1.3.2. Ranger le matériel et les fournitures	X					X	X
	1.3.3. Assurer la propreté de la zone de travail	X					X	X
	1.3.4. Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol	X					X	X
1.4 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel	1.4.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel	X					X	X
1.5 Transmettre au responsable toute observation / information	1.5.1 Transmettre au responsable toute observation / information	X					X	X

ACTIVITÉ CLÉ 2

MULTIPLIER / ELEVER / PLANTER LES VEGETAUX

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6 (CM)	UAA6 (F)
2.1 Préparer le poste de travail	2.1.1. Préparer le matériel et les fournitures		X				X	X
	2.1.2. Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux		X				X	X
2.2 Multiplier les végétaux par voie générative	2.2.1. Identifier les végétaux à multiplier par voie générative		X				X	X
	2.2.2. Récolter les graines pour semis (uniquement UAA 6 pour les 4 PF)		X				X	X
	2.2.3. Semer		X				X	X
2.3 Multiplier les végétaux par voie végétative	2.3.1. Identifier les végétaux à multiplier par voie végétative		X				X	X
	2.3.2. Identifier les modes de multiplication et sélectionner le mode approprié		X				X	X
	2.3.3. Bouturer		X				X	X
	2.3.4. Multiplier des plantes vivipares (stolons, drageons, adventives,...)		X				X	X
	2.3.5. Diviser (UAA 6 pour les 4 PF)		X				X	X
	2.3.6. Marcotter (uniquement en pépinières UAA 6)							

	2.3.7. Greffer (UAA 6 pour les 4 PF)		X				X	X
	2.3.8. Repérer les conditions anormales d'humidité, de température et de croissance des végétaux en période de multiplication		X				X	X
	2.3.9. S'initier à la multiplication in-vitro (uniquement UAA 2 pour les 4 PF)		X				X	X
2.4 Elever les jeunes plantes en vue d'une culture ou d'une commercialisation	2.4.1 Identifier les jeunes plantes à élever		X				X	X
	2.4.2 Repiquer (uniquement en C.M. UAA 6)						X	
	2.4.3 Empoter / Rempoter/Surfacier/ Cerner (uniquement en pépinières UAA 6)							
	2.4.4 Distancer selon la densité adéquate		X				X	X
	2.4.5. Arroser les jeunes plants		X				X	X
	2.4.6. Repérer les conditions anormales d'humidité, de température et de croissance des plantes		X				X	X
2.5 Préparer les plantes	2.5.1. Identifier les plantes		X				X	X
	2.5.2. Rassembler les plantes et relever les écarts/anomalies par rapport à la norme et à l'état sanitaire		X				X	X

	2.5.3. Appliquer les précautions et soins aux plantes		X				X	X
2.6 Planter	2.6.1. Réaliser les trous de plantation et planter dans le respect des mesures d'alignement et d'écartement		X				X	X
	2.6.2. Mettre en place les accessoires de plantation		X				X	X
2.7 Nettoyer et ranger le poste de travail	2.7.1. Nettoyer et/ou désinfecter le matériel		X				X	X
	2.7.2. Ranger le matériel et les fournitures		X				X	X
	2.7.3. Assurer la propreté de la zone de travail		X				X	X
	2.7.4. Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol		X				X	X
2.8 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel	2.8.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		X				X	X
2.9 Transmettre au responsable toute observation / information	2.9.1 Transmettre au responsable toute observation / information		X				X	X

ACTIVITÉ CLÉ 3

ENTREtenir LES CULTURES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6 (CM)	UAA6 (F)
3.1 Préparer le poste de travail	3.1.1. Préparer le matériel et les fournitures			X			X	X
	3.1.2. Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux			X			X	X
3.2 Entretenir le sol / le support de culture	3.2.1. Biner / Griffes			X			X	X
	3.2.2. Arroser / Irriguer			X			X	X
	3.2.3. Pailler			X			X	X
	3.2.4. Entretenir les interlignes (sol nu/sol enherbé)			X			X	X
3.3 Amender et/ou apporter la fertilisation d'entretien au sol / au support de culture/à la culture	3.3.1. Amender et/ou apporter la fertilisation au sol/au support de culture/à la culture			X			X	X
	3.3.2. Amender et/ou apporter la fertilisation d'entretien au substrat de culture (terreau, substrat de culture hors sol)			X			X	X
3.4 Maîtriser et protéger	3.4.1. Identifier les végétaux pour la maîtrise et la protection physique			X			X	X

physiquement les végétaux	3.4.2. Maîtriser le développement de la végétation			X			X	X
	3.4.4. Protéger physiquement les végétaux (protection climatique)			X			X	X
3.5 Nettoyer et ranger le poste de travail	3.5.1. Nettoyer et/ou désinfecter le matériel			X			X	X
	3.5.2. Ranger le matériel et les fournitures			X			X	X
	3.5.3. Assurer la propreté de la zone de travail			X			X	X
	3.5.4. Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol			X			X	X
3.6 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel	3.6.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel			X			X	X
3.7 Transmettre au responsable toute observation / information	3.7.1 Transmettre au responsable toute observation / information			X			X	X

ACTIVITÉ CLÉ 4

RECOLTER, CONDITIONNER, STOCKER DES PRODUCTIONS HORTICOLES, PARTICIPER A L'APPROVISIONNEMENT D'UN POINT DE VENTE ET AU CONSEIL-CLIENTELE, PREPARER UNE COMMANDE

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6 (CM)	UAA6 (F)
4.1 Préparer le poste de travail	4.1.1. Préparer le matériel et les fournitures				X		X	X
	4.1.2. Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux				X		X	X
4.2 Récolter les productions horticoles	4.2.1. Identifier les différentes étapes d'une récolte (uniquement UAA 6 pour les 4 PF)						X	X
	4.2.2. Identifier les productions horticoles pour la récolte				X		X	X
	4.2.3. Déterminer le stade de récolte et/ou de commercialisation				X		X	X
	4.2.4. Effectuer manuellement et mécaniquement la récolte				X		X	X

4.3 Conditionner les productions horticoles	4.3.1. Identifier les productions horticoles pour le conditionnement				X		X	X
	4.3.2. Trier et calibrer les productions horticoles				X		X	X
	4.3.3. Laver si nécessaire les productions horticoles (uniquement en C.M. UAA 6)						X	
	4.3.4. Emballer et étiqueter les productions horticoles				X		X	X
	4.3.5. Mettre en boîte, plaques, plateaux, chariot de transport,...				X		X	X
4.4 Stocker les productions horticoles	4.4.1. Identifier les productions horticoles pour le stockage				X		X	X
	4.4.2. Arroser				X		X	X
	4.4.3. Emballer et étiqueter les productions horticoles				X		X	X
	4.4.4. Effectuer le stockage proprement dit				X		X	X
4.5 Participer à l'approvisionnement et à la vente	4.5.1. Identifier les productions horticoles pour l'approvisionnement d'un point de vente						X	X
	4.5.2. Alimenter / Approvisionner le point de vente						X	X
	4.5.3. Eliminer les productions défraîchies ou abîmées						X	X
4.6. Participer au conseil-clientèle	4.6.1. Informer et conseiller le client sur les productions de l'exploitation						X	X

4.7. Préparer une commande	4.7.1 Préparer une commande				X			
	4.7.2. Assurer le suivi d'une commande						X	X
	4.7.3. Charger le véhicule				X			
	4.7.4. Compléter une note d'envoi et joindre tout document obligatoire						X	X
4.8 Nettoyer et ranger le poste de travail	4.8.1. Nettoyer et/ou désinfecter le matériel				X		X	X
	4.8.2. Ranger le matériel et les fournitures				X		X	X
	4.8.3. Assurer la propreté de la zone de travail				X		X	X
	4.8.4. Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol				X		X	X
4.9 Réaliser la maintenance de premier niveau	4.9.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel				X		X	X
4.10 Transmettre au responsable toute observation / information	4.10.1 Transmettre au responsable toute observation / information				X		X	X

ACTIVITÉ CLÉ 5

APPLIQUER LES PRINCIPES DE LUTTE INTEGREE

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6 (CM)	UAA6 (F)
5.1 Préparer le poste de travail	5.1.1. Préparer le matériel et les fournitures					X	X	X
	5.1.2. Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux					X	X	X
5.2 Relever des écarts/anomalies éventuels par rapport à un aspect de « bonne santé » des plantes/productions horticoles	5.2.1. Identifier les plantes/productions horticoles concernées par la lutte intégrée					X	X	X
	5.2.2. Relever les écarts/anomalies par rapport au bon aspect des plantes/productions horticoles					X	X	X
	5.2.3. Prélever un échantillon significatif de toute anomalie observée					X	X	X
5.3 Lutter contre les plantes adventices (dont les invasives)	5.3.1. Identifier les plantes adventices (dont les invasives)					X	X	X
	5.3.2. Assurer les règles de prophylaxie appropriées					X	X	X
	5.3.3. Sarcler / Désherber manuellement					X	X	X

	5.3.4. Appliquer une technique culturale					X	X	X
	5.3.5. Pulvériser / Arroser / Epandre un produit agréé					X	X	X
5.4 Lutter contre les maladies, les parasites et autres nuisibles	5.4.1. Identifier les maladies et ravageurs					X	X	X
	5.4.2. Identifier les auxiliaires et pollinisateurs					X	X	X
	5.4.3. Identifier les plantes/productions horticoles concernées par la lutte intégrée					X	X	X
	5.4.4. Assurer les règles de prophylaxie appropriées					X	X	X
	5.4.5. Pulvériser / Arroser / Epandre un produit agréé					X	X	X
	5.4.6. Appliquer une méthode de protection phytosanitaire intégrée selon les instructions spécifiques ... (mécanique, piégeage, introduction d'auxiliaires ...)					X	X	X
5.5 Nettoyer et ranger le poste de travail	5.5.1. Nettoyer et/ou désinfecter le matériel					X	X	X
	5.5.2. Ranger le matériel et les fournitures					X	X	X
	5.5.3. Assurer la propreté de la zone de travail					X	X	X
	5.5.4. Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol					X	X	X
5.6 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel	5.6.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel					X	X	X

5.7 Transmettre au responsable toute observation / information	5.7.1 Transmettre au responsable toute observation / information					X	X	X
---	--	--	--	--	--	---	---	---

ACTIVITÉ CLÉ 6

RESPECTER LES RÈGLES PROFESSIONNELLES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6 (CM)	UAA6 (F)
6.1 Respecter les règles liées à la sécurité	6.1.1. Appliquer les règles liées à la sécurité	X	X	X	X	X	X	X
	6.1.2. Réagir adéquatement en cas d'accident	X	X	X	X	X	X	X
	6.1.3. Appliquer les règles de sécurité spécifiques au travail en hauteur	X	X	X	X	X	X	X
6.2 Respecter les règles liées à l'hygiène	6.2.1 Appliquer les règles liées à l'hygiène	X	X	X	X	X	X	X
6.3 Respecter les règles liées à l'ergonomie et la manutention	6.3.1 Appliquer les règles liées à l'ergonomie et la manutention	X	X	X	X	X	X	X
6.4 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement	6.4.1 Appliquer les règles liées à la protection de l'environnement	X	X	X	X	X	X	X
6.5 Gérer son temps de travail	6.5.1 Gérer son temps de travail	X	X	X	X	X	X	X

UNITÉS D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE (UAA)

UAA 1	Préparer le sol et le support de culture
--------------	---

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 12 à 24
Activité clé	Voir tableau pages 12 à 24

1.1 Préparer le poste de travail		
1.1.1 Préparer le matériel et les fournitures		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les fournitures : <ul style="list-style-type: none"> -de multiplication -de plantation (tuteurs, grillages...) -de taille (clips, ficelles, ligatures, piquets...) -de lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) -d'entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) -consommables (carburants, huiles,...) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (types et quantité de matériel et fournitures à emporter) • Identifier le matériel et fournitures nécessaires • Vérifier le bon état du matériel et réagir en cas de problème • Ranger le matériel et fournitures (selon les quantités indiquées par le responsable) dans l'unité de transport (véhicule, camionnette, remorque ...) • Emporter le matériel et les fournitures sur la zone de travail 	<p><i>Préparer le poste de travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

1.1.2 Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les croquis/schémas/plans de culture : définition, utilité, composants, symboles ... • La sécurisation de la zone de travail : définition, utilité, matériel et procédures (signalisation, protection ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder un croquis/schéma/plan de culture • Situer la zone de travail • Repérer tout élément pouvant présenter un danger pour soi-même ou pour autrui (impétrants signalés, piquets béton, objets divers, tierces personnes, circulation routière ...) <p>Appliquer les procédures appropriées de sécurisation</p>	<i>Idem</i>

1.2 Préparer le sol / le support de culture		
1.2.1 Ameublir le sol		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'ameublissement du sol : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (notions de base de texture, structure, pH, vie du sol) ○ conditions pédoclimatiques (température, humidité du sol) ○ conditions météorologiques (température, humidité de l'air, vent, pluie,...) ○ techniques : types, conditions d'application, chronologie des étapes ○ matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Observer et vérifier l'état du sol • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques et du relief (pente) • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Préparer le sol/le support de culture lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

1.2.2 Apporter la matière organique / les éléments minéraux au support de culture		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr. glossaire) • L'amendement et la fertilisation : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les consignes • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques et du relief (pente) • Régler les outils et machines 	<i>Idem</i>

<ul style="list-style-type: none"> ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) ○ produits : types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Examiner l'étiquette des produits d'amendement et de fertilisation • Doser les produits d'amendement et de fertilisation • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	
1.2.3 Réaliser un lit de plantation/lit de multiplication		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un lit de plantation/multiplication : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques et du relief (pente) • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
1.2.4 Préparer le support de culture (eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol,)		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La préparation du support de culture (terreau, substrats de culture hors sol, ...) : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
1.2.5 Bâcher le sol manuellement et/ou mécaniquement		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Le bâchage du sol : <ul style="list-style-type: none"> ○ définitions, objectifs ○ fournitures (cfr.glossaire) : ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions pédoclimatiques et météorologiques • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>

1.3 Nettoyer et ranger le poste de travail		
1.3.1 nettoyer et/ou désinfecter le matériel		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Le nettoyage et/ou la désinfection du matériel • Les techniques : types, conditions d'application, chronologie des étapes • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les produits : types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel et les produits de nettoyage/désinfection • Appliquer la technique de nettoyage/désinfection appropriée du matériel • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<p><i>Nettoyer et ranger le poste lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>
1.3.2 Ranger le matériel et les fournitures		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Le rangement du matériel, des fournitures : procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures de rangement du matériel, fournitures dans le respect des consignes de l'entreprise • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<p><i>Idem</i></p>
1.3.3 Assurer la propreté dans la zone de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La propreté de la zone de travail : hygiène, respect de l'environnement • Les déchets : types, mode de gestion, procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir propre la zone de travail • Identifier les différents types de déchets • Trier et évacuer les déchets • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<p><i>Idem</i></p>

1.3.4 Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • La sécurisation de la zone de travail : utilité, matériel, procédures • La prévention du vol : utilité, procédures 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes de sécurisation de la zone de travail • Identifier le matériel de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures de prévention du vol 	<i>Idem</i>

1.4 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel

1.4.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma ...), contenus (lieu, tâches,...) • Les travaux d'entretien et de maintenance de 1er niveau du matériel : <ul style="list-style-type: none"> ○ types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, aiguisage, montage et démontage d'éléments accessibles sans outillage spécifique ...) ○ fréquences, procédures, technique, matériel, produits, consignes (du constructeur, de l'entreprise/établissement) 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes d'entretien et de maintenance du matériel (manuel, mécanique) • Appliquer les techniques de démontage et montage d'éléments accessibles sans outillage particulier • Appliquer les techniques de contrôle et de réglages simples du matériel • Appliquer les techniques de graissage et lubrification du matériel 	<i>Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

1.5 Transmettre au responsable toute observation / information

1.5.1 Transmettre au responsable toute observation / information

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, photos ...), terminologie professionnelle • Les limites d'intervention de l'Agent horticole : éléments relatifs 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise/établissement • Signaler toute observation, problème/difficulté... liés au matériel, aux consommables, aux produits, à la zone de travail ... 	<i>Transmettre au responsable toute observation/ information lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

<ul style="list-style-type: none"> ○ à la zone de travail, aux tâches à réaliser, (impétrants, imprévus, conditions pédologiques, pédoclimatiques et/ou météorologiques ...) ○ au matériel, fournitures, produits... (voir glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la terminologie professionnelle appropriée 	
---	---	--

EXIGENCES TRANSVERSALES

1 Respecter les règles liées à la sécurité

1.1 Appliquer les règles liées à la sécurité

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation • Les règles de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> ○ personnelle et collective : les EPI (gants, lunettes de protection ...) et EPC spécifiques aux travaux réalisés ○ à l'égard du matériel : normes de constructeurs, notices d'emploi ○ à l'égard des produits : étiquetage et pictogramme de produits dangereux, notices d'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les sources de danger (matériel, produits, zone de travail ...) • Appliquer les mesures de protection individuelle et collective • Examiner les consignes, notices d'emploi, étiquetages (pictogrammes ...) ... • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors du transport (arrimage ...), de l'utilisation, du stockage ... du matériel • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors de l'utilisation, du stockage ... des produits 	

1.2 Réagir adéquatement en cas d'accident

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les interventions en cas d'accidents : principes élémentaires (veiller à la sécurité, établir le bilan de la victime, appeler les secours) 	<ul style="list-style-type: none"> • Réagir adéquatement en cas d'accident 	

1.3 Appliquer les règles de sécurité spécifiques au travail en hauteur

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les équipements de travail pour le travail en hauteur (échafaudages, échelles...) : <ul style="list-style-type: none"> ○ types, caractéristiques, identification, constituants, classe ○ conditions d'utilisation, principe de stabilité, charges admissibles 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une échelle : <ul style="list-style-type: none"> ○ (Dés)installer une échelle de manière sécurisée ○ Manipuler du matériel non motorisé sur échelle dans le respect des règles • Utiliser un équipement de travail en hauteur (échafaudage) : 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ mesures de prévention des risques de chute de personnes ou d'objets - équipements de sécurité associés (EPI, EPC) ○ mesures de prévention liées aux conditions météorologiques ○ réglementation en cours sur l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : <ul style="list-style-type: none"> • principes généraux (prévention des risques de chute, mesures de sécurité en cas de changement des conditions météorologiques, conditions en matière de charges admissibles), droits et devoirs de l'employeur, du responsable montage / démontage, notice d'instruction ...), éléments spécifiques utiles au travail de l'Agent horticole 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Consulter la notice d'instructions (risques, mode d'utilisation ...) fournie par l'employeur / le responsable du montage / démontage ○ Réaliser un contrôle visuel de l'échafaudage (stabilité, conditions d'utilisation, équipement de sécurité) avant utilisation ○ Utiliser l'équipement de travail de manière sécurisée dans le respect de la réglementation en vigueur et des prescriptions du fabricant ○ Utiliser les EPI et EPC requis ○ Manipuler du matériel motorisé sur échafaudage dans le respect des règles 	
2. Respecter les règles liées à l'hygiène		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène 	
3. Respecter les règles liées à l'ergonomie et la manutention		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'ergonomie et de manutention : principes de base adaptés aux travaux à réaliser 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention (port et transfert de charges, utilisation du matériel ...) 	
4. Respecter les règles liées à la protection de l'environnement		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement : tri et évacuation des déchets, utilisation rationnelle de l'eau, de l'énergie ... • L'approche par écosystème : définition, objectifs • La législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1 : objectifs, contenus). 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement • Respecter les interactions dans les écosystèmes • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1) • Appliquer les règles de traçabilité (compléter le carnet de suivi) 	

5. Gérer son temps de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'organisation du travail dans le respect des consignes. • Les délais impartis 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser le travail Réaliser les travaux dans les délais impartis 	

Glossaire UAA1 :

Accessoire de plantation : Tuteur, drain, protection contre les rongeurs / les oiseaux, palissage, matériel d'irrigation goutte à goutte, films plastiques de plantation ...

Accessoire d'irrigation : Canon d'arrosage, goutte à goutte et tuyauteries ...

Conditions météorologiques : Température, humidité de l'air, vent, pluie

Conditions pédoclimatiques : Température, humidité du sol

Consignes : Types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...)

Fournitures : Les fournitures : - multiplication – plantation (tuteurs, grillages...) – taille (clips, ficelles, ligatures, piquets ...) – lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) – entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) – consommables (carburants, huiles, emballages contenant : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation

Impétrants : Toute conduite ou canalisation, tout câble enterré (électricité, gaz, eau, ...).

Lutte intégrée : Suivant Directive 2009/128/CE : La lutte intégrée consiste en « la prise en considération attentive de toutes les méthodes de protection des plantes disponibles et, par conséquent, l'intégration des mesures appropriées qui découragent le développement des populations d'organismes nuisibles et maintiennent le recours aux produits phytopharmaceutiques et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés des points de vue économique et environnemental, et réduisent ou limitent au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement. La lutte intégrée contre les ennemis des cultures privilégie la croissance de cultures saines en veillant à perturber le moins possible les agroécosystèmes et encourage les mécanismes naturels de lutte contre les ennemis des cultures. »

Maladie : Terme général reprenant les affections physiologiques / fongiques / bactériennes / virales ...

Matériel : Types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation

Productions horticoles : Organes végétaux récoltés ou prêts à être récoltés

Produits/Produits agréés : Types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation

Protection climatique : Voiles de protection contre le froid, ombrières, serres tunnels, tunnel nantais, brise-vent physique, brise-vent végétal, ...

Support de culture : Eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol, substrat végétal, ...

Techniques : Types, conditions d'application, chronologie des étapes

Techniques culturales (horticulture) : Techniques permettant de limiter le développement des ennemis des cultures en supprimant ou en diminuant au maximum la pression d'infestation de départ (limitation des formes de conservation des bio-agresseurs). Différentes solutions sont envisageables. Sont ici repris désherbage mécanique, désherbage thermique, paillage, pour ce qui concerne la lutte contre les adventices

CONTEXTE D'EVALUATION UAA 1

Eléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Recueillir les informations utiles
- Préparer un sol et un support de culture en vue d'un semis ou d'une plantation
- Amender et/ou fertiliser le sol et le support de culture
- Réaliser la maintenance de 1^{er} niveau du matériel mécanique

Mise en situation :

- Situation réelle pratique (intra ou extra-muros)
- Situation réelle ou simulée (pour le dysfonctionnement du matériel - analyse de cas pour la maintenance du matériel)
- Situation individuelle

Complexité :

- 1 culture hors sol et 1 culture de pleine terre
- Surface minimale de sol : 10 m²
- Surface minimale hors sol : 10 m²
- Choix d'un travail manuel ou mécanique
- Calcul de la quantité d'amendement/de fertilisant nécessaire

Autonomie :

- Autonomie d'exécution pour la réalisation de toutes les tâches

Temps de réalisation :

- A déterminer par l'OEF en fonction des conditions de réalisation des tâches (superficie, conditions météorologiques/pédoclimatiques/pédologiques, technique manuelle ou mécanique,...)

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- L'équipement, les machines et l'outillage adéquats (cf. COPROFOR-05/UAA1)
- Les engrais, amendements en quantité utile
- Les consignes écrites et/ou orales utiles à la bonne réalisation des tâches

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION UAA 1

Critère d'évaluation 1 : Conformité des productions

Indicateurs globalisants :

- Le sol et le support de culture sont préparés.
- Le sol et le support de culture sont amendés et/ou fertilisés.
- Les machines/matériel/outils sont opérationnels pour l'usage suivant (maintenance de 1er niveau, nettoyage, rangement).
- Les consignes de travail sont respectées (temps imparti, réactions aux dysfonctionnements éventuels des machines/matériel/outils ...).

Critère d'évaluation 2 : Cohérence de la démarche

Indicateurs globalisants :

- Les informations utiles sont recueillies.
- Les techniques/modes opératoires sont appliqués selon les consignes reçues.
- L'utilisation des machines/matériel/outils est adéquate (préparation, réglages,...).

Critère d'évaluation 3 : Respect des règles professionnelles

Indicateurs globalisants :

- Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à l'égard du matériel, à son propre égard et à l'égard d'autrui
- Les règles de protection de l'environnement sont appliquées

Critère d'évaluation 4 : Adéquation de la communication

Indicateurs globalisants :

- La terminologie professionnelle utilisée est pertinente
- Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable (état du sol, conditions climatiques, sécurité, dysfonctionnement,...)

Seuil de réussite

Tous les critères et indicateurs doivent être évalués et réussis pour valider l'UAA

REMARQUES

Identification détaillée des végétaux.	
Identification des productions florales	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 50 plantes/productions florales professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions florales (minimum 116 plantes/productions florales professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : le chrysanthème, 5 bisannuelles, 30 annuelles, 50 vivaces (2/5 d'estivales, 2/5 printanières, 1/5 vivaces (hivernales ET automnales), 10 graminées, 15 plantes d'appartement (vertes ou fleuries), 5 bulbeuses. ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures florales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions de pépinières	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 60 plantes/productions de pépinières, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions de pépinières (minimum 130 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : 50 arbustes caduques, 20 persistants ou semi-persistants, 20 conifères, 10 plantes grimpantes, 30 arbres, <p>dont au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 culture d'une plante forestière - 1 culture d'un rosier - 1 culture d'une plante dite de terre de bruyère - 1 culture d'un arbuste ornemental en conteneur - 1 culture d'un conifère ornemental en pleine terre - 1 culture d'un feuillu ornemental en pleine terre <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures ligneuses/ornementales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions maraîchères	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 25 plantes/productions maraîchères, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6

	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions maraîchères (minimum 50 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : foliacées, racines, bulbes, légumineuses, vivaces, légumes fruits, aromatiques,... <p>Dont obligatoirement fraisier, carotte, laitue, scarole, choux, oignon, haricot, poireau, tomate, poivron, courge, concombre, aubergine, navet, panais, radis, rhubarbe, fenouil, endive frisée, chicorée, pomme de terre, asperge, artichaut, salsifis, topinambour, 1 plante aromatique vivace (parmi thym, ciboulette, estragon, romarin, sauge,...) et 1 plante aromatique annuelle (parmi basilic, persil, coriandre,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures maraîchères ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
<p>Identification des productions fruitières</p>	<p>Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier au minimum 10 plantes/productions fruitières professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6</p> <p>UAA 6 : identifier des plantes/productions fruitières (minimum 20 plantes professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : petits fruits, fruits à pépins, fruits à noyaux, fruits secs, raisins <p>Dont obligatoirement vigne, cassissier, groseillier, myrtilier, framboisier, ronce fruitière, pommier, poirier, cerisier, prunier, noisetier</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures fruitières ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...

UAA 2	Multiplier, élever et planter les végétaux
--------------	---

CP	Voir tableau pages 12 à 24
AC	Voir tableau pages 12 à 24

2.1 Préparer le poste de travail		
2.1.1 Préparer le matériel et les fournitures		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les fournitures : <ul style="list-style-type: none"> -de multiplication -de plantation (tuteurs, grillages...) -de taille (clips, ficelles, ligatures, piquets...) -de lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) -d'entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) -consommables (carburants, huiles,...) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (types et quantité de matériel et fournitures à emporter) • Identifier le matériel et fournitures nécessaires • Vérifier le bon état du matériel et réagir en cas de problème • Ranger le matériel et fournitures (selon les quantités indiquées par le responsable) dans l'unité de transport (véhicule, camionnette, remorque ...) • Emporter le matériel et les fournitures sur la zone de travail 	<p><i>Préparer le poste de travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

2.1.2 Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les croquis/schémas/plans de culture : définition, utilité, composants, symboles ... • La sécurisation de la zone de travail : définition, utilité, matériel et procédures (signalisation, protection ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder un croquis/schéma/plan de culture • Situer la zone de travail • Repérer tout élément pouvant présenter un danger pour soi-même ou pour autrui (impétrants signalés, piquets béton, objets divers, tierces personnes, circulation routière ...) • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation 	<i>Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
2.2 Multiplier les végétaux par voie générative		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
2.2.1 Identifier les végétaux à multiplier par voie générative		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes florales	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes florales professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Multiplier les végétaux par voie générative lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes de pépinières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes de pépinières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes maraîchères	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes maraîchères professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes fruitières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	

2.2.2 Semer		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un semis : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ techniques : types, conditions d'application, hygrométrie et température, chronologie des étapes ○ le semoir : types, dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique appropriée • Régler le semoir • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du semoir 	<i>Idem.</i>

2.3 Multiplier les végétaux par voie végétative		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
2.3.1 Identifier les végétaux à multiplier par voie végétative		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes florales 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes florales professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Multiplier les végétaux par voie végétative lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes de pépinières 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes de pépinières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes maraîchères 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes maraîchères professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes fruitières 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
2.3.2 Identifier les modes de multiplication et sélectionner le mode approprié		
<ul style="list-style-type: none"> • Les modes de multiplication : définition, objectifs, caractéristiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le mode de multiplication adapté • Sélectionner le mode de multiplication approprié 	<i>Idem</i>

2.3.3 Bouturer		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation de bouturages : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ types de bouturage (herbacés, ligneux, spécifiques...) ○ techniques : (cfr.glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique appropriée • Régler son sécateur • Régler température, hygrométrie de la serre... • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
2.3.4 Multiplier des plantes vivipares (stolons, drageons, adventives,...)		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation de multiplications : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
2.3.5 Repérer les conditions anormales d'humidité, de température et de croissance des végétaux en période de multiplication		
<ul style="list-style-type: none"> • Les conditions d'humidité et de température, de multiplication des végétaux : <ul style="list-style-type: none"> ○ définitions, spécificités, influences sur la croissance végétale, ... ○ conséquences de mauvaises conditions observables sur les végétaux en multiplication (dont les anomalies de croissance) 	<ul style="list-style-type: none"> • Observer les végétaux en multiplication • Repérer les anomalies/écarts quantitatifs et qualitatifs (dont les anomalies de croissance) dans les populations de végétaux en multiplication • Repérer les conditions anormales d'humidité et de température 	<i>Idem</i>
2.3.6 S'initier à la multiplication in-vitro		
<ul style="list-style-type: none"> • Les sources d'information relatives à la culture in-vitro (sites internet, publications, ...) • Les principales étapes de la multiplication in-vitro • Les avantages et les inconvénients de la multiplication in-vitro 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher, obtenir et décoder les informations relatives à la multiplication in-vitro • Déterminer les principales étapes de la multiplication in-vitro • Comparer la multiplication in vitro aux autres modes de multiplication et en déduire les avantages et inconvénients 	<i>Idem</i>

2.4 Elever les jeunes plantes en vue d'une culture ou d'une commercialisation		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
2.4.1 Identifier les jeunes plantes à élever		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes florales 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes florales professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Elever les jeunes plantes en vue d'une culture ou d'une commercialisation lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes de pépinières 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes de pépinières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes maraîchères 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes maraîchères professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes fruitières 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Idem</i>
2.4.2 Empoter/Rempoter/Surfacier		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un empotage / repotage/surfaçage : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions pédologiques, météorologiques • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
2.4.3 Distancer selon la densité adéquate		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr. glossaire) • Le matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (densité, mesures d'alignement et d'écartement) • Régler le matériel • Appliquer la technique appropriée 	<i>Idem</i>

2.4.4 Arroser les jeunes plants		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un arrosage : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions pédologiques, météorologiques • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
2.4.5 Repérer les conditions anormales d'humidité, de température et de croissance des plantes		
<ul style="list-style-type: none"> • Les conditions d'humidité et de température d'élevage des plantes : <ul style="list-style-type: none"> ○ définitions, spécificités, influences sur la croissance végétale, ... ○ conséquences de mauvaises conditions d'élevage sur les plantes (dont les anomalies de croissance) 	<ul style="list-style-type: none"> • Observer les jeunes plants • Repérer les anomalies/écarts quantitatifs et qualitatifs (dont les anomalies de croissance) dans les populations de jeunes plants • Repérer les conditions anormales d'humidité et de température 	<i>Idem</i>

2.5 Préparer les plant(e)s		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
2.5.1 Identifier les plant(e)s		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : <p>les plantes florales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes florales professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<p><i>Préparer les plant(e)s lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : <p>les plantes de pépinières</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes de pépinières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : <p>les plantes maraîchères</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes maraîchères professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes 	

<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes fruitières 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
2.5.2 Rassembler les plant(e)s et relever les écarts / anomalies par rapport à la norme et à l'état sanitaire		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes florales 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes florales professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Idem</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes de pépinières 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes de pépinières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes maraîchères 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes maraîchères professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr.glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes fruitières 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
2.5.3 Appliquer les précautions et soins aux plant(e)s		
<ul style="list-style-type: none"> • Les précautions et soins (non sanitaires) aux végétaux avant plantation : <ul style="list-style-type: none"> ○ objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : types (réhydratation des mottes, retrait de feuilles séchées ... arrosage, ombrage, habillage ...), conditions d'application et ordre chronologique des étapes ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler les végétaux de manière adéquate • Tenir compte des conditions pédologiques, météorologiques • Identifier les précautions à prendre et les soins (non sanitaires) à donner aux végétaux • Appliquer les précautions et soins (non sanitaires) à donner aux végétaux • Utiliser le matériel adéquat 	<i>Idem</i>

2.6 Planter		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
2.6.1 Réaliser les trous de plantation et planter dans le respect des mesures d'alignement et d'écartement		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : cfr.glossaire • La plantation de végétaux : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs, ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ préparation : mesures d'alignement et d'écartement, trous de plantation ○ techniques : cfr.glossaire ○ matériel : cfr.glossaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (types et quantité de végétaux, lieu et répartition de plantation) • Tenir compte des conditions pédologiques et pédoclimatiques • Régler les outils et machines • Respecter les distances de plantations prévues par les consignes • Réaliser les trous de plantation • Appliquer la technique appropriée • Arroser si nécessaire • 	<i>Planter lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
2.6.2 Mettre en place les accessoires de plantation		
<ul style="list-style-type: none"> • Les accessoires de plantation <ul style="list-style-type: none"> ○ types et utilité : tuteurs et éléments de fixation, protections contre les rongeurs, protection climatique, palissage, paillage, systèmes d'irrigation ... ○ conditions météorologiques ○ techniques : cfr.glossaire ○ matériel : cfr. glossaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions météorologiques • Régler les outils et machines • Appliquer les techniques appropriées • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>

2.7 Nettoyer et ranger le poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
2.7.1 Nettoyer et/ou désinfecter le matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le nettoyage et/ou la désinfection du matériel • Les techniques : types, conditions d'application, chronologie des étapes • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les produits : types, utilité, caractéristiques, dosage, (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel et les produits de nettoyage/désinfection • Appliquer la technique de nettoyage/désinfection appropriée du matériel • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Nettoyer et ranger le poste de travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
2.7.2 Ranger le matériel et les fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> • Le rangement du matériel, des fournitures : procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures de rangement du matériel, fournitures dans le respect des consignes de l'entreprise • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Idem</i>
2.7.3 Assurer la propreté de la zone de travail		
<ul style="list-style-type: none"> • La propreté de la zone de travail : hygiène, respect de l'environnement • Les déchets : types, mode de gestion, procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir propre la zone de travail • Identifier les différents types de déchets • Trier et évacuer les déchets • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Idem</i>
2.7.4 Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • La sécurisation de la zone de travail : utilité, matériel, procédures 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes de sécurisation de la zone de travail • Identifier le matériel de sécurisation de la zone de travail 	<i>Idem</i>

<ul style="list-style-type: none"> • La prévention du vol : utilité, procédures 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures de prévention du vol 	
--	---	--

2.8 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
2.8.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma ...), contenus (lieu, tâches,...) • Les travaux d'entretien et de maintenance de 1er niveau du matériel : <ul style="list-style-type: none"> ○ types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, aiguisage, montage et démontage d'éléments accessibles sans outillage spécifique ...) ○ fréquences, procédures, technique, matériel, produits, consignes (du constructeur, de l'entreprise/établissement) 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes d'entretien et de maintenance du matériel (manuel, mécanique) • Appliquer les techniques de démontage et montage d'éléments accessibles sans outillage particulier • Appliquer les techniques de contrôle et de réglages simples du matériel • Appliquer les techniques de graissage et lubrification du matériel 	<p><i>Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

2.9 Transmettre au responsable toute observation / information		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
2.9.1 Transmettre au responsable toute observation / information		
<ul style="list-style-type: none"> • La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, photos ...), terminologie professionnelle • Les limites d'intervention de l'Agent horticole : éléments relatifs <ul style="list-style-type: none"> ○ à la zone de travail, aux tâches à réaliser, (impétrants, imprévus, conditions pédologiques, pédoclimatiques et/ou météorologiques ...) ○ au matériel, fournitures, produits... (voir glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise/établissement • Signaler toute observation, problème/difficulté... liés au matériel, aux consommables, aux produits, à la zone de travail ... • Utiliser la terminologie professionnelle appropriée 	<p><i>Transmettre au responsable toute observation / information lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

EXIGENCES TRANSVERSALES

1 Respecter les règles liées à la sécurité

1.1 Appliquer les règles liées à la sécurité

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation • Les règles de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> ○ personnelle et collective : les EPI (gants, lunettes de protection ...) et EPC spécifiques aux travaux réalisés ○ à l'égard du matériel : normes de constructeurs, notices d'emploi ○ à l'égard des produits : étiquetage et pictogramme de produits dangereux, notices d'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les sources de danger (matériel, produits, zone de travail ...) • Appliquer les mesures de protection individuelle et collective • Examiner les consignes, notices d'emploi, étiquetages (pictogrammes ...) ... • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors du transport (arrimage ...), de l'utilisation, du stockage ... du matériel • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors de l'utilisation, du stockage ... des produits 	
• 1.2 Réagir adéquatement en cas d'accident		
<ul style="list-style-type: none"> • Les interventions en cas d'accidents : principes élémentaires (veiller à la sécurité, établir le bilan de la victime, appeler les secours) 	<ul style="list-style-type: none"> • Réagir adéquatement en cas d'accident 	
• 1.3 Appliquer les règles de sécurité spécifiques au travail en hauteur		

<ul style="list-style-type: none"> • Les équipements de travail pour le travail en hauteur (échafaudages, échelles...) : <ul style="list-style-type: none"> ○ types, caractéristiques, identification, constituants, classe ○ conditions d'utilisation, principe de stabilité, charges admissibles ○ mesures de prévention des risques de chute de personnes ou d'objets - équipements de sécurité associés (EPI, EPC) ○ mesures de prévention liées aux conditions météorologiques ○ réglementation en cours sur l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : <ul style="list-style-type: none"> - principes généraux (prévention des risques de chute, mesures de sécurité en cas de changement des conditions météorologiques, conditions en matière de charges admissibles), droits et devoirs de l'employeur, du responsable montage / démontage, notice d'instruction ...), éléments spécifiques utiles au travail de l'Agent horticole 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une échelle : <ul style="list-style-type: none"> ○ (Dés)installer une échelle de manière sécurisée ○ Manipuler du matériel non motorisé sur échelle dans le respect des règles • Utiliser un équipement de travail en hauteur (échafaudage) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Consulter la notice d'instructions (risques, mode d'utilisation ...) fournie par l'employeur / le responsable du montage / démontage ○ Réaliser un contrôle visuel de l'échafaudage (stabilité, conditions d'utilisation, équipement de sécurité) avant utilisation ○ Utiliser l'équipement de travail de manière sécurisée dans le respect de la réglementation en vigueur et des prescriptions du fabricant ○ Utiliser les EPI et EPC requis ○ Manipuler du matériel motorisé sur échafaudage dans le respect des règles 	
--	--	--

2 Respecter les règles liées à l'hygiène		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène 	
3 Respecter les règles liées à l'ergonomie et la manutention		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Les règles d'ergonomie et de manutention : principes de base adaptés aux travaux à réaliser 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention (port et transfert de charges, utilisation du matériel ...) 	
4 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement : tri et évacuation des déchets, utilisation rationnelle de l'eau, de l'énergie ... • L'approche par écosystème : définition, objectifs • La législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1 : objectifs, contenus). 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement • Respecter les interactions dans les écosystèmes • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1) • Appliquer les règles de traçabilité (compléter le carnet de suivi) 	
5 Gérer son temps de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'organisation du travail dans le respect des consignes. • Les délais impartis 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser le travail • Réaliser les travaux dans les délais impartis 	

Glossaire UAA2 :

Accessoire de plantation : Tuteur, drain, protection contre les rongeurs / les oiseaux, palissage, matériel d'irrigation goutte à goutte, films plastiques de plantation ...

Accessoire d'irrigation : Canon d'arrosage, goutte à goutte et tuyauteries ...

Conditions météorologiques : Température, humidité de l'air, vent, pluie

Conditions pédoclimatiques : Température, humidité du sol

Consignes : Types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...)

Fournitures : Les fournitures : - multiplication – plantation (tuteurs, grillages...) – taille (clips, ficelles, ligatures, piquets ...) – lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) – entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) – consommables (carburants, huiles, emballages contenant : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation

Impétrants : Toute conduite ou canalisation, tout câble enterré (électricité, gaz, eau, ...).

Lutte intégrée : Suivant Directive 2009/128/CE : La lutte intégrée consiste en « la prise en considération attentive de toutes les méthodes de protection des plantes disponibles et, par conséquent, l'intégration des mesures appropriées qui découragent le développement des populations d'organismes nuisibles et maintiennent le recours aux produits phytopharmaceutiques et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés des points de vue économique et environnemental, et réduisent ou limitent au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement. La lutte intégrée contre les ennemis des cultures privilégie la croissance de cultures saines en veillant à perturber le moins possible les agroécosystèmes et encourage les mécanismes naturels de lutte contre les ennemis des cultures. »

Maladie : Terme général reprenant les affections physiologiques / fongiques / bactériennes / virales ...

Matériel : Types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation

Productions horticoles : Organes végétaux récoltés ou prêts à être récoltés

Produits/Produits agréés : Types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation

Protection climatique : Voiles de protection contre le froid, ombrières, serres tunnels, tunnel nantais, brise-vent physique, brise-vent végétal, ...

Support de culture : Eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol, substrat végétal, ...

Techniques : Types, conditions d'application, chronologie des étapes

Techniques culturales (horticulture) : Techniques permettant de limiter le développement des ennemis des cultures en supprimant ou en diminuant au maximum la pression d'infestation de départ (limitation des formes de conservation des bio-agresseurs). Différentes solutions sont envisageables. Sont ici repris désherbage mécanique, désherbage thermique, paillage, pour ce qui concerne la lutte contre les adventices

CONTEXTE D'ÉVALUATION UAA 2

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Recueillir les informations utiles
- Réaliser deux semis : 1 en floriculture et 1 en maraîchage
- Réaliser un bouturage en pépinière
- Réaliser une technique de plantation en fruiticulture
- Réaliser la maintenance de 1^{er} niveau du matériel mécanique

Mise en situation :

- Situation réelle pratique (intra ou extra-muros)
- Situation réelle ou simulée (pour le dysfonctionnement du matériel - analyse de cas pour la maintenance du matériel)
- Situation individuelle

Complexité :

- 1 semis hors sol et 1 semis de pleine terre
- Surface minimale professionnellement significative selon le semis
- Choix d'un semis manuel ou mécanique
- Calcul de la quantité de semences nécessaire
- Choix approprié du support de culture
- Technique de bouturage déterminée au préalable
- Technique de plantation déterminée au préalable

Autonomie :

- Autonomie d'exécution pour la réalisation de toutes les tâches

Temps de réalisation :

- A déterminer par l'OEF en fonction des conditions de réalisation des tâches (superficie, conditions météorologiques/pédoclimatiques/pédologiques, technique manuelle ou mécanique,...)

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- L'équipement, les machines et l'outillage adéquats (cf. COPROFOR-05/UAA2)
- Les semences, le matériel végétal en quantité utile
- Le support de culture
- Les consignes écrites et/ou orales utiles à la bonne réalisation des tâches

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION UAA 2

Critère d'évaluation 1 : Conformité des productions

Indicateurs globalisants :

- Le semis en floriculture et le semis en maraîchage sont réalisés.
- Le bouturage en pépinière est réalisé.
- La plantation en fruiticulture est réalisée.
- Les machines/matériel/outils sont opérationnels pour l'usage suivant (maintenance de 1er niveau, nettoyage, rangement).
- Les consignes de travail sont respectées (temps imparti, réactions aux dysfonctionnements éventuels des machines/matériel/outils...).Le sol et le support de culture sont préparés.

Critère d'évaluation 2 : Cohérence de la démarche

Indicateurs globalisants :

- Les informations utiles sont recueillies.
- Les techniques/modes opératoires sont appliqués selon les consignes reçues.
- L'utilisation des machines/matériel/outils est adéquate (préparation, réglages,...).

Critère d'évaluation 3 : Respect des règles professionnelles

Indicateurs globalisants :

- Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à l'égard du matériel, à son propre égard et à l'égard d'autrui
- Les règles de protection de l'environnement sont appliquées

Critère d'évaluation 4 : Adéquation de la communication

Indicateurs globalisants :

- La terminologie professionnelle utilisée est pertinente
- Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable (état du sol, conditions climatiques, sécurité, dysfonctionnement,...)

Seuil de réussite

Tous les critères et indicateurs doivent être évalués et réussis pour valider l'UAA

REMARQUES

Identification détaillée des végétaux.	
Identification des productions florales	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 50 plantes/productions florales professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions florales (minimum 116 plantes/productions florales professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : le chrysanthème, 5 bisannuelles, 30 annuelles, 50 vivaces (2/5 d'estivales, 2/5 printanières, 1/5 vivaces (hivernales ET automnales), 10 graminées, 15 plantes d'appartement (vertes ou fleuries), 5 bulbeuses. ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures florales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions de pépinières	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 60 plantes/productions de pépinières, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions de pépinières (minimum 130 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : 50 arbustes caduques, 20 persistants ou semi-persistants, 20 conifères, 10 plantes grimpantes, 30 arbres, <p>dont au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 culture d'une plante forestière - 1 culture d'un rosier - 1 culture d'une plante dite de terre de bruyère - 1 culture d'un arbuste ornemental en conteneur - 1 culture d'un conifère ornemental en pleine terre - 1 culture d'un feuillu ornemental en pleine terre <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures ligneuses/ornementales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions maraîchères	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 25 plantes/productions maraîchères, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions maraîchères (minimum 50 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ types : foliacées, racines, bulbes, légumineuses, vivaces, légumes fruits, aromatiques,... <p>Dont obligatoirement fraisier, carotte, laitue, scarole, choux, oignon, haricot, poireau, tomate, poivron, courge, concombre, aubergine, navet, panais, radis, rhubarbe, fenouil, endive frisée, chicorée, pomme de terre, asperge, artichaut, salsifis, topinambour, 1 plante aromatique vivace (parmi thym, ciboulette, estragon, romarin, sauge,...) et 1 plante aromatique annuelle (parmi basilic, persil, coriandre,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures maraîchères ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
<p>Identification des productions fruitières</p>	<p>Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier au minimum 10 plantes/productions fruitières professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6</p> <p>UAA 6 : identifier des plantes/productions fruitières (minimum 20 plantes professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : petits fruits, fruits à pépins, fruits à noyaux, fruits secs, raisins <p>Dont obligatoirement vigne, cassissier, groseillier, myrtilier, framboisier, ronce fruitière, pommier, poirier, cerisier, prunier, noisetier</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures fruitières ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...

UAA 3**ENTREtenir LES CULTURES**

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 12 à 24
Activité clé	Voir tableau pages 12 à 24

3.1 Préparer le poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
3.1.1 Préparer le matériel et les fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les fournitures : <ul style="list-style-type: none"> -de multiplication -de plantation (tuteurs, grillages...) -de taille (clips, ficelles, ligatures, piquets...) -de lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) -d'entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) -consommables (carburants, huiles,...) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (types et quantité de matériel et fournitures à emporter) • Identifier le matériel et fournitures nécessaires • Vérifier le bon état du matériel et réagir en cas de problème • Ranger le matériel et fournitures (selon les quantités indiquées par le responsable) dans l'unité de transport (véhicule, camionnette, remorque ...) • Emporter le matériel et les fournitures sur la zone de travail 	<p><i>Préparer le poste de travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

3.1.2 Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux		
<ul style="list-style-type: none"> • Les croquis/schémas/plan de culture : définition, utilité, composants, symboles ... • La sécurisation de la zone de travail : définition, utilité, matériel et procédures (signalisation, protection ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder un croquis/schéma/plan de culture • Situer la zone de travail • Repérer tout élément pouvant présenter un danger pour soi-même ou pour autrui (impétrants signalés, piquets béton, objets divers, tierces personnes, circulation routière ...) • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation 	<i>Idem</i>

3.2 Entretien du sol / le support de culture		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
3.2.1 Biner / Griffage		
<ul style="list-style-type: none"> • Le binage, le griffage : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état du sol • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques et du relief (pente) • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Entretien du sol / le support de culture lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
3.2.2 Arroser / Irriguer		
<ul style="list-style-type: none"> • L'arrosage / l'irrigation : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, réglage simple (pression, orientation ...), mode et conditions d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques et du relief (pente) • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements simples du matériel 	<i>Idem</i>

3.2.3 Pailler		
<ul style="list-style-type: none"> • Le paillage : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions pédoclimatiques, météorologiques • Régler les outils et machines mécaniques • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
3.2.4 Entretenir les interlignes (sol nu/sol enherbé)		
<ul style="list-style-type: none"> • Le sarclage et/ou le fauchage <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état du sol • Tenir compte des conditions pédologiques pédoclimatiques, météorologiques et du relief (pente) • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>

3.3 Apporter la fertilisation au sol / au support de culture /à la culture		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
3.3.1 Apporter la fertilisation au sol/au support de culture/à la culture		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr. glossaire) • La fertilisation d'une culture en plein sol : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ électroconductivité du support de culture ○ techniques : (cfr.glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) ○ produits : (cfr glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes de fertilisation • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques • Tenir compte de l'électroconductivité du support de culture • Appliquer les consignes de fertilisation • Régler les outils et machines • Examiner l'étiquette des produits de fertilisation • Doser les produits de fertilisation • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Apporter la fertilisation au sol / au support de culture /à la culture lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

3.4 Maîtriser et protéger physiquement les végétaux		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
3.4.1 Identifier les végétaux pour la maîtrise et la protection physique		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes florales	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes florales professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Maîtriser et protéger physiquement les végétaux lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes de pépinières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes de pépinières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes maraîchères	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes maraîchères professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes fruitières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
3.4.2 Maîtriser le développement de la végétation		
<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise de végétation des plantes florales : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition ○ types : - pincement - tailles - effeuillage - ébourgeonnement - tuteurage, ... <ul style="list-style-type: none"> ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel (cfr. glossaire) : types (séateurs, greffoirs) 	<ul style="list-style-type: none"> • Régler les outils de maîtrise de la végétation des plantes florales • Appliquer les techniques appropriées de maîtrise de végétation pour favoriser la production des plantes florales • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>

<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise de végétation des plantes de pépinières : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition ○ types : - pincement, - tailles de formation, taille d'entretien, taille architecturale, taille topiaire,... - effeuillage, ébourgeonnement, - tuteurage, palissage, ... <ul style="list-style-type: none"> ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel de taille : manuel/électrique/thermique/pneumatique : types, dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Régler les outils de maîtrise de la végétation des plantes de pépinières • Appliquer les techniques appropriées de maîtrise de végétation pour favoriser la production des plantes de pépinières • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	
<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise de végétation des plantes maraîchères : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition ○ types : - pincement - tailles de formation, taille d'entretien - effeuillage, ébourgeonnement, - tuteurage, palissage ... <ul style="list-style-type: none"> ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Régler les outils de maîtrise de la végétation des plantes maraîchères • Appliquer les techniques appropriées de maîtrise de végétation pour favoriser la production des plantes maraîchères • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	

<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise de végétation des plantes fruitières : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition ○ types : - pincement, - tailles de formation, taille de fructification, renouvellement et d'entretien,... - effeuillage, ébourgeonnement, - tuteurage, palissage ... <ul style="list-style-type: none"> ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel de taille : manuel/électrique/thermique/pneumatique : types, dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Régler les outils de maîtrise de la végétation des plantes fruitières • Appliquer les techniques appropriées de maîtrise de végétation pour favoriser la production des plantes fruitières • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	
3.4.3 Protéger physiquement les végétaux (protection climatique)		
<ul style="list-style-type: none"> • La protection physique des végétaux : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions météorologiques • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>

3.5 Nettoyer et ranger le poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
3.5.1 Nettoyer et/ou désinfecter le matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le nettoyage et/ou la désinfection du matériel • Les techniques : types, conditions d'application, chronologie des étapes • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les produits : types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel et les produits de nettoyage/désinfection • Appliquer la technique de nettoyage/désinfection appropriée du matériel • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Nettoyer et ranger le poste de travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

3.5.2 Ranger le matériel et les fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> • Le rangement du matériel, des fournitures : procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures de rangement du matériel, fournitures dans le respect des consignes de l'entreprise • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Idem</i>
3.5.3 Assurer la propreté de la zone de travail		
<ul style="list-style-type: none"> • La propreté de la zone de travail : hygiène, respect de l'environnement • Les déchets : types, mode de gestion, procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir propre la zone de travail • Identifier les différents types de déchets • Trier et évacuer les déchets • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Idem</i>
3.5.4 Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • La sécurisation de la zone de travail : utilité, matériel, procédures • La prévention du vol : utilité, procédures 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes de sécurisation de la zone de travail • Identifier le matériel de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures de prévention du vol 	<i>Idem</i>

3.6 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
3.6.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma ...), contenus (lieu, tâches,...) • Les travaux d'entretien et de maintenance de 1er niveau du matériel : <ul style="list-style-type: none"> - types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, aiguisage, montage et démontage d'éléments accessibles sans outillage spécifique ...) - fréquences, procédures, technique, matériel, produits, consignes (du constructeur, de l'entreprise/établissement) 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes d'entretien et de maintenance du matériel (manuel, mécanique) • Appliquer les techniques de démontage et montage d'éléments accessibles sans outillage particulier • Appliquer les techniques de contrôle et de réglages simples du matériel • Appliquer les techniques de graissage et lubrification du matériel 	<p><i>Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

3.7 Transmettre au responsable toute observation / information		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
3.7.1 Transmettre au responsable toute observation / information		
<ul style="list-style-type: none"> • La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, photos ...), terminologie professionnelle • Les limites d'intervention de l'Agent horticole : éléments relatifs <ul style="list-style-type: none"> ○ à la zone de travail, aux tâches à réaliser, (impétrants, imprévus, conditions pédologiques, pédoclimatiques et/ou météorologiques ...) ○ au matériel, fournitures, produits... (cfr glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise/établissement • Signaler toute observation, problème/difficulté... liés au matériel, aux consommables, aux produits, à la zone de travail ... • Utiliser la terminologie professionnelle appropriée 	<p><i>Transmettre au responsable toute observation / information lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

EXIGENCES TRANSVERSALES

1 Respecter les règles liées à la sécurité

1.1 Appliquer les règles liées à la sécurité

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation • Les règles de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> ○ personnelle et collective : les EPI (gants, lunettes de protection ...) et EPC spécifiques aux travaux réalisés ○ à l'égard du matériel : normes de constructeurs, notices d'emploi ○ à l'égard des produits : étiquetage et pictogramme de produits dangereux, notices d'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les sources de danger (matériel, produits, zone de travail ...) • Appliquer les mesures de protection individuelle et collective • Examiner les consignes, notices d'emploi, étiquetages (pictogrammes ...) ... • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors du transport (arrimage ...), de l'utilisation, du stockage ... du matériel • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors de l'utilisation, du stockage ... des produits 	
• 1.2 Réagir adéquatement en cas d'accident		
<ul style="list-style-type: none"> • Les interventions en cas d'accidents : principes élémentaires (veiller à la sécurité, établir le bilan de la victime, appeler les secours) 	<ul style="list-style-type: none"> • Réagir adéquatement en cas d'accident 	

• 1.3 Appliquer les règles de sécurité spécifiques au travail en hauteur

<ul style="list-style-type: none"> • Les équipements de travail pour le travail en hauteur (échafaudages, échelles...) : <ul style="list-style-type: none"> ○ types, caractéristiques, identification, constituants, classe ○ conditions d'utilisation, principe de stabilité, charges admissibles ○ mesures de prévention des risques de chute de personnes ou d'objets - équipements de sécurité associés (EPI, EPC) ○ mesures de prévention liées aux conditions météorologiques ○ réglementation en cours sur l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : <ul style="list-style-type: none"> • principes généraux (prévention des risques de chute, mesures de sécurité en cas de changement des conditions météorologiques, conditions en matière de charges admissibles), droits et devoirs de l'employeur, du responsable montage / démontage, notice d'instruction ...), éléments spécifiques utiles au travail de l'Agent horticole 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une échelle : <ul style="list-style-type: none"> ○ (Dés)installer une échelle de manière sécurisée ○ Manipuler du matériel non motorisé sur échelle dans le respect des règles • Utiliser un équipement de travail en hauteur (échafaudage) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Consulter la notice d'instructions (risques, mode d'utilisation ...) fournie par l'employeur / le responsable du montage / démontage ○ Réaliser un contrôle visuel de l'échafaudage (stabilité, conditions d'utilisation, équipement de sécurité) avant utilisation ○ Utiliser l'équipement de travail de manière sécurisée dans le respect de la réglementation en vigueur et des prescriptions du fabricant ○ Utiliser les EPI et EPC requis ○ Manipuler du matériel motorisé sur échafaudage dans le respect des règles 	
--	--	--

2 Respecter les règles liées à l'hygiène		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène 	
3 Respecter les règles liées à l'ergonomie et la manutention		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Les règles d'ergonomie et de manutention : principes de base adaptés aux travaux à réaliser 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention (port et transfert de charges, utilisation du matériel ...) 	
4 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement : tri et évacuation des déchets, utilisation rationnelle de l'eau, de l'énergie ... • L'approche par écosystème : définition, objectifs • La législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1 : objectifs, contenus). 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement • Respecter les interactions dans les écosystèmes • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1) • Appliquer les règles de traçabilité (compléter le carnet de suivi) 	
5 Gérer son temps de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'organisation du travail dans le respect des consignes. • Les délais impartis 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser le travail • Réaliser les travaux dans les délais impartis 	

Glossaire UAA3 :

Accessoire de plantation : Tuteur, drain, protection contre les rongeurs / les oiseaux, palissage, matériel d'irrigation goutte à goutte, films plastiques de plantation ...

Accessoire d'irrigation : Canon d'arrosage, goutte à goutte et tuyauteries ...

Conditions météorologiques : Température, humidité de l'air, vent, pluie

Conditions pédoclimatiques : Température, humidité du sol

Consignes : Types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...)

Fournitures : Les fournitures : - multiplication – plantation (tuteurs, grillages...) – taille (clips, ficelles, ligatures, piquets ...) – lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) – entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) – consommables (carburants, huiles, emballages contenant) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation

Impétrants : Toute conduite ou canalisation, tout câble enterré (électricité, gaz, eau, ...).

Lutte intégrée : Suivant Directive 2009/128/CE : La lutte intégrée consiste en « la prise en considération attentive de toutes les méthodes de protection des plantes disponibles et, par conséquent, l'intégration des mesures appropriées qui découragent le développement des populations d'organismes nuisibles et maintiennent le recours aux produits phytopharmaceutiques et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés des points de vue économique et environnemental, et réduisent ou limitent au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement. La lutte intégrée contre les ennemis des cultures privilégie la croissance de cultures saines en veillant à perturber le moins possible les agroécosystèmes et encourage les mécanismes naturels de lutte contre les ennemis des cultures. »

Maladie : Terme général reprenant les affections physiologiques / fongiques / bactériennes / virales ...

Matériel : Types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation

Productions horticoles : Organes végétaux récoltés ou prêts à être récoltés

Produits/Produits agréés : Types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation

Protection climatique : Voiles de protection contre le froid, ombrières, serres tunnels, tunnel nantais, brise-vent physique, brise-vent végétal, ...

Support de culture : Eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol, substrat végétal, ...

Techniques : Types, conditions d'application, chronologie des étapes

Techniques culturales (horticulture) : Techniques permettant de limiter le développement des ennemis des cultures en supprimant ou en diminuant au maximum la pression d'infestation de départ (limitation des formes de conservation des bio-agresseurs). Différentes solutions sont envisageables. Sont ici repris désherbage mécanique, désherbage thermique, paillage, pour ce qui concerne la lutte contre les adventices

CONTEXTE D'EVALUATION UAA 3

Eléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Entretien le sol/le support de culture. Si nécessaire, apporter la fertilisation d'entretien au sol/support de culture/culture
- Réaliser deux tailles d'entretien appropriées aux végétaux
- Réaliser un tuteurage/palissage
- Réaliser la maintenance de 1^{er} niveau du matériel mécanique

Mise en situation :

- Situation réelle pratique (intra ou extra-muros)
- Situation réelle ou simulée (pour le dysfonctionnement du matériel - analyse de cas pour la maintenance du matériel)
- Situation individuelle

Complexité :

- Les 4 secteurs de production horticole doivent être abordés au travers des différentes tâches (**exemple** : 1 tuteurage/palissage en maraîchage, 1 taille en fruiticulture, 1 taille en pépinières, 1 fertilisation d'entretien en floriculture)
- Surface minimale de sol à entretenir et/ou à fertiliser professionnellement significative

Autonomie :

Autonomie d'exécution pour la réalisation de toutes les tâches

Temps de réalisation :

- A déterminer par l'OEF.

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- L'équipement, les machines et l'outillage adéquats (cf. COPROFOR-05/UAA3)
- Le matériel végétal, les fertilisants en quantité utile
- Le matériel de tuteurage/palissage
- Les consignes écrites et/ou orales utiles à la bonne réalisation des tâches

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION UAA 3

Critère d'évaluation 1 : Conformité des productions

Indicateurs globalisants :

- Le sol/support de culture est entretenu/fertilisé.
- Les tailles sont réalisées.
- Le tuteurage/palissage est réalisé.
- Les machines/matériel/outils sont opérationnels pour l'usage suivant (maintenance de 1er niveau, nettoyage, rangement).
- Les consignes de travail sont respectées (temps imparti, réactions aux dysfonctionnements éventuels des machines/matériel/outils...).

Critère d'évaluation 2 : Cohérence de la démarche

Indicateurs globalisants :

- Les informations utiles sont recueillies.
- Les techniques/modes opératoires sont appliqués selon les consignes reçues.
- L'utilisation des machines/matériel/outils est adéquate (préparation, réglages,...).

Critère d'évaluation 3 : Respect des règles professionnelles

Indicateurs globalisants :

- Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à l'égard du matériel, à son propre égard et à l'égard d'autrui
- Les règles de protection de l'environnement sont appliquées

Critère d'évaluation 4 : Adéquation de la communication

Indicateurs globalisants :

- La terminologie professionnelle utilisée est pertinente
- Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable (état du sol, conditions climatiques, sécurité, dysfonctionnement,...)

Seuil de réussite Tous les critères et indicateurs doivent être évalués et réussis pour valider l'UAA

REMARQUES

Identification détaillée des végétaux.	
Identification des productions florales	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 50 plantes/productions florales professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions florales (minimum 116 plantes/productions florales professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : le chrysanthème, 5 bisannuelles, 30 annuelles, 50 vivaces (2/5 d'estivales, 2/5 printanières, 1/5 vivaces (hivernales ET automnales), 10 graminées, 15 plantes d'appartement (vertes ou fleuries), 5 bulbeuses. ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures florales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions de pépinières	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 60 plantes/productions de pépinières, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions de pépinières (minimum 130 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : 50 arbustes caduques, 20 persistants ou semi-persistants, 20 conifères, 10 plantes grimpantes, 30 arbres, <p>dont au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 culture d'une plante forestière - 1 culture d'un rosier - 1 culture d'une plante dite de terre de bruyère - 1 culture d'un arbuste ornemental en conteneur - 1 culture d'un conifère ornemental en pleine terre - 1 culture d'un feuillu ornemental en pleine terre <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures ligneuses/ornementales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions maraîchères	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 25 plantes/productions maraîchères, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions maraîchères (minimum 50 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ types : foliacées, racines, bulbes, légumineuses, vivaces, légumes fruits, aromatiques,... <p>Dont obligatoirement fraisier, carotte, laitue, scarole, choux, oignon, haricot, poireau, tomate, poivron, courge, concombre, aubergine, navet, panais, radis, rhubarbe, fenouil, endive frisée, chicorée, pomme de terre, asperge, artichaut, salsifis, topinambour, 1 plante aromatique vivace (parmi thym, ciboulette, estragon, romarin, sauge,...) et 1 plante aromatique annuelle (parmi basilic, persil, coriandre,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures maraîchères ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
<p>Identification des productions fruitières</p>	<p>Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier au minimum 10 plantes/productions fruitières professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6</p> <p>UAA 6 : identifier des plantes/productions fruitières (minimum 20 plantes professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : petits fruits, fruits à pépins, fruits à noyaux, fruits secs, raisins <p>Dont obligatoirement vigne, cassissier, groseillier, myrtilier, framboisier, ronce fruitière, pommier, poirier, cerisier, prunier, noisetier</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures fruitières ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...

UAA 4	REALISER LES OPERATIONS DE LA RECOLTE JUSQU'À LA MISE EN VENTE DES PRODUCTIONS HORTICOLES
--------------	--

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 12 à 24
Activité clé	Voir tableau pages 12 à 24

4.1 Préparer le poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
4.1.1 Préparer le matériel et les fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les fournitures : <ul style="list-style-type: none"> -de multiplication -de plantation (tuteurs, grillages...) -de taille (clips, ficelles, ligatures, piquets...) -de lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) -d'entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (types et quantité de matériel et fournitures à emporter) • Identifier le matériel et fournitures nécessaires • Vérifier le bon état du matériel et réagir en cas de problème • Ranger le matériel et fournitures (selon les quantités indiquées par le responsable) dans l'unité de transport (véhicule, camionnette, remorque ...) • Emporter le matériel et les fournitures sur la zone de travail 	<p><i>Préparer le poste de travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

-consommables (carburants, huiles,...) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation		
4.1.2 Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux		
<ul style="list-style-type: none"> • Les croquis/schémas/plan de culture : définition, utilité, composants, symboles ... • La sécurisation de la zone de travail : définition, utilité, matériel et procédures (signalisation, protection ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder un croquis/schéma/plan de culture • Situer la zone de travail • Repérer tout élément pouvant présenter un danger pour soi-même ou pour autrui (impétrants signalés, piquets béton, objets divers, tierces personnes, circulation routière ...) • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation 	<i>Idem</i>

4.2 Récolter les productions horticoles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
4.2.1 Identifier les productions horticoles pour la récolte		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes florales	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes florales professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Récolter les productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes de pépinières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes de pépinières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes maraîchères	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes maraîchères professionnellement significatives pour l'entreprise 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes fruitières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise 	

4.2.2 Déterminer le stade de récolte et/ou de commercialisation		
<ul style="list-style-type: none"> • Les stades de maturité et/ou de récolte • Les stades de commercialisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les stades de maturité et/ou de récolte • Identifier les stades de commercialisation • Tenir compte du stade de maturité et/ou de récolte optimum 	<i>Idem</i>
4.2.3 Effectuer manuellement et mécaniquement la récolte		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'une récolte : <ul style="list-style-type: none"> - définition, objectifs - conditions pédologiques (cfr.glossaire) - conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) - conditions météorologiques (cfr.glossaire) - techniques de récolte - matériel : (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>

4.3 Conditionner les productions horticoles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
4.3.1 Identifier les productions horticoles pour le conditionnement		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes florales 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les productions florales professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Conditionner les productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes de pépinières 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les productions de pépinières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	

<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes maraîchères	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les productions maraîchères professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes fruitières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les productions fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
4.3.2 Trier et calibrer les productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr. glossaire) • Le calibrage : types, normes/standards commerciaux, spécificités, poids, diamètre,... • Les normes sanitaires et de qualité des productions horticoles • Le matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Trier une production horticole en fonction des normes sanitaires et de qualité • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face au dysfonctionnement du matériel 	<i>Idem</i>
4.3.3 Emballer et étiqueter les productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un emballage/étiquetage des productions horticoles : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) ○ fournitures : emballages, étiquettes... • La réglementation spécifique à l'étiquetage des productions horticoles 	<ul style="list-style-type: none"> • Régler les outils et machines • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel • Appliquer la réglementation spécifique à l'étiquetage 	<i>Idem</i>
4.3.4 Mettre en caisse, container, cageot, cagette, en chariot de transport,...		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr. glossaire) • La réalisation d'une mise en caisse, container, cageot, cagette, en chariot des productions horticoles : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ techniques : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Mettre en caisse, container, cageot, cagette, en chariot...selon les consignes • Appliquer la technique appropriée 	<i>Idem</i>

o matériel : (cfr. glossaire)		
-------------------------------	--	--

4.4 Stocker les productions horticoles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
4.4.1 Identifier les productions horticoles pour le stockage		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes florales	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes florales professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Stocker les productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr. glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes de pépinières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes de pépinières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr.glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes maraîchères	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes maraîchères professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes (cfr.glossaire) • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes fruitières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	
4.4.2 Arroser		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques adéquates d'arrosage (brumisation, aspersion,...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroser si nécessaire 	<i>Idem</i>

4.4.3 Emballer et étiqueter les productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un emballage/étiquetage des productions horticoles : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) ○ fournitures : emballages, étiquettes... • La réglementation spécifique à l'étiquetage des productions horticoles 	<ul style="list-style-type: none"> • Régler les outils et machines • Appliquer la réglementation spécifique à l'étiquetage • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement au dysfonctionnement du matériel 	<i>Idem</i>
4.4.4 Effectuer le stockage proprement dit		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un stockage des productions : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions météorologiques ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel (manuel et élévateur) : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Régler les outils et élévateur • Tenir compte des conditions météorologiques • Appliquer la technique appropriée • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
4.5 Préparer une commande		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
4.5.1 Préparer une commande		
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations reprises dans le bon de commande : production, quantité, conditionnement,... • Le matériel de conditionnement (caisses, sachets, chariots, palettes,...) appropriées aux productions • Les critères de sélection des productions horticoles pour la vente (qualité, homogénéité, ...) • La réalisation d'une mise en caisse / en chariot / en sachet des productions horticoles : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder un bon de commande • Sélectionner les productions conformes à la commande • Conditionner la commande pour son transport (mise en caisse, mise en sachet, mise en chariot, ...) 	<i>Préparer une commande lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

4.5.2 Charger le véhicule		
<ul style="list-style-type: none"> Le matériel/équipement de manipulation des productions : matériel roulant (chariot élévateur, transpalette,...) Les règles de sécurité liées au transport (équilibrage des charges, modes d'attache, ...) Les règles d'ergonomie, de manutention 	<ul style="list-style-type: none"> Charger le véhicule en respectant les règles de sécurité liées au transport, les règles de manutention 	
4.6 Nettoyer et ranger le poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
4.6.1 Nettoyer et/ou désinfecter le matériel		
<ul style="list-style-type: none"> Le nettoyage et/ou la désinfection du matériel Les techniques : types, conditions d'application, chronologie des étapes Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation Les produits : types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier le matériel et les produits de nettoyage/désinfection Appliquer la technique de nettoyage/désinfection appropriée du matériel Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Nettoyer et ranger le poste de travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution</i>
4.6.2 Ranger le matériel et les fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> Le rangement du matériel, des fournitures : procédures Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> Appliquer les procédures de rangement du matériel, fournitures dans le respect des consignes de l'entreprise Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Idem</i>
4.6.3 Assurer la propreté de la zone de travail		
<ul style="list-style-type: none"> La propreté de la zone de travail : hygiène, respect de l'environnement Les déchets : types, mode de gestion, procédures Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> Maintenir propre la zone de travail Identifier les différents types de déchets Trier et évacuer les déchets Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Idem</i>

4.6.4 Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • La sécurisation de la zone de travail : utilité, matériel, procédures • La prévention du vol : utilité, procédures 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes de sécurisation de la zone de travail • Identifier le matériel de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures de prévention du vol 	<i>Idem</i>

4.7 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
4.7.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma ...), contenus (lieu, tâches,...) • Les travaux d'entretien et de maintenance de 1er niveau du matériel : <ul style="list-style-type: none"> - types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, aiguisage, montage et démontage d'éléments accessibles sans outillage spécifique ...) - fréquences, procédures, technique, matériel, produits, consignes (du constructeur, de l'entreprise/établissement) 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes d'entretien et de maintenance du matériel (manuel, mécanique) • Appliquer les techniques de démontage et montage d'éléments accessibles sans outillage particulier • Appliquer les techniques de contrôle et de réglages simples du matériel • Appliquer les techniques de graissage et lubrification du matériel 	<i>Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

4.8 Transmettre au responsable toute observation / information		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
4.8.1 Transmettre au responsable toute observation / information		
<ul style="list-style-type: none"> • La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, photos ...), terminologie professionnelle • Les limites d'intervention de l'Agent horticole : éléments relatifs <ul style="list-style-type: none"> ○ à la zone de travail, aux tâches à réaliser, (impétrants, imprévus, conditions pédologiques, pédoclimatiques et/ou météorologiques ...) ○ au matériel, fournitures, produits... (voir glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise/établissement • Signaler toute observation, problème/difficulté... liés au matériel, aux consommables, aux produits, à la zone de travail ... • Utiliser la terminologie professionnelle appropriée 	<p><i>Transmettre au responsable toute observation / information lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

EXIGENCES TRANSVERSALES		
1 Respecter les règles liées à la sécurité		
1.1 Appliquer les règles liées à la sécurité		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation • Les règles de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> ○ personnelle et collective : les EPI (gants, lunettes de protection ...) et EPC spécifiques aux travaux réalisés ○ à l'égard du matériel : normes de constructeurs, notices d'emploi ○ à l'égard des produits : étiquetage et pictogramme de produits dangereux, notices d'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les sources de danger (matériel, produits, zone de travail ...) • Appliquer les mesures de protection individuelle et collective • Examiner les consignes, notices d'emploi, étiquetages (pictogrammes ...) ... • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors du transport (arrimage ...), de l'utilisation, du stockage ... du matériel • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors de l'utilisation, du stockage ... des produits 	

• 1.2 Réagir adéquatement en cas d'accident		
• Les interventions en cas d'accidents : principes élémentaires (veiller à la sécurité, établir le bilan de la victime, appeler les secours)	• Réagir adéquatement en cas d'accident	

• 1.3 Appliquer les règles de sécurité spécifiques au travail en hauteur		
<ul style="list-style-type: none"> • Les équipements de travail pour le travail en hauteur (échafaudages, échelles...) : <ul style="list-style-type: none"> ○ types, caractéristiques, identification, constituants, classe ○ conditions d'utilisation, principe de stabilité, charges admissibles ○ mesures de prévention des risques de chute de personnes ou d'objets - équipements de sécurité associés (EPI, EPC) ○ mesures de prévention liées aux conditions météorologiques ○ réglementation en cours sur l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : <ul style="list-style-type: none"> • principes généraux (prévention des risques de chute, mesures de sécurité en cas de changement des conditions météorologiques, conditions en matière de charges admissibles), droits et devoirs de l'employeur, du responsable montage / démontage, notice d'instruction ...), éléments spécifiques utiles au travail de l'Agent horticole 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une échelle : <ul style="list-style-type: none"> ○ (Dés)installer une échelle de manière sécurisée ○ Manipuler du matériel non motorisé sur échelle dans le respect des règles • Utiliser un équipement de travail en hauteur (échafaudage) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Consulter la notice d'instructions (risques, mode d'utilisation ...) fournie par l'employeur / le responsable du montage / démontage ○ Réaliser un contrôle visuel de l'échafaudage (stabilité, conditions d'utilisation, équipement de sécurité) avant utilisation ○ Utiliser l'équipement de travail de manière sécurisée dans le respect de la réglementation en vigueur et des prescriptions du fabricant ○ Utiliser les EPI et EPC requis ○ Manipuler du matériel motorisé sur échafaudage dans le respect des règles 	

2 Respecter les règles liées à l'hygiène		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène 	
3 Respecter les règles liées à l'ergonomie et la manutention		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Les règles d'ergonomie et de manutention : principes de base adaptés aux travaux à réaliser 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention (port et transfert de charges, utilisation du matériel ...) 	
4 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement : tri et évacuation des déchets, utilisation rationnelle de l'eau, de l'énergie ... • L'approche par écosystème : définition, objectifs • La législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1 : objectifs, contenus). 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement • Respecter les interactions dans les écosystèmes • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1) • Appliquer les règles de traçabilité (compléter le carnet de suivi) 	
5 Gérer son temps de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'organisation du travail dans le respect des consignes. • Les délais impartis 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser le travail • Réaliser les travaux dans les délais impartis 	

Glossaire UAA4 :

Accessoire de plantation : Tuteur, drain, protection contre les rongeurs / les oiseaux, palissage, matériel d'irrigation goutte à goutte, films plastiques de plantation ...

Accessoire d'irrigation : Canon d'arrosage, goutte à goutte et tuyauteries ...

Conditions météorologiques : Température, humidité de l'air, vent, pluie

Conditions pédoclimatiques : Température, humidité du sol

Consignes : Types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...)

Fournitures : Les fournitures : - multiplication – plantation (tuteurs, grillages...) – taille (clips, ficelles, ligatures, piquets ...) – lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) – entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) – consommables (carburants, huiles, emballages contenant : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation

Impétrants : Toute conduite ou canalisation, tout câble enterré (électricité, gaz, eau, ...).

Lutte intégrée : Suivant Directive 2009/128/CE : La lutte intégrée consiste en « la prise en considération attentive de toutes les méthodes de protection des plantes disponibles et, par conséquent, l'intégration des mesures appropriées qui découragent le développement des populations d'organismes nuisibles et maintiennent le recours aux produits phytopharmaceutiques et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés des points de vue économique et environnemental, et réduisent ou limitent au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement. La lutte intégrée contre les ennemis des cultures privilégie la croissance de cultures saines en veillant à perturber le moins possible les agroécosystèmes et encourage les mécanismes naturels de lutte contre les ennemis des cultures. »

Maladie : Terme général reprenant les affections physiologiques / fongiques / bactériennes / virales ...

Matériel : Types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation

Productions horticoles : Organes végétaux récoltés ou prêts à être récoltés

Produits/Produits agréés : Types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation

Protection climatique : Voiles de protection contre le froid, ombrières, serres tunnels, tunnel nantais, brise-vent physique, brise-vent végétal, ...

Support de culture : Eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol, substrat végétal, ...

Techniques : Types, conditions d'application, chronologie des étapes

Techniques culturales (horticulture) : Techniques permettant de limiter le développement des ennemis des cultures en supprimant ou en diminuant au maximum la pression d'infestation de départ (limitation des formes de conservation des bio-agresseurs). Différentes solutions sont envisageables. Sont ici repris désherbage mécanique, désherbage thermique, paillage, pour ce qui concerne la lutte contre les adventices

CONTEXTE D'ÉVALUATION UAA 4

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Récolter, conditionner, stocker deux productions horticoles
- Préparer la commande
- Réaliser la maintenance de 1^{er} niveau du matériel mécanique

Mise en situation :

- Situation réelle pratique (intra ou extra-muros)
- Situation réelle ou simulée (pour le dysfonctionnement du matériel - analyse de cas pour la maintenance du matériel)
- Situation individuelle

Complexité :

- 1 culture ornementale et 1 culture vivrière
- Travaux de récolte (professionnellement significatifs) à réaliser dans le respect des conditions pédo-climatiques

Autonomie :

Autonomie d'exécution pour la réalisation de toutes les tâches

Temps de réalisation :

- A déterminer par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- L'équipement, les machines et l'outillage adéquats (cf. COPROFOR-05/UAA4)
- Le matériel de récolte, de conditionnement, de stockage
- Les consignes écrites et/ou orales utiles à la bonne réalisation des tâches

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION UAA 4

Critère d'évaluation 1 : Conformité des productions

Indicateurs globalisants :

- Les deux productions horticoles sont récoltées, conditionnées et stockées.
- La commande est préparée.
- Les machines/matériel/outils sont opérationnels pour l'usage suivant (maintenance de 1er niveau, nettoyage, rangement).
- Les consignes de travail sont respectées (temps imparti, réactions aux dysfonctionnements éventuels des machines/matériel/outils...).

Critère d'évaluation 2 : Cohérence de la démarche

Indicateurs globalisants :

- Les informations utiles sont recueillies.
- Les techniques/modes opératoires sont appliqués selon les consignes reçues.
- L'utilisation des machines/matériel/outils est adéquate (préparation, réglages,...).

Critère d'évaluation 3 : Respect des règles professionnelles

Indicateurs globalisants :

- Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à l'égard du matériel, à son propre égard et à l'égard d'autrui
- Les règles de protection de l'environnement sont appliquées

Critère d'évaluation 4 : Adéquation de la communication

Indicateurs globalisants :

- La terminologie professionnelle utilisée est pertinente
- Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable (état du sol, conditions climatiques, sécurité, dysfonctionnement,...)

Seuil de réussite

Tous les critères et indicateurs doivent être évalués et réussis pour valider l'UAA

REMARQUES

Identification détaillée des végétaux.	
Identification des productions florales	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 50 plantes/productions florales professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions florales (minimum 116 plantes/productions florales professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : le chrysanthème, 5 bisannuelles, 30 annuelles, 50 vivaces (2/5 d'estivales, 2/5 printanières, 1/5 vivaces (hivernales ET automnales), 10 graminées, 15 plantes d'appartement (vertes ou fleuries), 5 bulbeuses. ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures florales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions de pépinières	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 60 plantes/productions de pépinières, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions de pépinières (minimum 130 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : 50 arbustes caduques, 20 persistants ou semi-persistants, 20 conifères, 10 plantes grimpantes, 30 arbres, <p>dont au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 culture d'une plante forestière - 1 culture d'un rosier - 1 culture d'une plante dite de terre de bruyère - 1 culture d'un arbuste ornemental en conteneur - 1 culture d'un conifère ornemental en pleine terre - 1 culture d'un feuillu ornemental en pleine terre <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures ligneuses/ornementales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions maraîchères	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 25 plantes/productions maraîchères, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions maraîchères (minimum 50 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ types : foliacées, racines, bulbes, légumineuses, vivaces, légumes fruits, aromatiques,... <p>Dont obligatoirement fraisier, carotte, laitue, scarole, choux, oignon, haricot, poireau, tomate, poivron, courge, concombre, aubergine, navet, panais, radis, rhubarbe, fenouil, endive frisée, chicorée, pomme de terre, asperge, artichaut, salsifis, topinambour, 1 plante aromatique vivace (parmi thym, ciboulette, estragon, romarin, sauge,...) et 1 plante aromatique annuelle (parmi basilic, persil, coriandre,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures maraîchères ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
<p>Identification des productions fruitières</p>	<p>Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier au minimum 10 plantes/productions fruitières professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6</p> <p>UAA 6 : identifier des plantes/productions fruitières (minimum 20 plantes professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : petits fruits, fruits à pépins, fruits à noyaux, fruits secs, raisins <p>Dont obligatoirement vigne, cassissier, groseillier, myrtilier, framboisier, ronce fruitière, pommier, poirier, cerisier, prunier, noisetier</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures fruitières ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...

UAA 5	LUTTER CONTRE LES MALADIES, LES PARASITES ET LES NUISIBLES
--------------	---

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 12 à 24
Activité clé	Voir tableau pages 12 à 24

5.1 Préparer le poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
5.1.1 Préparer le matériel et les fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les fournitures : <ul style="list-style-type: none"> -de multiplication -de plantation (tuteurs, grillages...) -de taille (clips, ficelles, ligatures, piquets...) -de lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) -d'entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) -consommables (carburants, huiles,...) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (types et quantité de matériel et fournitures à emporter) • Identifier le matériel et fournitures nécessaires • Vérifier le bon état du matériel et réagir en cas de problème • Ranger le matériel et fournitures (selon les quantités indiquées par le responsable) dans l'unité de transport (véhicule, camionnette, remorque ...) • Emporter le matériel et les fournitures sur la zone de travail 	<p><i>Préparer le poste de travail toute lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

5.1.2 Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux		
<ul style="list-style-type: none"> • Les croquis/schémas/plan de culture : définition, utilité, composants, symboles ... • La sécurisation de la zone de travail : définition, utilité, matériel et procédures (signalisation, protection ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder un croquis/schéma/plan de culture • Situer la zone de travail • Repérer tout élément pouvant présenter un danger pour soi-même ou pour autrui (impétrants signalés, piquets béton, objets divers, tierces personnes, circulation routière ...) • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation 	<i>Idem</i>
5.2 Relever des écarts / anomalies éventuels par rapport à un aspect de « bonne santé » des plantes/productions horticoles		
5.2.1 Identifier les plantes/productions horticoles concernées par la lutte intégrée		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr. glossaire) • Les plantes horticoles concernées par la lutte intégrée 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (zones à traiter ...) • Identifier les plantes horticoles concernées par la lutte intégrée 	<i>Relever des écarts/anomalies éventuels par rapport à un aspect de « bonne santé » des plantes/productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
5.2.2 Relever les écarts/anomalies par rapport au bon aspect des plantes/productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> • Les aspects de « bonne santé » des végétaux visibles et facilement observables (croissance, état des tissus végétaux : coloration, absence de lésions, absence de ravages...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'aspect des végétaux • Repérer les anomalies/écarts des végétaux 	<i>Idem</i>

5.2.3 Prélever un échantillon significatif de toute anomalie observée		
<ul style="list-style-type: none"> • Les échantillons : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, types, objectifs ○ caractéristiques : quantités, répartition ... ○ procédure : technique, matériel 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique de prélèvement d'échantillons significatifs • Utiliser le matériel approprié 	<i>Idem</i>
5.3 Lutter contre les plantes adventices (dont les invasives)		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
5.3.1 Identifier les plantes adventices (dont les invasives)		
<ul style="list-style-type: none"> • La nomenclature des plantes adventices (dont des plantes invasives) : <ul style="list-style-type: none"> ○ types (plantes adventices + plantes invasives = min 15 plantes différentes) ○ dénomination (appellation vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile aux travaux de lutte intégrée ○ caractéristiques principales : facteurs de nuisibilité, dimension, forme, couleur, époque de floraison ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et reconnaître les plantes adventices et invasives professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Lutter contre les plantes adventices (dont les invasives) lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
5.3.2 Assurer les règles de prophylaxie appropriées		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : définition, objectifs, principes • La prophylaxie (prévention) : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs, règles ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) ○ fournitures : (cfr glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques • Appliquer les techniques de prophylaxie (prévention) déterminées par le responsable • Utiliser le matériel de prophylaxie (prévention) approprié • Utiliser les types et quantités de fournitures et produits appropriés • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>

5.3.3 Sarcler / Désherber manuellement		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : définition, objectifs, principes • Le sarclage / Le désherbage manuel : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état du sol • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques • Utiliser le matériel approprié • Appliquer la technique déterminée par le responsable 	<i>Idem</i>
5.3.4 Appliquer une technique culturale		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : définition, objectifs, principes • Les techniques culturales de protection des cultures : types (désherbage mécanique, désherbage thermique, paillage), définition, objectifs <ul style="list-style-type: none"> ○ le désherbage mécanique et thermique : <ul style="list-style-type: none"> ▪ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ▪ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ▪ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ▪ techniques : (cfr.glossaire) ▪ matériel : (cfr. glossaire) ○ le paillage : <ul style="list-style-type: none"> ▪ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ▪ techniques : (cfr.glossaire) ▪ matériel : (cfr. glossaire) ▪ 	<p>Pour le désherbage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état du sol • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques • Régler les outils et machines • Appliquer les techniques déterminées par le responsable • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel <p>Pour le paillage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions météorologiques • Régler les outils et machines • Appliquer les techniques déterminées par le responsable • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>

5.3.5 Pulvériser / Arroser / Epandre un produit agréé		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : définition, objectifs, principes • La pulvérisation / L'arrosage / L'épandage d'un produit agréé : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) ○ produits agréés : (cfr.glossaire) ○ les prescrits de la Phytolice P1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions météorologiques, pédoclimatiques • Appliquer les prescrits de Phytolice P1 • Régler les outils et machines • Examiner l'étiquette des produits agréés • Doser les produits agréés • Appliquer la technique déterminée par le responsable • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel de pulvérisation / d'arrosage / d'épandage 	<i>Idem</i>

5.4 Lutter contre les maladies, les parasites et autres nuisibles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
5.4.1 Identifier les maladies et ravageurs		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des maladies et ravageurs (minimum 3 maladies et 3 ravageurs fréquents par culture) : <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation vernaculaire) ○ caractéristiques principales : dimension, forme, couleur, dégâts occasionnés ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les maladies et ravageurs significatifs pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Lutter contre les maladies, les parasites et autre nuisible lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
5.4.2 Identifier les auxiliaires et pollinisateurs		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des auxiliaires et pollinisateurs (min 3 auxiliaires fréquents et 2 pollinisateurs fréquents) : <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation vernaculaire) ○ caractéristiques principales : dimension, forme, couleur, intérêts,... ○ 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les auxiliaires et pollinisateurs significatifs pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Idem</i>
5.4.3 Identifier les plantes/productions horticoles concernées par la lutte intégrée		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes florales professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Idem</i>

les plantes florales		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes de pépinières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes de pépinières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Idem</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes maraichères	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes maraichères professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Idem</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes • L'identification des végétaux (cfr. identification détaillée des végétaux) : les plantes fruitières	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Identifier les plantes fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Idem</i>
5.4.4 Assurer les règles de prophylaxie appropriées		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : définition, objectifs, principes • La prophylaxie (prévention) : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs, règles ○ conditions pédologiques (cfr.glossaire) ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr. glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) ○ fournitures : (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions pédologiques, pédoclimatiques, météorologiques • Appliquer les techniques de prophylaxie (prévention) déterminées par le responsable • Utiliser le matériel approprié • Utiliser les types et quantités de fournitures et produits appropriés • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
5.4.5 Pulvériser / Arroser / Epandre un produit agréé		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : définition, objectifs, principes • La pulvérisation / L'arrosage / L'épandage d'un produit agréé : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir compte des conditions météorologiques, pédoclimatiques • Appliquer les prescrits de Phytolice P1 • Régler les outils et machines • Examiner l'étiquette des produits agréés 	<i>Idem</i>

<ul style="list-style-type: none"> ○ conditions pédoclimatiques (cfr.glossaire) ○ techniques : (cfr.glossaire) ○ matériel : (cfr. glossaire) ○ produits agréés : (cfr glossaire) ○ les prescrits de la Phytolice P1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Doser les produits agréés • Appliquer la technique déterminée par le responsable • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	
---	--	--

5.4.6 Appliquer une méthode de protection phytosanitaire intégrée selon les instructions spécifiques

<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr. glossaire) • La lutte intégrée : définition, objectifs, principes • Les méthodes spécifiques de protection intégrée : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ types ○ conditions météorologiques (cfr.glossaire) ○ techniques : types (mécanique/manuel, piégeage, introduction d'auxiliaires ...), conditions d'application, ordre chronologique des étapes ○ matériel : (cfr.glossaire) ○ fournitures : pièges, auxiliaires... ○ conditions et mode d'utilisation ○ les prescrits de la Phytolice P1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (zones à traiter, méthode à appliquer ...) • Appliquer les prescrits de Phytolice P1 • Tenir compte des conditions météorologiques • Régler les outils et machines de protection spécifique • Appliquer la technique déterminée par le responsable • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel de protection spécifique 	<i>Idem</i>
---	--	-------------

5.5 Nettoyer et ranger le poste de travail

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
5.5.1 Nettoyer et/ou désinfecter le matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le nettoyage et/ou la désinfection du matériel • Les techniques : types, conditions d'application, chronologie des étapes • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les produits : types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel et les produits de nettoyage/désinfection • Appliquer la technique de nettoyage/désinfection appropriée du matériel • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Nettoyer et ranger le poste de travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

5.5.2 Ranger le matériel et les fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> • Le rangement du matériel, des fournitures : procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures de rangement du matériel, fournitures dans le respect des consignes de l'entreprise • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Idem</i>
5.5.3 Assurer la propreté de la zone de travail		
<ul style="list-style-type: none"> • La propreté de la zone de travail : hygiène, respect de l'environnement • Les déchets : types, mode de gestion, procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir propre la zone de travail • Identifier les différents types de déchets • Trier et évacuer les déchets • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Idem</i>
5.5.4 Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • La sécurisation de la zone de travail : utilité, matériel, procédures • La prévention du vol : utilité, procédures 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes de sécurisation de la zone de travail • Identifier le matériel de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures de prévention du vol 	<i>Idem</i>

5.6 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
5.6.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma ...), contenus (lieu, tâches,...) • Les travaux d'entretien et de maintenance de 1er niveau du matériel : <ul style="list-style-type: none"> - types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, aiguisage, montage et démontage d'éléments accessibles sans outillage spécifique ...) - fréquences, procédures, technique, matériel, produits, consignes (du constructeur, de l'entreprise/établissement) 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes d'entretien et de maintenance du matériel (manuel, mécanique) • Appliquer les techniques de démontage et montage d'éléments accessibles sans outillage particulier • Appliquer les techniques de contrôle et de réglages simples du matériel • Appliquer les techniques de graissage et lubrification du matériel 	<p><i>Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

5.7 Transmettre au responsable toute observation / information		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
5.7.1 Transmettre au responsable toute observation / information		
<ul style="list-style-type: none"> • La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, photos ...), terminologie professionnelle • Les limites d'intervention de l'Agent horticole : éléments relatifs <ul style="list-style-type: none"> ○ à la zone de travail, aux tâches à réaliser, (impétrants, imprévus, conditions 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise/établissement • Signaler toute observation, problème/difficulté... liés au matériel, aux consommables, aux produits, à la zone de travail ... • Utiliser la terminologie professionnelle appropriée 	<p><i>Transmettre au responsable toute observation / information lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

<p>pédologiques, pédoclimatiques et/ou météorologiques ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ au matériel, fournitures, produits... (voir glossaire) 		
--	--	--

<i>EXIGENCES TRANSVERSALES</i>		
1 Respecter les règles liées à la sécurité		
1.1 Appliquer les règles liées à la sécurité		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation • Les règles de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> ○ personnelle et collective : les EPI (gants, lunettes de protection ...) et EPC spécifiques aux travaux réalisés ○ à l'égard du matériel : normes de constructeurs, notices d'emploi ○ à l'égard des produits : étiquetage et pictogramme de produits dangereux, notices d'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les sources de danger (matériel, produits, zone de travail ...) • Appliquer les mesures de protection individuelle et collective • Examiner les consignes, notices d'emploi, étiquetages (pictogrammes ...) ... • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors du transport (arrimage ...), de l'utilisation, du stockage ... du matériel • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors de l'utilisation, du stockage ... des produits 	
• 1.2 Réagir adéquatement en cas d'accident		
<ul style="list-style-type: none"> • Les interventions en cas d'accidents : principes élémentaires (veiller à la sécurité, établir le bilan de la victime, appeler les secours) 	<ul style="list-style-type: none"> • Réagir adéquatement en cas d'accident 	

• 1.3 Appliquer les règles de sécurité spécifiques au travail en hauteur		
<ul style="list-style-type: none"> • Les équipements de travail pour le travail en hauteur (échafaudages, échelles...) : <ul style="list-style-type: none"> ○ types, caractéristiques, identification, constituants, classe ○ conditions d'utilisation, principe de stabilité, charges admissibles ○ mesures de prévention des risques de chute de personnes ou d'objets - équipements de sécurité associés (EPI, EPC) ○ mesures de prévention liées aux conditions météorologiques ○ réglementation en cours sur l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : <ul style="list-style-type: none"> • principes généraux (prévention des risques de chute, mesures de sécurité en cas de changement des conditions météorologiques, conditions en matière de charges admissibles), droits et devoirs de l'employeur, du responsable montage / démontage, notice d'instruction ...), éléments spécifiques utiles au travail de l'Agent horticole 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une échelle : <ul style="list-style-type: none"> ○ (Dés)installer une échelle de manière sécurisée ○ Manipuler du matériel non motorisé sur échelle dans le respect des règles • Utiliser un équipement de travail en hauteur (échafaudage) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Consulter la notice d'instructions (risques, mode d'utilisation ...) fournie par l'employeur / le responsable du montage / démontage ○ Réaliser un contrôle visuel de l'échafaudage (stabilité, conditions d'utilisation, équipement de sécurité) avant utilisation ○ Utiliser l'équipement de travail de manière sécurisée dans le respect de la réglementation en vigueur et des prescriptions du fabricant ○ Utiliser les EPI et EPC requis ○ Manipuler du matériel motorisé sur échafaudage dans le respect des règles 	

2 Respecter les règles liées à l'hygiène		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène 	

3 Respecter les règles liées à l'ergonomie et la manutention		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'ergonomie et de manutention : principes de base adaptés aux travaux à réaliser 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention (port et transfert de charges, utilisation du matériel ...) 	
4 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement : tri et évacuation des déchets, utilisation rationnelle de l'eau, de l'énergie ... • L'approche par écosystème : définition, objectifs • La législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1 : objectifs, contenus). 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement • Respecter les interactions dans les écosystèmes • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) • Appliquer les règles de traçabilité (compléter le carnet de suivi) 	
5 Gérer son temps de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'organisation du travail dans le respect des consignes. • Les délais impartis 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser le travail • Réaliser les travaux dans les délais impartis 	

Glossaire UAA5 :

Accessoire de plantation : Tuteur, drain, protection contre les rongeurs / les oiseaux, palissage, matériel d'irrigation goutte à goutte, films plastiques de plantation ...

Accessoire d'irrigation : Canon d'arrosage, goutte à goutte et tuyauteries ...

Conditions météorologiques : Température, humidité de l'air, vent, pluie

Conditions pédoclimatiques : Température, humidité du sol

Consignes : Types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...)

Fournitures : Les fournitures : - multiplication – plantation (tuteurs, grillages...) – taille (clips, ficelles, ligatures, piquets ...) – lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) – entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) – consommables (carburants, huiles, emballages contenant) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation

Impétrants : Toute conduite ou canalisation, tout câble enterré (électricité, gaz, eau, ...).

Lutte intégrée : Suivant Directive 2009/128/CE : La lutte intégrée consiste en « la prise en considération attentive de toutes les méthodes de protection des plantes disponibles et, par conséquent, l'intégration des mesures appropriées qui découragent le développement des populations d'organismes nuisibles et maintiennent le recours aux produits phytopharmaceutiques et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés des points de vue économique et environnemental, et réduisent ou limitent au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement. La lutte intégrée contre les ennemis des cultures privilégie la croissance de cultures saines en veillant à perturber le moins possible les agroécosystèmes et encourage les mécanismes naturels de lutte contre les ennemis des cultures. »

Maladie : Terme général reprenant les affections physiologiques / fongiques / bactériennes / virales ...

Matériel : Types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation

Productions horticoles : Organes végétaux récoltés ou prêts à être récoltés

Produits/Produits agréés : Types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation

Protection climatique : Voiles de protection contre le froid, ombrières, serres tunnels, tunnel nantais, brise-vent physique, brise-vent végétal, ...

Support de culture : Eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol, substrat végétal, ...

Techniques : Types, conditions d'application, chronologie des étapes

Techniques culturales (horticulture) : Techniques permettant de limiter le développement des ennemis des cultures en supprimant ou en diminuant au maximum la pression d'infestation de départ (limitation des formes de conservation des bio-agresseurs). Différentes solutions sont envisageables. Sont ici repris désherbage mécanique, désherbage thermique, paillage, pour ce qui concerne la lutte contre les adventices

CONTEXTE D'EVALUATION UAA 5

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Réaliser une pulvérisation suivant la consigne
- Appliquer les règles de prophylaxie (prévention)
- Réaliser la maintenance de 1^{er} niveau du matériel mécanique

Mise en situation :

- Situation pratique (intra ou extra-muros) avec simulation pour le produit
- Situation simulée pour les dysfonctionnements
- Situation individuelle

Complexité :

- Surface minimale de sol à pulvériser professionnellement significative
- Choix et dosage du produit phytosanitaire sont laissés à l'appréciation du responsable
- Respect des normes de la Phytolice P1

Autonomie :

- Autonomie d'exécution pour la réalisation de toutes les tâches

Temps de réalisation :

- A déterminer par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- L'équipement, les machines et l'outillage adéquats (cf. COPROFOR-05/UAA5)
- Le matériel de pulvérisation
- Les consignes écrites et/ou orales utiles à la bonne réalisation des tâches

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION UAA 5

Critère d'évaluation 1 : Conformité des productions

Indicateurs globalisants :

- Le produit pulvérisé est réparti de manière adéquate.
- Les règles de prophylaxie (prévention) sont appliquées.
- Les machines/matériel/outils sont opérationnels pour l'usage suivant (maintenance de 1er niveau, nettoyage, rangement).
- Les consignes de travail sont respectées (temps imparti, réactions face aux dysfonctionnements éventuels de machines/matériel...)

Critère d'évaluation 2 : Cohérence de la démarche

Indicateurs globalisants :

- Les informations utiles sont recueillies.
- Le mode opératoire de pulvérisation est appliqué selon les consignes (préparation du produit, étalonnage du pulvérisateur,...)
- L'utilisation des machines/matériel/outils est adéquate (préparation, réglages...).

Critère d'évaluation 3 : Respect des règles professionnelles

Indicateurs globalisants :

- Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à l'égard du matériel, à son propre égard et à l'égard d'autrui
- Les règles de protection de l'environnement sont appliquées

Critère d'évaluation 4 : Adéquation de la communication

Indicateurs globalisants :

- La terminologie professionnelle utilisée est pertinente
- Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable (état du sol, conditions climatiques, sécurité, dysfonctionnement,...)

Seuil de réussite

Tous les critères et indicateurs doivent être évalués et réussis pour valider l'UAA

REMARQUE

Identification détaillée des végétaux.	
Identification des productions florales	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 50 plantes/productions florales professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions florales (minimum 116 plantes/productions florales professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : le chrysanthème, 5 bisannuelles, 30 annuelles, 50 vivaces (2/5 d'estivales, 2/5 printanières, 1/5 vivaces (hivernales ET automnales), 10 graminées, 15 plantes d'appartement (vertes ou fleuries), 5 bulbeuses. ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures florales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions de pépinières	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 60 plantes/productions de pépinières, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions de pépinières (minimum 130 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : 50 arbustes caduques, 20 persistants ou semi-persistants, 20 conifères, 10 plantes grimpantes, 30 arbres, <p>dont au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 culture d'une plante forestière - 1 culture d'un rosier - 1 culture d'une plante dite de terre de bruyère - 1 culture d'un arbuste ornemental en conteneur - 1 culture d'un conifère ornemental en pleine terre - 1 culture d'un feuillu ornemental en pleine terre <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures ligneuses/ornementales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions maraîchères	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 25 plantes/productions maraîchères, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions maraîchères (minimum 50 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ types : foliacées, racines, bulbes, légumineuses, vivaces, légumes fruits, aromatiques,... <p>Dont obligatoirement fraisier, carotte, laitue, scarole, choux, oignon, haricot, poireau, tomate, poivron, courge, concombre, aubergine, navet, panais, radis, rhubarbe, fenouil, endive frisée, chicorée, pomme de terre, asperge, artichaut, salsifis, topinambour, 1 plante aromatique vivace (parmi thym, ciboulette, estragon, romarin, sauge,...) et 1 plante aromatique annuelle (parmi basilic, persil, coriandre,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures maraîchères ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
<p>Identification des productions fruitières</p>	<p>Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier au minimum 10 plantes/productions fruitières professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6</p> <p>UAA 6 : identifier des plantes/productions fruitières (minimum 20 plantes professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : petits fruits, fruits à pépins, fruits à noyaux, fruits secs, raisins <p>Dont obligatoirement vigne, cassissier, groseillier, myrtilier, framboisier, ronce fruitière, pommier, poirier, cerisier, prunier, noisetier</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures fruitières ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...

UAA spécifique à la culture maraichère

L'accès à la formation de cette unité est soumis à la réussite préalable des UAA 1 à 5 de ce présent profil de certification

UAA 6 (CM)	GERER ET VALORISER LES PRODUCTIONS EN CULTURE MARAICHERE
-------------------	---

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 12 à 24
Activité clé	Voir tableau pages 12 à 24

6.1 Préparer le poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.1.1 Préparer le matériel et les fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les fournitures : <ul style="list-style-type: none"> -de multiplication -de plantation (tuteurs, grillages...) -de taille (clips, ficelles, ligatures, piquets...) -de lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (types et quantité de matériel et fournitures à emporter) • Identifier le matériel et fournitures nécessaires • Vérifier le bon état du matériel et réagir en cas de problème • Ranger le matériel et fournitures (selon les quantités indiquées par le responsable) dans l'unité de transport (véhicule, camionnette, remorque ...) • Emporter le matériel et les fournitures sur la zone de travail 	<p><i>Préparer le poste de travail toute lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

-d'entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) -consommables (carburants, huiles,...) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation		
6.1.2 Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux		
<ul style="list-style-type: none"> • Les croquis/schémas/plan de culture : définition, utilité, composants, symboles ... • La sécurisation de la zone de travail : définition, utilité, matériel et procédures (signalisation, protection ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder un croquis/schéma/plan de culture • Situer la zone de travail • Repérer tout élément pouvant présenter un danger pour soi-même ou pour autrui (impétrants signalés, piquets béton, objets divers, tierces personnes, circulation routière ...) • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation 	<i>Idem</i>
6.2 Préparer le sol / le support de culture		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.2.1 Ameublir le sol		
<ul style="list-style-type: none"> • L'ameublissement du sol : pré-requis UAA 1 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Préparer le sol/le support de culture lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.2.2 Apporter la matière organique/les éléments minéraux au support de culture		
<ul style="list-style-type: none"> • L'amendement et la fertilisation : pré-requis UAA 1 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir l'amendement et la fertilisation en fonction de la culture envisagée • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie • 	<i>Idem</i>

6.2.3 Réaliser un lit de plantation/lit de multiplication		
• La réalisation d'un lit de plantation/multiplication : pré-requis UAA1	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.2.4 Préparer le support de culture (eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol,...)		
• La préparation du support de culture (terreau, substrats de culture hors sol, ...) : pré-requis UAA1	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.2.5 Bâcher le sol manuellement et/ou mécaniquement		
• Le bâchage du sol : pré-requis UAA 1	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.3 Multiplier les végétaux par voie générative		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.3.1 Identifier les végétaux à multiplier par voie générative		
• L'identification des végétaux en C.M nécessitant une multiplication générative parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M)	• Identifier les plantes professionnellement significatives pour la multiplication générative en C.M	<i>Multiplier les végétaux par voie générative lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

6.3.2 Récolter les graines pour semis		
<ul style="list-style-type: none"> • Les stades de récolte des graines • Les techniques de récolte des graines • Les techniques de traitement/nettoyage/stockage/conservation des graines 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le stade de récolte des graines • Récolter les graines • Traiter/Nettoyer les graines • Sécher si nécessaire • Stocker/conservé les graines 	<i>Idem</i>
6.3.3 Semer		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un semis : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.4 Multiplier les végétaux par voie végétative		
6.4.1 Identifier les végétaux à multiplier par voie végétative		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en C.M nécessitant une multiplication végétative parmi la liste spécifique • (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes professionnellement significatives pour la multiplication végétative en C.M 	<i>Multiplier les végétaux par voie végétative lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.4.2 Identifier les modes de multiplication et sélectionner le mode approprié		
<ul style="list-style-type: none"> • Les modes de multiplication : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.4.3 Bouturer		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation de bouturages : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie • 	<i>Idem</i>

6.4.4 Multiplier des plantes vivipares (stolons, drageons, adventives,...)		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation de multiplications : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.4.5 Diviser		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'une division : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ techniques : types, conditions d'application, hygrométrie et température, chronologie des étapes ○ matériel : (cfr. glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
6.4.6 Greffer		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'une greffe <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs ○ techniques : types, conditions d'application, hygrométrie et température, chronologie des étapes ○ matériel : cfr.glossaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie • Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
6.4.7 Repérer les conditions anormales d'humidité, de température et de croissance des végétaux		
<ul style="list-style-type: none"> • Les conditions d'humidité et de température, de multiplication des végétaux : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le développement des végétaux en multiplication • Signaler les anomalies observées 	<i>Idem</i>

6.5 Elever les jeunes plantes en vue d'une culture ou d'une commercialisation		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.5.1 Identifier les jeunes plantes à élever		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en C.M parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes professionnellement significatives en C.M 	<i>Elever les jeunes plantes en vue d'une culture ou d'une commercialisation lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.5.2 Repiquer		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>La réalisation d'un repiquage :</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>définition, objectifs</i> ○ <i>conditions pédologiques (cfr.glossaire)</i> ○ <i>conditions météorologiques (cfr.glossaire)</i> ○ <i>techniques : (cfr. glossaire)</i> ○ <i>matériel : (cfr. glossaire)</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tenir compte des conditions pédologiques, météorologiques</i> • <i>Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée</i> • <i>Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée</i> • <i>Appliquer la technique choisie</i> • <i>Régler les outils et machines</i> • <i>Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel</i> 	<i>Idem</i>
6.5.3 Empoter/Rempoter/Surfacier		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un empotage/rempotage/surfaçage : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.5.4 Distancer selon la densité adéquate		
<ul style="list-style-type: none"> • Le distancement : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.5.5 Arroser les jeunes plants		
• La réalisation d'un arrosage : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique d'arrosage appropriée • Planifier les arrosages • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.5.6 Repérer les conditions anormales d'humidité, de température et de croissance des plantes		
• Les conditions d'humidité et de température d'élevage des plantes : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le développement des jeunes plants • Signaler les anomalies observées 	<i>Idem</i>

6.6 Préparer les plant(e)s		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.6.1 Identifier les plant(e)s		
• L'identification des végétaux en C.M parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M)	• Identifier les plantes professionnellement significatives en C.M	<i>Préparer les plant(e)s lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.6.2 Rassembler les plant(e)s et relever les écarts / anomalies par rapport à la norme et à l'état sanitaire		
• La catégorisation des végétaux (croissance, taille, calibre,...) : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Inspecter l'état sanitaire • Détecter les écarts par rapport à la norme • Rassembler les végétaux sur base de leur état sanitaire 	<i>Idem</i>
6.6.3 Appliquer les précautions et soins aux plant(e)s		
• Les précautions et soins (non sanitaires) aux végétaux avant plantation : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.7 Planter		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.7.1 Réaliser les trous de plantation et planter dans le respect des mesures d'alignement et d'écartement		
<ul style="list-style-type: none"> • La plantation de végétaux : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Planter lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.7.2 Mettre en place les accessoires de plantation		
<ul style="list-style-type: none"> • Les accessoires de plantation : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.8 Entretenir le sol / le support de culture		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.8.1 Biner / Griffier		
<ul style="list-style-type: none"> • Le binage, le griffage : pré-requis UAA 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Entretenir le sol / le support de culture lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.8.2 Arroser / Irriguer		
<ul style="list-style-type: none"> • L'arrosage / l'irrigation : pré-requis UAA 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.8.3 Pailer		
• Le paillage : pré-requis UAA 3	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.8.4 Entretenir les interlignes (sol nu/sol enherbé)		
• Le sarclage et/ou le fauchage : pré-requis UAA 3	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.9 Apporter la fertilisation au sol/au support de culture/à la culture		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.9.1 Apporter la fertilisation au sol/au support de culture/à la culture :		
• La fertilisation d'une culture en plein sol : pré-requis UAA 3	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Apporter la fertilisation au sol/au support de culture/à la culture lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution</i>
6.10 Maîtriser et protéger physiquement les végétaux		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.10.1 Identifier les végétaux pour la maîtrise et la protection physique		
• L'identification des végétaux en C.M parmi la liste spécifique (cfr identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M)	• Identifier les plantes professionnellement significatives en C.M. pour l'entreprise/l'établissement	<i>Maîtriser et protéger physiquement les végétaux lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution</i>
6.10.2 Maîtriser le développement de la végétation		
• La maîtrise de végétation des plantes en C.M : pré-requis UAA 3	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.10.3 Protéger physiquement les végétaux (protection climatique)		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La protection physique des végétaux : pré-requis UAA 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.11 Récolter les productions horticoles		
6.11.1 Identifier les différentes étapes d'une récolte		
<ul style="list-style-type: none"> • La récolte : <ul style="list-style-type: none"> - définition, objectifs - conditions pédologiques : (cfr.glossaire) - conditions pédoclimatiques : (cfr.glossaire) - conditions météorologiques : (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes étapes d'une récolte 	<i>Récolter les productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.11.2 Identifier les productions horticoles pour la récolte		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en C.M parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes professionnellement significatives en C.M. pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Idem</i>
6.11.3 Déterminer le stade de récolte et/ou de commercialisation		
<ul style="list-style-type: none"> • Les stades de maturité et/ou de récolte : pré-requis UAA 4 • Les stades de commercialisation : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les stades de maturité et de récolte • Déterminer les stades de commercialisation 	<i>Idem</i>
6.11.4 Effectuer manuellement et mécaniquement la récolte		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'une récolte : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie • 	<i>Idem</i>

6.12 Conditionner les productions horticoles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.12.1 Identifier les productions horticoles pour le conditionnement		
<ul style="list-style-type: none"> L'identification des végétaux en C.M parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M) 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les productions professionnellement significatives en C.M. pour l'entreprise /l'établissement 	<i>Conditionner les productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.12.2 Trier et calibrer les productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> Le tri et le calibrage : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.12.3 Laver si nécessaire les productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> Les plantes maraîchères pouvant être lavées (carottes, navets, cucurbitacées, poireaux, laitue, ...) Les techniques : (cfr.glossaire) Le matériel : (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> Laver si nécessaire les productions horticoles Régler/Utiliser le matériel de lavage des plantes maraîchères Réagir adéquatement face au dysfonctionnement du matériel 	<i>Idem</i>
6.12.4 Emballer et étiqueter les productions horticoles :		
<ul style="list-style-type: none"> La réalisation d'un emballage/étiquetage des productions horticoles : pré-requis UAA 4 La réglementation spécifique à l'étiquetage des productions horticoles : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.12.5 Mettre en boîte, plaques, plateaux, chariot de transport,...		
<ul style="list-style-type: none"> La réalisation d'une mise en boîte, plaques, plateaux, chariot de transport des productions horticoles : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.13 Stocker les productions horticoles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.13.1 Identifier les productions horticoles pour le stockage		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en C.M parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes professionnellement significatives en C.M. pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Stocker les productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.13.2 Arroser		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques adéquates d'arrosage (brumisation, aspersion,...) : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluer la nécessité de l'arrosage • Choisir la technique appropriée en fonction de la production envisagée • Planifier les opérations en fonction de la production envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.13.3 Emballer et étiqueter les productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> • L'emballage, l'étiquetage : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la production envisagée • Planifier les opérations en fonction de la production envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.13.4 Effectuer le stockage proprement dit		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un stockage des productions : pré-requis UAA-4 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la production envisagée • Planifier les opérations en fonction de la production envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.14 Participer à l'approvisionnement et à la vente		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.14.1 Identifier les productions horticoles (C.M) pour l'approvisionnement d'un point de vente		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en C.M parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes professionnellement significatives en C.M. pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Participer à l'approvisionnement et à la vente lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.14.2 Alimenter / Approvisionner le point de vente		
<ul style="list-style-type: none"> • L'approvisionnement d'un point de vente : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs, procédures et consignes ○ matériel : (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer les productions horticoles selon les consignes • Veiller à l'alimentation / l'approvisionnement constant du point de vente 	<i>Idem</i>
6.14.3 Eliminer les productions défraîchies ou abîmées		
<ul style="list-style-type: none"> • L'élimination des productions défraîchies ou abîmées : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs, procédures et consignes ○ matériel : (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état des productions horticoles • Eliminer les productions défraîchies ou abîmées selon les consignes 	<i>Idem</i>

6.15 Participer au conseil-clientèle		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.15.1 Informer et conseiller le client sur les productions de l'exploitation		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr.glossaire) • La communication professionnelle orale • L'identification des productions en C.M parmi la liste spécifique (cfr identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M) • Les étiquettes : pictogrammes • Les conseils adéquats de culture des jeunes plants • Les conseils d'utilisation et de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les productions maraîchères professionnellement significatives pour l'entreprise • Décoder les étiquetages/pictogrammes • Informer le client sur les productions maraîchères disponibles à la vente • Utiliser la terminologie professionnelle appropriée • Pour la vente de jeunes plants, donner des conseils adéquats de culture (plantation, type de sol, distance de plantation, exposition, arrosage, taille, époque de floraison, ...) 	<i>Participer au conseil client lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Pour la vente de légumes, donner des conseils adéquats d'utilisation et de conservation 	
--	---	--

6.16 Préparer une commande		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.16.1 Assurer le suivi d'une commande		
<ul style="list-style-type: none"> • Le respect de la chaîne du froid • Les zones de transit : <ul style="list-style-type: none"> ○ serre, zone tampon ○ jauge, hangar,... 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la conformité de marchandises • Contrôler les températures des frigos • Déposer les commandes dans un endroit de stockage approprié 	<i>Préparer une commande lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.16.2 Compléter une note d'envoi et joindre tout document obligatoire (passeport phyto, note d'envoi,...)		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr.glossaire) • Les informations reprises dans la note d'envoi • Le suivi administratif (bordereau d'envoi) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Compléter la note d'envoi de la commande préparée • Joindre tout document obligatoire fourni par le responsable (certificat phytosanitaire, note d'envoi...) 	<i>Idem</i>

6.17 Relever des écarts/anomalies éventuels par rapport à un aspect de « bonne santé » des plantes/productions horticoles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.17.1 Identifier les plantes/productions horticoles concernées par la lutte intégrée en C.M.		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en C.M parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes horticoles concernées par la lutte intégrée en CM 	<i>Relever des écarts/anomalies éventuels par rapport à un aspect de « bonne santé » des plantes/productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.17.2 Relever les écarts/anomalies par rapport au bon aspect des plantes/productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> • Les aspects de « bonne santé » des végétaux, visibles et facilement observables (croissance, état 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter les anomalies/écarts sanitaires des plantes maraîchères • Rendre compte à son responsable 	<i>Idem</i>

des tissus végétaux : coloration, absence de lésions, absences de ravage,...)		
6.17.3 Prélever un échantillon significatif de toute anomalie observée		
• Les échantillons : pré-requis UAA 5	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique de prélèvement d'échantillons significatifs • Utiliser le matériel approprié 	<i>Idem</i>

6.18 lutter contre les plantes adventices (dont les invasives)		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.18.1 Identifier les plantes adventices (dont les invasives)		
<ul style="list-style-type: none"> • La nomenclature des plantes adventices (dont des plantes invasives) : pré-requis UAA5 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes adventices spécifiques aux cultures maraîchères • Déterminer le stade de développement de la population adventice 	<i>Lutter contre les plantes adventices (dont les invasives) lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.18.2 Assurer les règles de prophylaxie appropriées		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : pré-requis UAA5 • La prophylaxie (prévention) : pré-requis UAA5 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée • Appliquer la technique appropriée • Inscrire les informations dans le carnet de culture 	<i>Idem</i>
6.18.3 Sarcler / Désherber manuellement		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : pré-requis UAA5 • Le sarclage / Le désherbage : pré-requis UAA5 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée • Planifier les opérations de sarclage/désherbage • Appliquer la technique appropriée • Inscrire les informations dans le carnet de culture 	<i>Idem</i>
6.18.4 Appliquer une technique culturale		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : pré-requis UAA5 • Les techniques culturales de protection des cultures : pré-requis UAA5 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée • Planifier les opérations de désherbage/paillage • Appliquer la technique choisie • Inscrire les informations dans le carnet de culture • 	<i>Idem</i>

6.19 Lutter contre les maladies, les parasites et autres nuisibles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.18.5 Pulvériser / Arroser / Epandre un produit agréé		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : pré-requis UAA5 • La pulvérisation / L'arrosage / L'épandage d'un produit agréé : pré-requis UAA5 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée • Appliquer la technique appropriée • Inscrire les informations dans le carnet de culture 	<i>Idem</i>
6.19.1 Identifier les maladies et ravageurs		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des maladies et ravageurs (minimum 3 maladies et 3 ravageurs fréquents par culture) : <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation vernaculaire) ⊖ caractéristiques principales : dimension, forme, couleur, dégâts occasionnés ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Répertorier les maladies et ravageurs identifiés durant toute la production 	<i>Lutter contre les maladies, les parasites et autre nuisible lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.19.2 Identifier les auxiliaires et pollinisateurs		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des auxiliaires et pollinisateurs (min 3 auxiliaires fréquents et 2 pollinisateurs fréquents) : <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation vernaculaire) ○ caractéristiques principales : dimension, forme, couleur, intérêts,... 	<ul style="list-style-type: none"> • Répertorier les auxiliaires et pollinisateurs identifiés durant toute la production 	<i>Idem</i>
6.19.3 Identifier les plantes/productions horticoles concernées par la lutte intégrée		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en C.M parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 C.M) 	<ul style="list-style-type: none"> • Répertorier les cultures maraîchères concernées par la lutte intégrée 	<i>Idem</i>
6.19.4 Assurer les règles de prophylaxie appropriées		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : pré-requis UAA 5 • La prophylaxie (prévention) : pré-requis UAA 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir les techniques de prophylaxie (prévention) adaptées aux cultures maraîchères • Appliquer la technique choisie • Inscrire ces informations dans le carnet de culture 	<i>Idem</i>
6.19.5 Pulvériser / Arroser / Epandre un produit agréé		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : pré-requis UAA 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée 	<i>Idem</i>

<ul style="list-style-type: none"> • La pulvérisation / L'arrosage / L'épandage d'un produit agréé : pré-requis UAA 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique choisie • Inscrire ces informations dans le carnet de culture • 	
6.19.6 Appliquer une méthode de protection phytosanitaire intégrée selon les instructions spécifiques		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr. glossaire) • La lutte intégrée : pré-requis UAA 5 • Les méthodes spécifiques de protection intégrée : pré-requis UAA 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée • Appliquer la technique choisie • Inscrire ces informations dans le carnet de culture 	<i>Idem</i>

6 .20 Nettoyer et ranger le poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.20.1 Nettoyer et/ou désinfecter le matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le nettoyage et/ou la désinfection du matériel • Les techniques : types, conditions d'application, nature et ordre chronologique des étapes • Le matériel : types (matériel manuel et mécanique), dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les produits : types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel et les produits de nettoyage/désinfection • Appliquer la technique de nettoyage/désinfection appropriée du matériel • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Nettoyer et ranger le poste de travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.20.2 Ranger le matériel, fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> • Le rangement du matériel, des fournitures : procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures de rangement du matériel, fournitures dans le respect des consignes de l'entreprise • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Idem</i>
6.20.3 Assurer la propreté de la zone de travail		
<ul style="list-style-type: none"> • La propreté de la zone de travail : hygiène, respect de l'environnement • Les déchets : types, mode de gestion, procédures 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir propre la zone de travail • Identifier les différents types de déchets • Trier et évacuer les déchets 	<i>Idem</i>

<ul style="list-style-type: none"> • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	
6.20.4 Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis / schéma ...), contenus (lieu, tâches ...) • La sécurisation de la zone de travail : utilité, matériel, procédures • La prévention du vol : utilité, procédures 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes de sécurisation de la zone de travail • Identifier le matériel de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures de prévention du vol 	<i>Idem</i>

6.21 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.21.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel (manuel, mécanique) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis / schéma ...), contenus • Les travaux d'entretien et de maintenance de 1er niveau du matériel : <ul style="list-style-type: none"> - types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, aiguisage, montage et démontage d'éléments accessibles sans outillage spécifique ...) - fréquences, procédures, technique, matériel, produits, consignes (du constructeur, de l'entreprise/établissement) 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes d'entretien et de maintenance du matériel (manuel, mécanique) • Appliquer les techniques de démontage et montage d'éléments accessibles sans outillage particulier • Appliquer les techniques de contrôle et de réglages simples du matériel • Appliquer les techniques de graissage et lubrification du matériel 	<i>Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

6. 22 Transmettre au responsable toute observation / information		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6 .22. 1 Transmettre au responsable toute observation / information		
<ul style="list-style-type: none"> • La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, photos ...), terminologie professionnelle • Les limites d'intervention de l'Agent horticole : éléments relatifs <ul style="list-style-type: none"> ○ à la zone de travail, aux tâches à réaliser, (impétrants, imprévus, conditions pédologiques et/ou météorologiques ...), ○ au matériel, aux consommables, carburants, fournitures, produits... (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise/établissement • Signaler toute observation, problème / difficulté ... liés au matériel, aux consommables, aux produits, à la zone de travail ... • Utiliser la terminologie professionnelle appropriée 	<p><i>Transmettre au responsable toute observation / information lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

EXIGENCES TRANSVERSALES

1 Respecter les règles liées à la sécurité

1.1 Appliquer les règles liées à la sécurité

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation • Les règles de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> ○ personnelle et collective : les EPI (gants, lunettes de protection ...) et EPC spécifiques aux travaux réalisés ○ à l'égard du matériel : normes de constructeurs, notices d'emploi ○ à l'égard des produits : étiquetage et pictogramme de produits dangereux, notices d'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les sources de danger (matériel, produits, zone de travail ...) • Appliquer les mesures de protection individuelle et collective • Examiner les consignes, notices d'emploi, étiquetages (pictogrammes ...) ... • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors du transport (arrimage ...), de l'utilisation, du stockage ... du matériel • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors de l'utilisation, du stockage ... des produits 	
• 1.2 Réagir adéquatement en cas d'accident		
<ul style="list-style-type: none"> • Les interventions en cas d'accidents : principes élémentaires (veiller à la sécurité, établir le bilan de la victime, appeler les secours) 	<ul style="list-style-type: none"> • Réagir adéquatement en cas d'accident 	
• 1.3 Appliquer les règles de sécurité spécifiques au travail en hauteur		

<ul style="list-style-type: none"> • Les équipements de travail pour le travail en hauteur (échafaudages, échelles...) : <ul style="list-style-type: none"> ○ types, caractéristiques, identification, constituants, classe ○ conditions d'utilisation, principe de stabilité, charges admissibles ○ mesures de prévention des risques de chute de personnes ou d'objets - équipements de sécurité associés (EPI, EPC) ○ mesures de prévention liées aux conditions météorologiques ○ réglementation en cours sur l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : <ul style="list-style-type: none"> • principes généraux (prévention des risques de chute, mesures de sécurité en cas de changement des conditions météorologiques, conditions en matière de charges admissibles), droits et devoirs de l'employeur, du responsable montage / démontage, notice d'instruction ...), éléments spécifiques utiles au travail de l'Agent horticole 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une échelle : <ul style="list-style-type: none"> ○ (Dés)installer une échelle de manière sécurisée ○ Manipuler du matériel non motorisé sur échelle dans le respect des règles • Utiliser un équipement de travail en hauteur (échafaudage) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Consulter la notice d'instructions (risques, mode d'utilisation ...) fournie par l'employeur / le responsable du montage / démontage ○ Réaliser un contrôle visuel de l'échafaudage (stabilité, conditions d'utilisation, équipement de sécurité) avant utilisation ○ Utiliser l'équipement de travail de manière sécurisée dans le respect de la réglementation en vigueur et des prescriptions du fabricant ○ Utiliser les EPI et EPC requis ○ Manipuler du matériel motorisé sur échafaudage dans le respect des règles 	
--	--	--

2 Respecter les règles liées à l'hygiène		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène 	
3 Respecter les règles liées à l'ergonomie et la manutention		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'ergonomie et de manutention : principes de base adaptés aux travaux à réaliser 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention (port et transfert de charges, utilisation du matériel ...) 	
4 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE

<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement : tri et évacuation des déchets, utilisation rationnelle de l'eau, de l'énergie ... • L'approche par écosystème : définition, objectifs • La législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1 : objectifs, contenus). 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement • Respecter les interactions dans les écosystèmes • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) • Appliquer les règles de traçabilité (compléter le carnet de suivi) 	
5 Gérer son temps de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'organisation du travail dans le respect des consignes. • Les délais impartis 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser le travail • Réaliser les travaux dans les délais impartis 	

Glossaire UAA6 / CM:

Accessoire de plantation : Tuteur, drain, protection contre les rongeurs / les oiseaux, palissage, matériel d'irrigation goutte à goutte, films plastiques de plantation ...

Accessoire d'irrigation : Canon d'arrosage, goutte à goutte et tuyauteries ...

Conditions météorologiques : Température, humidité de l'air, vent, pluie

Conditions pédoclimatiques : Température, humidité du sol

Consignes : Types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...)

Fournitures : Les fournitures : - multiplication – plantation (tuteurs, grillages...) – taille (clips, ficelles, ligatures, piquets ...) – lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) – entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) – consommables (carburants, huiles, emballages contenant : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation

Impétrants : Toute conduite ou canalisation, tout câble enterré (électricité, gaz, eau, ...).

Lutte intégrée : Suivant Directive 2009/128/CE : La lutte intégrée consiste en « la prise en considération attentive de toutes les méthodes de protection des plantes disponibles et, par conséquent, l'intégration des mesures appropriées qui découragent le développement des populations d'organismes nuisibles et maintiennent le recours aux produits phytopharmaceutiques et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés des points de vue économique et environnemental, et réduisent ou limitent au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement. La lutte intégrée contre les ennemis des cultures privilégie la croissance de cultures saines en veillant à perturber le moins possible les agroécosystèmes et encourage les mécanismes naturels de lutte contre les ennemis des cultures. »

Maladie : Terme général reprenant les affections physiologiques / fongiques / bactériennes / virales ...

Matériel : Types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation

Productions horticoles : Organes végétaux récoltés ou prêts à être récoltés

Produits/Produits agréés : Types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation

Protection climatique : Voiles de protection contre le froid, ombrières, serres tunnels, tunnel nantais, brise-vent physique, brise-vent végétal, ...

Support de culture : Eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol, substrat végétal, ...

Techniques : Types, conditions d'application, chronologie des étapes

Techniques culturales (horticulture) : Techniques permettant de limiter le développement des ennemis des cultures en supprimant ou en diminuant au maximum la pression d'infestation de départ (limitation des formes de conservation des bio-agresseurs). Différentes solutions sont envisageables. Sont ici repris désherbage mécanique, désherbage thermique, paillage, pour ce qui concerne la lutte contre les adventices

CONTEXTE D'EVALUATION UAA 6 CULTURE MARAICHERE

Eléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches

- Réaliser la mise en place (préparation du sol y compris), le suivi (entretien) de **trois cultures** représentatives de la région parmi les familles des légumes courants : foliacés, racines, fruits, fabacées, vivaces...
- Assurer la récolte et le stockage des productions
- Approvisionner 1 point de vente, donner des conseils à la clientèle, préparer une commande
- Présenter et argumenter son carnet de cultures représentatif des différentes tâches accomplies
- Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel mécanique

Mise en situation :

- Situation réelle pratique (intra ou extra-muros)
- Situation individuelle
- Toutes les tâches réalisées tout au long de l'année seront retranscrites dans le carnet de cultures ; elles seront évaluées en continu
- Jeu de rôle/situation réelle pour la commande et le conseil au client

Complexité :

- une technique de semis en place
- une technique de semis hors sol
- une technique de repiquage
- une technique de bouturage
- une technique d'empotage
- une technique de repotage
- une technique de greffage
- une culture sous abri et une en plein air
- une technique de paillage avec mise en place d'un système d'arrosage approprié
- une mise en place d'un tuteurage, palissage
- la surface utilisée doit être professionnellement significative aux modes et types de cultures sélectionnées
- identification et caractérisation de 20 végétaux d'une commande, tirés au sort

- commande et son suivi pour un producteur, revendeur et particulier
- conseils à la clientèle d'une demande tirée au sort

Autonomie :

- autonomie d'exécution pour la réalisation de toutes les tâches
- autonomie de décision sur les techniques, composants et matériels/outils

Temps de réalisation :

- le temps de réalisation doit être professionnellement significatif aux modes et types de cultures sélectionnées

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- fournitures, équipement, machines et outillage adéquats (cfr.Profil d'équipement Cop-05/UAA 6)
- consignes écrites et/ou orales utiles à la bonne réalisation des tâches
- canevas du carnet de culture

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION UAA 6 CULTURE MARAICHERE)

Critère d'évaluation 1 : Conformité des productions

Indicateurs globalisants :

- La mise en place et le suivi des 3 cultures représentatives de la région sont réalisés.
- La récolte et le stockage des productions sont réalisés.
- Le point de vente est approvisionné.
- Les conseils judicieux sont donnés à la clientèle.
- La commande est préparée.
- Les opérations de maintenance du matériel mécanique, pour toutes les tâches, sont réalisées.
- Le carnet de culture est présenté et argumenté.

Critère d'évaluation 2 : Cohérence de la démarche

Indicateurs globalisants :

- Les informations sont recherchées, les consignes (écrites et/ou orales) sont décodées et appliquées.
- Le choix des techniques/modes opératoires/matériel pour toutes les tâches est adapté.
- Le réglage des machines et les réactions aux dysfonctionnements sont adéquats.
- L'utilisation des machines et outils pour toutes les tâches est adéquate.

Critère d'évaluation 3 : Respect des règles professionnelles

Indicateurs globalisants :

- Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à l'égard du matériel, à son propre égard et à l'égard d'autrui
- Les règles de protection de l'environnement sont appliquées

Critère d'évaluation 4 : Adéquation de la communication

Indicateurs globalisants :

- Les supports de communication spécifiques à l'entreprise sont utilisés de manière appropriée.
- La terminologie professionnelle utilisée est pertinente pour toutes les tâches

Seuil de réussite

Tous les critères et indicateurs doivent être évalués et réussis pour valider l'UAA

REMARQUES

Identification détaillée des végétaux.	
Identification des productions florales	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 50 plantes/productions florales professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions florales (minimum 116 plantes/productions florales professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : le chrysanthème, 5 bisannuelles, 30 annuelles, 50 vivaces (2/5 d'estivales, 2/5 printanières, 1/5 vivaces (hivernales ET automnales), 10 graminées, 15 plantes d'appartement (vertes ou fleuries), 5 bulbeuses. ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures florales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions de pépinières	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 60 plantes/productions de pépinières, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions de pépinières (minimum 130 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : 50 arbustes caduques, 20 persistants ou semi-persistants, 20 conifères, 10 plantes grimpantes, 30 arbres, <p>dont au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 culture d'une plante forestière - 1 culture d'un rosier - 1 culture d'une plante dite de terre de bruyère - 1 culture d'un arbuste ornemental en conteneur - 1 culture d'un conifère ornemental en pleine terre - 1 culture d'un feuillu ornemental en pleine terre <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures ligneuses/ornementales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions maraîchères	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 25 plantes/productions maraîchères, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6

	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions maraîchères (minimum 50 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : foliacées, racines, bulbes, légumineuses, vivaces, légumes fruits, aromatiques,... <p>Dont obligatoirement fraisier, carotte, laitue, scarole, choux, oignon, haricot, poireau, tomate, poivron, courge, concombre, aubergine, navet, panais, radis, rhubarbe, fenouil, endive frisée, chicorée, pomme de terre, asperge, artichaut, salsifis, topinambour, 1 plante aromatique vivace (parmi thym, ciboulette, estragon, romarin, sauge,...) et 1 plante aromatique annuelle (parmi basilic, persil, coriandre,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures maraîchères ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
<p>Identification des productions fruitières</p>	<p>Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier au minimum 10 plantes/productions fruitières professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6</p> <p>UAA 6 : identifier des plantes/productions fruitières (minimum 20 plantes professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : petits fruits, fruits à pépins, fruits à noyaux, fruits secs, raisins <p>Dont obligatoirement vigne, cassissier, groseillier, myrtilier, framboisier, ronce fruitière, pommier, poirier, cerisier, prunier, noisetier</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures fruitières ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...

UAA 6 spécifique à la fruiticulture

L'accès à la formation de cette unité est soumis à la réussite préalable des UAA 1 à 5 de ce présent profil de certification

UAA 6	GERER ET VALORISER LES PRODUCTIONS EN FRUITICULTURE
--------------	--

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 12 à 24
Activité clé	Voir tableau pages 12 à 24

6.1 Préparer le poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.1.1 Préparer le matériel et les fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...) • Le matériel : types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les fournitures : <ul style="list-style-type: none"> -de multiplication -de plantation (tuteurs, grillages...) -de taille (clips, ficelles, ligatures, piquets...) -de lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes (types et quantité de matériel et fournitures à emporter) • Identifier le matériel et fournitures nécessaires • Vérifier le bon état du matériel et réagir en cas de problème • Ranger le matériel et fournitures (selon les quantités indiquées par le responsable) dans l'unité de transport (véhicule, camionnette, remorque ...) • Emporter le matériel et les fournitures sur la zone de travail 	<p><i>Préparer le poste de travail toute lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i></p>

-d'entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) -consommables (carburants, huiles,...) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation		
6.1.2 Sécuriser la zone de travail avant de démarrer les travaux		
<ul style="list-style-type: none"> • Les croquis/schémas/plan de culture : définition, utilité, composants, symboles ... • La sécurisation de la zone de travail : définition, utilité, matériel et procédures (signalisation, protection ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder un croquis/schéma/plan de culture • Situer la zone de travail • Repérer tout élément pouvant présenter un danger pour soi-même ou pour autrui (impétrants signalés, piquets béton, objets divers, tierces personnes, circulation routière ...) • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation 	<i>Idem</i>
6.2.2 Préparer le sol / le support de culture		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.2.1 Ameublir le sol		
<ul style="list-style-type: none"> • L'ameublissement du sol : pré-requis UAA 1 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Préparer le sol/le support de culture lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.2.2 Apporter la matière organique/les éléments minéraux au support de culture		
<ul style="list-style-type: none"> • L'amendement et la fertilisation : pré-requis UAA 1 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir l'amendement et la fertilisation en fonction de la culture envisagée • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.2.3 Réaliser un lit de plantation/lit de multiplication		
• La réalisation d'un lit de plantation/multiplication : pré-requis UAA1	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.2.4 Préparer le support de culture (eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol,...)		
• La préparation du support de culture (terreau, substrats de culture hors sol, ...) : pré-requis UAA1	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.2.5 Bâcher le sol manuellement et/ou mécaniquement		
• Le bâchage du sol : pré-requis UAA 1	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.3 Multiplier les végétaux par voie générative		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.3.1 Identifier les végétaux à multiplier par voie générative		
• L'identification des végétaux en fruiticulture nécessitant une multiplication générative parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture)	• Identifier les plantes professionnellement significatives pour la multiplication générative en fruiticulture	<i>Multiplier les végétaux par voie générative lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution</i>
6.3.2 Récolter les graines pour semis		
<ul style="list-style-type: none"> • Les stades de récolte des graines • Les techniques de récolte des graines 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le stade de récolte des graines • Récolter les graines • Traiter/Nettoyer les graines • Sécher si nécessaire 	<i>Idem</i>

• Les techniques de traitement/nettoyage/stockage/conservation des graines	• Stocker/conservé les graines	
6.3.3 Semer		
• La réalisation d'un semis : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.4 Multiplier les végétaux par voie végétative		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.4.1 Identifier les végétaux à multiplier par voie végétative		
• L'identification des végétaux en fruiticulture nécessitant une multiplication végétative parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture)	• Identifier les plantes professionnellement significatives pour la multiplication végétative en fruiticulture	<i>Multiplier les végétaux par voie végétative lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.4.2 Identifier les modes de multiplication et sélectionner le mode approprié		
• Les modes de multiplication : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.4.3 Bouturer		
• La réalisation de bouturages : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.4.4 Multiplier des plantes vivipares (stolons, drageons, adventives,...)		
• La réalisation de multiplications : pré-requis UAA 2	• Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée	<i>Idem</i>

	<ul style="list-style-type: none"> Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée Appliquer la technique choisie 	
6.4.5 Diviser		
<ul style="list-style-type: none"> La réalisation d'une division : <ul style="list-style-type: none"> définition, objectifs techniques : types, conditions d'application, hygrométrie et température, chronologie des étapes matériel : (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée Appliquer la technique choisie Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
6.4.6 Greffer		
<ul style="list-style-type: none"> La réalisation d'une greffe <ul style="list-style-type: none"> définition, objectifs techniques : types, conditions d'application, hygrométrie et température, chronologie des étapes matériel : cfr.glossaire 	<ul style="list-style-type: none"> Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée Appliquer la technique choisie Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements du matériel 	<i>Idem</i>
6.4.7 Repérer les conditions anormales d'humidité, de température et de croissance des végétaux		
<ul style="list-style-type: none"> Les conditions d'humidité et de température, de multiplication des végétaux : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le développement des végétaux en multiplication Signaler les anomalies observées 	<i>Idem</i>
6.5 Elever les jeunes plantes en vue d'une culture ou d'une commercialisation		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.5.1 Identifier les jeunes plantes à élever		
<ul style="list-style-type: none"> L'identification des végétaux en fruiticulture parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture) 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les plantes professionnellement significatives en fruiticulture 	<i>Elever les jeunes plantes en vue d'une culture ou d'une commercialisation lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

6.5.2 Empoter/Rempoter/Surfer		
• La réalisation d'un empotage/rempotage/surfaçage : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.5.3 Distancer selon la densité adéquate		
• Le distancement : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.5.4 Arroser les jeunes plants		
• La réalisation d'un arrosage : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique d'arrosage appropriée • Planifier les arrosages • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.5.5 Repérer les conditions anormales d'humidité, de température et de croissance des plantes		
• Les conditions d'humidité et de température d'élevage des plantes : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le développement des jeunes plants • Signaler les anomalies observées 	<i>Idem</i>

6.6 Préparer les plant(e)s		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.6.1 Identifier les plant(e)s		
• L'identification des végétaux en fruiticulture parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture)	• Identifier les plantes professionnellement significatives en fruiticulture	<i>Préparer les plant(e)s lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.6.2 Rassembler les plant(e)s et relever les écarts / anomalies par rapport à la norme et à l'état sanitaire		
• La catégorisation des végétaux (croissance, taille, calibre,...) : pré-requis UAA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Inspecter l'état sanitaire • Détecter les écarts par rapport à la norme • Rassembler les végétaux sur base de leur état sanitaire 	<i>Idem</i>
6.6.3 Appliquer les précautions et soins aux plant(e)s		

<ul style="list-style-type: none"> • Les précautions et soins (non sanitaires) aux végétaux avant plantation : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
--	---	-------------

6.7 Planter		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.7.1 Réaliser les trous de plantation et planter dans le respect des mesures d'alignement et d'écartement		
<ul style="list-style-type: none"> • La plantation de végétaux : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Planter lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.7.2 Mettre en place les accessoires de plantation		
<ul style="list-style-type: none"> • Les accessoires de plantation : pré-requis UAA 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.8 Entretenir le sol / le support de culture		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.8.1 Biner / Griffier		
<ul style="list-style-type: none"> • Le binage, le griffage : pré-requis UAA 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Entretenir le sol / le support de culture lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.8.2 Arroser / Irriguer		
<ul style="list-style-type: none"> • L'arrosage / l'irrigation : pré-requis UAA 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée 	<i>Idem</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique choisie 	
6.8.3 Pailer		
<ul style="list-style-type: none"> • Le paillage : pré-requis UAA 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.8.4 Entretenir les interlignes (sol nu/sol enherbé)		
<ul style="list-style-type: none"> • Le sarclage et/ou le fauchage : pré-requis UAA 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.9 Apporter la fertilisation au sol/au support de culture/à la culture		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.9.1 Apporter la fertilisation au sol/au support de culture/à la culture :		
<ul style="list-style-type: none"> • La fertilisation d'une culture en plein sol : pré-requis UAA 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Apporter la fertilisation au sol / au support de culture /à la culture lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

6.10 Maîtriser et protéger physiquement les végétaux		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.10.1 Identifier les végétaux pour la maîtrise et la protection physique		
		<i>Maîtriser et protéger physiquement les végétaux lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en fruiticulture parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes professionnellement significatives en fruiticulture pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Idem</i>

6.10.2 Maîtriser le développement de la végétation		
<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise de végétation des plantes fruitières : pré-requis UAA 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.10.3 Protéger physiquement les végétaux (protection climatique)		
<ul style="list-style-type: none"> • La protection physique des végétaux : pré-requis UAA 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.11 Récolter les productions horticoles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.11.1 Identifier les différentes étapes d'une récolte		
<ul style="list-style-type: none"> • La récolte : <ul style="list-style-type: none"> - définition, objectifs - conditions pédologiques : (cfr.glossaire) - conditions pédoclimatiques : (cfr.glossaire) - conditions météorologiques : (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes étapes d'une récolte 	<i>Récolter les productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.11.2 Identifier les productions horticoles pour la récolte		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en fruiticulture parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes professionnellement significatives en fruiticulture pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Idem</i>
6.11.3 Déterminer le stade de récolte et/ou de commercialisation		
<ul style="list-style-type: none"> • Les stades de maturité et/ou de récolte : pré-requis UAA 4 • Les stades de commercialisation : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les stades de maturité et de récolte • Déterminer les stades de commercialisation 	<i>Idem</i>

6.11.4 Effectuer manuellement et/ou mécaniquement la récolte		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'une récolte : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.12 Conditionner les productions horticoles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.12.1 Identifier les productions horticoles pour le conditionnement		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en fruiticulture parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes professionnellement significatives en fruiticulture pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Conditionner les productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.12.2 Trier et calibrer les productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> • Le tri et le calibrage : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.12.3 Emballer et étiqueter les productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'un emballage/étiquetage des productions horticoles : pré-requis UAA 4 • La réglementation spécifique à l'étiquetage des productions horticoles : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.12.4 Mettre en boîte, plaques, plateaux, chariot de transport,...		
<ul style="list-style-type: none"> • La réalisation d'une mise en boîte, plaques, plateaux, chariot de transport des productions horticoles : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée en fonction de la culture envisagée • Planifier les opérations en fonction de la culture envisagée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

6.13 Stocker les productions horticoles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.13.1 Identifier les productions horticoles pour le stockage		
<ul style="list-style-type: none"> L'identification des végétaux en fruiticulture parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture) 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les plantes professionnellement significatives en fruiticulture pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Stocker les productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.13.2 Arroser		
<ul style="list-style-type: none"> Les techniques adéquates d'arrosage (brumisation, aspersion,...) : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> Evaluer la nécessité de l'arrosage Choisir la technique appropriée en fonction de la production envisagée Planifier les opérations en fonction de la production envisagée Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.13.3 Emballer et étiqueter les productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> L'emballage, l'étiquetage : pré-requis UAA 4 	<ul style="list-style-type: none"> Choisir la technique appropriée en fonction de la production envisagée Planifier les opérations en fonction de la production envisagée Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.13.4 Effectuer le stockage proprement dit		
<ul style="list-style-type: none"> La réalisation d'un stockage des productions : pré-requis UAA-4 	<ul style="list-style-type: none"> Choisir la technique appropriée en fonction de la production envisagée Planifier les opérations en fonction de la production envisagée Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>
6.14 Participer à l'approvisionnement et à la vente		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.14.1 Identifier les productions horticoles pour l'approvisionnement d'un point de vente		
<ul style="list-style-type: none"> L'identification des végétaux en fruiticulture parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture) 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les plantes professionnellement significatives en fruiticulture pour l'entreprise/l'établissement 	<i>Participer à l'approvisionnement et à la vente lors d'applications</i>

		<i>complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution</i>
6.14.2 Alimenter / Approvisionner le point de vente		
<ul style="list-style-type: none"> • L'approvisionnement d'un point de vente : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs, procédures et consignes ○ matériel : (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer les productions horticoles selon les consignes • Veiller à l'alimentation / l'approvisionnement constant du point de vente 	<i>Idem</i>
6.14.3 Eliminer les productions défraîchies ou abîmées		
<ul style="list-style-type: none"> • L'élimination des productions défraîchies ou abîmées : <ul style="list-style-type: none"> ○ définition, objectifs, procédures et consignes ○ matériel : (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état des productions horticoles • Eliminer les productions défraîchies ou abîmées selon les consignes 	<i>Idem</i>

6.15 Participer au conseil-clientèle		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.15.1 Informer et conseiller le client sur les productions de l'exploitation		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr.glossaire) • La communication professionnelle orale • L'identification des productions fruitières parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture) • Les étiquettes : pictogrammes • Les conseils adéquats de culture des jeunes plants 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les productions fruitières professionnellement significatives pour l'entreprise • Décoder les étiquetages/pictogrammes • Informer le client sur les productions fruitières disponibles à la vente • Utiliser la terminologie professionnelle appropriée • Pour la vente des jeunes plants, donner des conseils adéquats de culture (plantation, type de sol, distance de plantation, exposition, arrosage, taille, époque de floraison, ...) 	<i>Participer au conseil client lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>

6.16 Préparer une commande		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.16.1 Assurer le suivi d'une commande		
<ul style="list-style-type: none"> • Le respect de la chaîne du froid • Les zones de transit : <ul style="list-style-type: none"> ○ serre, zone tampon ○ jauge, hangar,... 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la conformité de marchandises • Contrôler les températures des frigos • Déposer les commandes dans un endroit de stockage approprié 	<i>Préparer une commande lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.16.2 Compléter une note d'envoi et joindre tout document obligatoire (passeport phyto, note d'envoi,...)		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr.glossaire) • Les informations reprises dans la note d'envoi • Le suivi administratif (bordereau d'envoi) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les consignes • Compléter la note d'envoi de la commande préparée • Joindre tout document obligatoire fourni par le responsable (certificat phytosanitaire, note d'envoi...) 	<i>Idem</i>
6.17 : Relever des écarts/anomalies éventuels par rapport à un aspect de « bonne santé » des plantes/productions horticoles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.17.1 Identifier les plantes/productions horticoles concernées par la lutte intégrée		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en fruiticulture parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les plantes fruitières concernées par la lutte intégrée 	<i>Relever des écarts/anomalies éventuels par rapport à un aspect de « bonne santé » des plantes/productions horticoles lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.17.2 Relever les écarts/anomalies par rapport au bon aspect des plantes/productions horticoles		
<ul style="list-style-type: none"> • Les aspects de « bonne santé » des végétaux, visibles et facilement observables (croissance, état des tissus végétaux : coloration, absence de lésions, absences de ravage,...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter les anomalies/écarts sanitaires des plantes en fruiticulture • Rendre compte à son responsable 	<i>Idem</i>
6.17.3 Prélever un échantillon significatif de toute anomalie observée		

• Les échantillons : pré-requis UAA 5	• Appliquer la technique de prélèvement d'échantillons significatifs • Utiliser le matériel approprié	<i>Idem</i>
---------------------------------------	--	-------------

6.18 : lutter contre les plantes adventices (dont les invasives)		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.18.1 Identifier les plantes adventices (dont les invasives)		
• La nomenclature des plantes adventices (dont des plantes invasives) : pré-requis UAA5	• Identifier les plantes adventices spécifiques aux cultures fruitières • Déterminer le stade de développement de la population adventice	<i>Lutter contre les plantes adventices (dont les invasives) lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.18.2 Assurer les règles de prophylaxie appropriées		
• La lutte intégrée : pré-requis UAA5 • La prophylaxie (prévention) : pré-requis UAA5	• Choisir la technique appropriée • Appliquer la technique appropriée • Inscrire les informations dans le carnet de culture	<i>Idem</i>
6.18.3 Sarcler / Désherber manuellement :		
• La lutte intégrée : pré-requis UAA5 • Le sarclage / Le désherbage : pré-requis UAA5	• Choisir la technique appropriée • Planifier les opérations de sarclage/désherbage • Appliquer la technique appropriée • Inscrire les informations dans le carnet de culture	<i>Idem</i>
6.18.4 Appliquer une technique culturale		
• La lutte intégrée : pré-requis UAA5 • Les techniques culturales de protection des cultures : pré-requis UAA5	• Choisir la technique appropriée • Planifier les opérations de désherbage/paillage • Appliquer la technique choisie • Inscrire les informations dans le carnet de culture	<i>Idem</i>
6.18.5 Pulvériser / Arroser / Epandre un produit agréé		
• La lutte intégrée : pré-requis UAA5	• Choisir la technique appropriée	<i>Idem</i>

<ul style="list-style-type: none"> • La pulvérisation / L'arrosage / L'épandage d'un produit agréé : pré-requis UAA5 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique appropriée • Inscrire les informations dans le carnet de culture 	
---	--	--

6.19 Lutter contre les maladies, les parasites et autres nuisibles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.19.1 Identifier les maladies et ravageurs		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des maladies et ravageurs (minimum 3 maladies et 3 ravageurs fréquents par culture) : <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation vernaculaire) ⊖ caractéristiques principales : dimension, forme, couleur, dégâts occasionnés ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Répertorier les maladies et ravageurs identifiés durant toute la production 	<i>Lutter contre les maladies, les parasites et autre nuisible lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.19.2 Identifier les auxiliaires et pollinisateurs		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des auxiliaires et pollinisateurs (min 3 auxiliaires fréquents et 2 pollinisateurs fréquents) : <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation vernaculaire) ⊖ caractéristiques principales : dimension, forme, couleur, intérêts,... 	<ul style="list-style-type: none"> • Répertorier les auxiliaires et pollinisateurs identifiés durant toute la production 	<i>Idem</i>
6.19.3 Identifier les plantes/productions horticoles concernées par la lutte intégrée		
<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des végétaux en fruiticulture parmi la liste spécifique (cfr. identification détaillée des végétaux pour l'UAA 6 fruiticulture) 	<ul style="list-style-type: none"> • Répertorier les cultures fruitières concernées par la lutte intégrée 	<i>Idem</i>
6.19.4 Assurer les règles de prophylaxie appropriées		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : pré-requis UAA 5 • La prophylaxie (prévention) : pré-requis UAA 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir les techniques de prophylaxie (prévention) adaptées aux cultures fruitières • Appliquer la technique choisie • Inscrire ces informations dans le carnet de culture 	<i>Idem</i>
6. 19.5 Pulvériser / Arroser / Epandre un produit agréé		
<ul style="list-style-type: none"> • La lutte intégrée : pré-requis UAA 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée • Appliquer la technique choisie 	<i>Idem</i>

<ul style="list-style-type: none"> • La pulvérisation / L'arrosage / L'épandage d'un produit agréé : pré-requis UAA 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Inscrire ces informations dans le carnet de culture 	
6.19.6 Appliquer une méthode de protection phytosanitaire intégrée selon les instructions spécifiques		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : (cfr. glossaire) • La lutte intégrée : pré-requis UAA 5 • Les méthodes spécifiques de protection intégrée : pré-requis UAA 5 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la technique appropriée • Appliquer la technique choisie • Inscrire ces informations dans le carnet de culture 	<i>Idem</i>

6.20 Nettoyer et ranger le poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.20.1 Nettoyer et/ou désinfecter le matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le nettoyage et/ou la désinfection du matériel • Les techniques : types, conditions d'application, nature et ordre chronologique des étapes • Le matériel : types (matériel manuel et mécanique), dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation • Les produits : types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel et les produits de nettoyage/désinfection • Appliquer la technique de nettoyage/désinfection appropriée du matériel • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Nettoyer et ranger le poste de travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution.</i>
6.20.2 Ranger le matériel, fournitures		
<ul style="list-style-type: none"> • Le rangement du matériel, des fournitures : procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures de rangement du matériel, fournitures dans le respect des consignes de l'entreprise • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	<i>Idem</i>
6.20.3 Assurer la propreté de la zone de travail		
<ul style="list-style-type: none"> • La propreté de la zone de travail : hygiène, respect de l'environnement • Les déchets : types, mode de gestion, procédures • Les prescrits de la Phytolice P1 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir propre la zone de travail • Identifier les différents types de déchets • Trier et évacuer les déchets 	<i>Idem</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolice P1) 	
6.20.4 Sécuriser la zone de travail, protéger le matériel du vol		
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis / schéma ...), contenus (lieu, tâches ...) • La sécurisation de la zone de travail : utilité, matériel, procédures • La prévention du vol : utilité, procédures 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes de sécurisation de la zone de travail • Identifier le matériel de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures appropriées de sécurisation de la zone de travail • Appliquer les procédures de prévention du vol 	<i>Idem</i>

6.21 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.21.1 Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel (manuel, mécanique) : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation • Les consignes : types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis / schéma ...), contenus • Les travaux d'entretien et de maintenance de 1er niveau du matériel : <ul style="list-style-type: none"> - types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, aiguisage, montage et démontage d'éléments accessibles sans outillage spécifique ...) - fréquences, procédures, technique, matériel, produits, consignes (du constructeur, de l'entreprise/établissement) 	<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des consignes d'entretien et de maintenance du matériel (manuel, mécanique) • Appliquer les techniques de démontage et montage d'éléments accessibles sans outillage particulier • Appliquer les techniques de contrôle et de réglages simples du matériel • Appliquer les techniques de graissage et lubrification du matériel 	<i>Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel par voie végétative lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution</i>

6.22 Transmettre au responsable toute observation / information		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
6.22.1 Transmettre au responsable toute observation / information		
<ul style="list-style-type: none"> • La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, photos ...), terminologie professionnelle • Les limites d'intervention de l'Agent horticole : éléments relatifs <ul style="list-style-type: none"> ○ à la zone de travail, aux tâches à réaliser, (impétrants, imprévus, conditions pédologiques et/ou météorologiques ...), ○ au matériel, aux consommables, carburants, fournitures, produits ... (cfr.glossaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise/établissement • Signaler toute observation, problème / difficulté ... liés au matériel, aux consommables, aux produits, à la zone de travail ... • Utiliser la terminologie professionnelle appropriée 	<p><i>Transmettre au responsable toute observation / information lors d'applications complexes et dans des situations similaires en autonomie d'exécution</i></p>

EXIGENCES TRANSVERSALES		
1 Respecter les règles liées à la sécurité		
1.1 Appliquer les règles liées à la sécurité		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation • Les règles de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> ○ personnelle et collective : les EPI (gants, lunettes de protection ...) et EPC spécifiques aux travaux réalisés ○ à l'égard du matériel : normes de constructeurs, notices d'emploi ○ à l'égard des produits : étiquetage et pictogramme de produits dangereux, notices d'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les sources de danger (matériel, produits, zone de travail ...) • Appliquer les mesures de protection individuelle et collective • Examiner les consignes, notices d'emploi, étiquetages (pictogrammes ...) ... • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors du transport (arrimage ...), de l'utilisation, du stockage ... du matériel • Appliquer les règles et consignes de sécurité spécifiques lors de l'utilisation, du stockage ... des produits 	
<ul style="list-style-type: none"> • 1.2 Réagir adéquatement en cas d'accident 		

<ul style="list-style-type: none"> • Les interventions en cas d'accidents : principes élémentaires (veiller à la sécurité, établir le bilan de la victime, appeler les secours) 	<ul style="list-style-type: none"> • Réagir adéquatement en cas d'accident 	
<ul style="list-style-type: none"> • 1.3 Appliquer les règles de sécurité spécifiques au travail en hauteur 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les équipements de travail pour le travail en hauteur (échafaudages, échelles...) : <ul style="list-style-type: none"> ○ types, caractéristiques, identification, constituants, classe ○ conditions d'utilisation, principe de stabilité, charges admissibles ○ mesures de prévention des risques de chute de personnes ou d'objets - équipements de sécurité associés (EPI, EPC) ○ mesures de prévention liées aux conditions météorologiques ○ réglementation en cours sur l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : principes généraux (prévention des risques de chute, mesures de sécurité en cas de changement des conditions météorologiques, conditions en matière de charges admissibles), droits et devoirs de l'employeur, du responsable montage / démontage, notice d'instruction ...), éléments spécifiques utiles au travail de l'Agent horticole 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une échelle : <ul style="list-style-type: none"> ○ (Dés)installer une échelle de manière sécurisée ○ Manipuler du matériel non motorisé sur échelle dans le respect des règles • Utiliser un équipement de travail en hauteur (échafaudage) : <ul style="list-style-type: none"> ○ Consulter la notice d'instructions (risques, mode d'utilisation ...) fournie par l'employeur / le responsable du montage / démontage ○ Réaliser un contrôle visuel de l'échafaudage (stabilité, conditions d'utilisation, équipement de sécurité) avant utilisation ○ Utiliser l'équipement de travail de manière sécurisée dans le respect de la réglementation en vigueur et des prescriptions du fabricant ○ Utiliser les EPI et EPC requis ○ Manipuler du matériel motorisé sur échafaudage dans le respect des règles 	

2 Respecter les règles liées à l'hygiène		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène prescrites par le Code du bien-être au travail, la législation 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène 	
3 Respecter les règles liées à l'ergonomie et la manutention		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Les règles d'ergonomie et de manutention : principes de base adaptés aux travaux à réaliser 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention (port et transfert de charges, utilisation du matériel ...) 	
4 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement : tri et évacuation des déchets, utilisation rationnelle de l'eau, de l'énergie ... • L'approche par écosystème : définition, objectifs • La législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1 : objectifs, contenus). 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement • Respecter les interactions dans les écosystèmes • Appliquer la législation en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1) • Appliquer les règles de traçabilité (compléter le carnet de suivi) 	
5 Gérer son temps de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'organisation du travail dans le respect des consignes. • Les délais impartis 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser le travail • Réaliser les travaux dans les délais impartis 	

Glossaire UAA6 (F):

Accessoire de plantation : Tuteur, drain, protection contre les rongeurs / les oiseaux, palissage, matériel d'irrigation goutte à goutte, films plastiques de plantation ...

Accessoire d'irrigation : Canon d'arrosage, goutte à goutte et tuyauteries ...

Conditions météorologiques : Température, humidité de l'air, vent, pluie

Conditions pédoclimatiques : Température, humidité du sol

Consignes : Types (écrites, orales), objectifs, formats (note, croquis/schéma/plan de culture, ...), contenus (lieu, tâches ...)

Fournitures : Les fournitures : - multiplication – plantation (tuteurs, grillages...) – taille (clips, ficelles, ligatures, piquets ...) – lutte intégrée (pièges, auxiliaires utiles...) – entretien de culture (fertilisants, paillage, amendements, produits phytopharmaceutiques) – consommables (carburants, huiles, emballages contenant : types, dénomination, utilité, caractéristiques, mode et conditions d'utilisation

Impétrants : Toute conduite ou canalisation, tout câble enterré (électricité, gaz, eau, ...).

Lutte intégrée : Suivant Directive 2009/128/CE : La lutte intégrée consiste en « la prise en considération attentive de toutes les méthodes de protection des plantes disponibles et, par conséquent, l'intégration des mesures appropriées qui découragent le développement des populations d'organismes nuisibles et maintiennent le recours aux produits phytopharmaceutiques et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés des points de vue économique et environnemental, et réduisent ou limitent au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement. La lutte intégrée contre les ennemis des cultures privilégie la croissance de cultures saines en veillant à perturber le moins possible les agroécosystèmes et encourage les mécanismes naturels de lutte contre les ennemis des cultures. »

Maladie : Terme général reprenant les affections physiologiques / fongiques / bactériennes / virales ...

Matériel : Types (manuel et/ou mécanique, électrique et/ou électronique) : dénomination, utilité, caractéristiques, réglage, mode et conditions d'utilisation

Productions horticoles : Organes végétaux récoltés ou prêts à être récoltés

Produits/Produits agréés : Types, utilité, caractéristiques, dosage (calcul de surface, unités de mesure, règle de trois, dilution), conditions et mode d'utilisation

Protection climatique : Voiles de protection contre le froid, ombrières, serres tunnels, tunnel nantais, brise-vent physique, brise-vent végétal, ...

Support de culture : Eau, terre, terreau, substrat de culture hors sol, substrat végétal,...

Techniques : Types, conditions d'application, chronologie des étapes

Techniques culturales (horticulture) : Techniques permettant de limiter le développement des ennemis des cultures en supprimant ou en diminuant au maximum la pression d'infestation de départ (limitation des formes de conservation des bio-agresseurs). Différentes solutions sont envisageables. Sont ici repris désherbage mécanique, désherbage thermique, paillage, pour ce qui concerne la lutte contre les adventices



CONTEXTE D'EVALUATION UAA 6 FRUITICULTURE

Eléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Réaliser la mise en place (préparation du sol y compris), le suivi (entretien) de **2** cultures fruitières représentatives de la région parmi les cultures suivantes : pommier, poirier, prunier, vigne, petits fruits
- Assurer la récolte et le stockage des productions
- Approvisionner 1 point de vente, donner des conseils à la clientèle, préparer une commande
- Présenter et argumenter son carnet de cultures représentatif des différentes tâches accomplies
- Réaliser la maintenance de premier niveau du matériel mécanique

Mise en situation :

- situation réelle pratique (intra ou extra-muros)
- situation individuelle
- Toutes les tâches réalisées tout au long de l'année seront retranscrites dans le carnet de cultures ; elles seront évaluées en continu.
- Jeu de rôle/situation réelle pour la commande et le conseil au client

Complexité :

- une plantation d'arbustes à petits fruits
- une plantation d'arbres fruitiers
- une taille de formation

- une taille d'entretien
- entretien des 2 cultures (curetage, poser les ligatures, renouvellement des tuteurs, ...)
- une récolte
- la surface utilisée doit être professionnellement significative aux modes et types de cultures sélectionnées
- identification et caractérisation de 10 sujets fruitiers présents, tirés au sort
- commande et son suivi pour un producteur, revendeur et particulier
- conseils à la clientèle d'une demande tirée au sort

Autonomie :

- autonomie d'exécution pour la réalisation de toutes les tâches
- autonomie de décision sur les techniques, composants et matériels/outils

Temps de réalisation :

- le temps de réalisation doit être professionnellement significatif aux modes et types de cultures sélectionnées

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- fournitures, équipement, machines et outillage adéquats (cfr.Profil d'équipement Coprofor-05/UAA 6)
- consignes écrites et/ou orales utiles à la bonne réalisation des tâches

canevas du carnet de cultures

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION UAA 6 FRUITICULTURE

Critère d'évaluation 1 : Conformité des productions

Indicateurs globalisants :

- La mise en place et le suivi des 2 cultures représentatives de la région sont réalisés.
- La récolte et le stockage des productions sont réalisés.
- Le point de vente est approvisionné.
- Les conseils judicieux sont donnés à la clientèle.
- La commande est préparée.
- Les opérations de maintenance du matériel mécanique, pour toutes les tâches, sont réalisées.
- Le carnet de culture est présenté et argumenté.

Critère d'évaluation 2 : Cohérence de la démarche

Indicateurs globalisants :

- Les informations sont recherchées, les consignes (écrites et/ou orales) sont décodées et appliquées.
- Le choix des techniques/modes opératoires/matériel pour toutes les tâches est adapté.
- Le réglage des machines et les réactions aux dysfonctionnements sont adéquats.
- L'utilisation des machines et outils pour toutes les tâches est adéquate.

Critère d'évaluation 3 : Respect des règles professionnelles

Indicateurs globalisants :

- Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à l'égard du matériel, à son propre égard et à l'égard d'autrui
- Les règles de protection de l'environnement sont appliquées

Critère d'évaluation 4 : Adéquation de la communication

Indicateurs globalisants :

- Les supports de communication spécifiques à l'entreprise sont utilisés de manière appropriée.
- La terminologie professionnelle utilisée est pertinente pour toutes les tâches.

Seuil de réussite

Tous les critères et indicateurs doivent être évalués et réussis pour valider l'UAA

REMARQUES

Identification détaillée des végétaux.	
Identification des productions florales	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 50 plantes/productions florales professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions florales (minimum 116 plantes/productions florales professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : le chrysanthème, 5 bisannuelles, 30 annuelles, 50 vivaces (2/5 d'estivales, 2/5 printanières, 1/5 vivaces (hivernales ET automnales), 10 graminées, 15 plantes d'appartement (vertes ou fleuries), 5 bulbeuses. ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures florales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions de pépinières	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 60 plantes/productions de pépinières, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions de pépinières (minimum 130 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : 50 arbustes caduques, 20 persistants ou semi-persistants, 20 conifères, 10 plantes grimpantes, 30 arbres, <p>dont au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 culture d'une plante forestière - 1 culture d'un rosier - 1 culture d'une plante dite de terre de bruyère - 1 culture d'un arbuste ornemental en conteneur - 1 culture d'un conifère ornemental en pleine terre - 1 culture d'un feuillu ornemental en pleine terre <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures ligneuses/ornementales ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
Identification des productions maraîchères	Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier un minimum de 25 plantes/productions maraîchères, professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6
	<p>UAA 6 : identifier des plantes/productions maraîchères (minimum 50 professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ types : foliacées, racines, bulbes, légumineuses, vivaces, légumes fruits, aromatiques,... <p>Dont obligatoirement fraisier, carotte, laitue, scarole, choux, oignon, haricot, poireau, tomate, poivron, courge, concombre, aubergine, navet, panais, radis, rhubarbe, fenouil, endive frisée, chicorée, pomme de terre, asperge, artichaut, salsifis, topinambour, 1 plante aromatique vivace (parmi thym, ciboulette, estragon, romarin, sauge,...) et 1 plante aromatique annuelle (parmi basilic, persil, coriandre,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures maraîchères ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...
<p>Identification des productions fruitières</p>	<p>Pour l'ensemble des UAA 2 à 5 : identifier au minimum 10 plantes/productions fruitières professionnellement significatives, parmi celles reprises dans l'UAA 6</p> <p>UAA 6 : identifier des plantes/productions fruitières (minimum 20 plantes professionnellement significatives, en ce compris celles vues dans les UAA 2 à 5) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ types : petits fruits, fruits à pépins, fruits à noyaux, fruits secs, raisins <p>Dont obligatoirement vigne, cassissier, groseillier, myrtilier, framboisier, ronce fruitière, pommier, poirier, cerisier, prunier, noisetier</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination (appellation latine et vernaculaire) ○ reconnaissance in vivo et sur base d'un échantillon représentatif du stade de phénologie utile à la maîtrise et à la protection physique des cultures fruitières ○ caractéristiques principales : intérêt(s) horticole(s), dimensions et formes...

Profil d'équipement

Remarque : L'ensemble de l'équipement repris ci-dessous devra être mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation de l'O.E.F. et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage (extra-muros) équipé en conséquence. En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

EQUIPEMENT DE BASE

INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS

UAA →	1	2	3	4	5	6 (CM)	6 (F)
Chambres de forçage						X	
Chambre froide et/ou frigo				X		X	X
Couche	X	X	X			X	
Lieux de stockage de matériel / outils, productions maraîchères, fournitures, consommables, équipements de sécurités ... (locaux équipés dans le respect des réglementations en vigueur)	X	X	X	X	X	X	X
Locaux techniques adaptés aux opérations à réaliser (ex. : préparation des semis, boutures, repotage ...)	X	X	X	X	X	X	X
Serre-tunnel avec système d'arrosage		X	X	X		X	
Station de lavage						X	
Serre chauffée		X	X	X		X	

MATERIEL / OUTILLAGE

UAA →	1	2	3	4	5	6 (CM)	6 (F)
TRACTEUR(S) HORTICOLE(S) ET MOTOCULTEUR(S) PROFESSIONNEL(S)							
Butteuse	X		X			X	
Cultirateur ou fraise	X		X			X	
Charrue	X					X	X
Herse rotative/alternative	X		X			X	X
Machine à bêcher	X					X	X
Epandeur d'engrais/de fumier	X		X			X	X
Semoir de précision		X				X	
Gyrobroyeur/Broyeur à fléau	X					X	X
Bineuse			X		X	X	X
Dérouleuse de film plastique sur tracteur et/ou manuelle	X					X	X
Remorque		X	X	X		X	X
Pulvérisateur					X	X	X
Souleuse de légumes				X		X	
Récolteuse				X		X	
UAA →	1	2	3	4	5	6	6
MATERIEL MOTORISE							
ibreuse (adaptée au choix de cultures de l'OEF)				X		X	X
Désherbeur thermique			X		X	X	X
Elévateur/transpalette				X		X	X
Empoteuse et ou remplisseuse de plaques.		X				X	
Intercep (multi outil intelligent)			X				X
Machine à presse-mottes						X	
Semoirs de jeunes pousses		X				X	

Récolteuse de jeunes pousses				x		x	
UAA →	1	2	3	4	5	6 (CM)	6 (F)
MATERIEL / OUTILLAGE MANUEL							
Arrosoir		x	x	x		x	x
Bâche de protection (filet anti-insectes, voilage de forçage, paillage ...)	x	x	x	x	x	x	x
Balances		x	x	x	x	x	x
Bêche	x		x	x		x	x
Binette	x	x	x		x	x	x
Brosse	x	x	x	x	x	x	x
Brouette	x	x	x	x	x	x	x
Butteur	x		x			x	
Cageots				x		x	x
Campagnole/grelinette	x					x	x
Charrette à bras/chariots danois/ Civière à plants				x		x	x
Cordeau	x					x	x
Couteau maraîcher				x		x	
Croc	x					x	x
Cultivateur	x				x	x	x
Mètre/Décamètre	x	x				x	x
Désherbeur thermique manuel			x		x	x	x
Echelle et plateforme de cueillette			x	x			x
Echelle et plateforme de taille						x	
Fourches	x			x		x	x
Equipements de sécurité (EPI, EPC)	x	x	x	x	x	x	x
Greffoir							x
Griffe			x		x	x	x
Matériaux de paillage	x	x	x	x	x	x	x
Matériel d'irrigation / d'arrosage		x	x			x	x
Container de stockage				x		x	x
Pelle	x	x	x	x		x	x
Plantoir/transplantoir		x				x	

Plaqués alvéolées		X				X	
UAA →	1	2	3	4	5	6 (CM)	6 (F)
Plaqués de support pour la culture		X		X		X	
Pulvérisateur à dos			X		X	X	X
Râteaux	X		X			X	X
Récipients de mesure			X		X	X	X
Rouleau brise-motte	X		X			X	X
Sarcluse			X		X	X	X
Sécateur		X	X	X		X	X
Semoir		X				X	
Serfouette			X			X	X
Serpette				X		X	
Tables de travail		X		X		X	X
Tablettes de culture		X				X	
Terrine à semis		X				X	

CONSOMMABLES

UAA →	1	2	3	4	5	6 (CM)	6 (F)
Bâche de paillage	X	X	X			X	X
Engrais organiques, minéraux, solubles	X	X	X			X	X
Etiquettes				X		X	X
Fumier	X					X	X
Plaque de commercialisation				X		X	
Plaque de comptage en lutte intégrée ou biologique					X	X	X
Pots		X		X		X	
Produits phytopharmaceutiques					X	X	X
Raviers				X		X	X
Sachets, filets et emballages				X		X	X
Terreux et amendements	X	X	X			X	X
Tuteurs ou systèmes de palissage		X	X			X	X

INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)

1. Sites (généralistes, professionnels, pédagogiques ...)

- Fédération Wallonne Horticole : <http://www.fwhnet.be/>
- Centre de Compétences Secteurs Verts : <http://www.formation-secteurs-verts.be/>
- Preventagri : <http://www.preventagri.be>
- Mission Wallonne des Secteurs Verts : <https://secteursverts.be>
- Centre Interprofessionnel Maraîcher : <https://www.legumeswallons.be>
- Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQW) : <http://www.apaqw.be/>
- Centre Fruitier Wallon (CEF asbl) : <https://www.pagesdor.be/entreprise/Hannut/L10162420/CENTRE+FRUITIER+WAL...>
- Centre Technique Horticole : www.cthgx.be/centre-technique-horticole-gembloux
- CTA Agronomie : www.cthgx.be/presentation-cta
- Adalia asbl : <https://www.adalia.be/>
- Réglementation Phytos : <https://fytoweb.be/fr/produits-phytopharmaceutiques/legislation>
- Fédération Belge des Entrepreneurs Paysagistes (FBEP) : <https://www.bfg-fbep.be/>
- Agroservices : <https://www.landbouwservice.be/fr/home>

2. Ressources (généralistes, professionnelles, pédagogiques ...)

Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier

L'enseignement qualifiant est composé d'une formation optionnelle, mais aussi d'une formation commune.

C'est en invitant les professeurs de cours de formation commune à parcourir les unités d'acquis d'apprentissage et à se concerter avec leurs collègues des cours techniques et pratiques qu'on obtiendra une mise en valeur légitime de ces cours en leur adjoignant un sens.

La séparation des matières, si elle est indispensable pour construire des savoirs, n'est cependant pas représentative des réalités rencontrées.

L'ensemble des cours de la formation commune et de la formation optionnelle vise les objectifs établis par le décret « Missions » et le Code de l'enseignement secondaire.

Les compétences relatives aux cours de formation générale et nécessaires dans les cours techniques et pratiques sont, assez souvent, supposées acquises **bien plus tôt** dans la formation. Il n'empêche qu'il sera utile de les **réactiver** ici, encourageant ainsi une formation en spirale.

De plus, on voit souvent les programmes insister sur la mise en situation qui doit renvoyer vers une « situation problème significative » illustrée par des contextes qui donnent du sens. Il serait aberrant de ne pas se servir des contextes professionnels pour mettre les programmes en œuvre.

Le travail collaboratif (**circulaire 7167 du 03/06/19**) préconise notamment la concertation horizontale et verticale, l'équipe éducative trouvera l'occasion de faire des liens entre les cours de la formation commune et les cours de l'OBG afin de susciter l'intérêt des élèves et donner du sens aux apprentissages

Le cadre francophone des certifications

Descripteurs définissant les niveaux du cadre francophone des certifications (CFC)¹⁰

Chacun des huit niveaux est défini par un ensemble de descripteurs indiquant quels sont les acquis de l'éducation et de la formation attendus d'une certification de ce niveau, quel que soit le système de certification.

		Savoirs, aptitudes	Contexte, autonomie et responsabilité
Niveau 1	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 1	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux non référencés à un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser des tâches simples et répétitives dans le cadre de la reproduction de processus simples	Agir sous encadrement direct dans un contexte structuré et défini relevant d'un environnement de travail et/ou d'un domaine d'étude non spécifique

¹⁰ Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé « C.F.C. », 15 mai 2015

Niveau 2	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 2	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux de base d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches sans devoir choisir les méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus simples et standards.	Agir sous supervision dans des situations connues et définies liées à un domaine de travail ou d'étude spécifique, avec un degré de responsabilité limité à l'exécution des tâches.
Niveau 3	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 3	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches impliquant de choisir des méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus complexes.	Agir avec un degré d'autonomie et de responsabilité limité aux choix posés et mis en œuvre dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre restreint de facteurs varient.

Niveau 4	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 4	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de rechercher et de sélectionner des informations adéquates en vue de mobiliser et d'intégrer des connaissances / des méthodes / des pratiques dans le cadre de la résolution de problèmes concrets dont les indices sont manifestes et dont les solutions possibles sont en nombre fini et limité.	Agir avec une marge d'initiative restreinte dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre important de facteurs prévisibles sont susceptibles de changer, et avec une responsabilité complète de son travail.
Niveau 5	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 5	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant d'analyser, de compléter d'articuler des informations sur base des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité en vue de les réorganiser et de construire des solutions adaptées dans le cadre de la résolution de problèmes abstraits, dont les indices ne sont pas manifestes et dont les solutions possibles sont multiples.	Agir avec une marge d'initiative étendue dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles, avec une responsabilité complète de son travail.

Niveau 6	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 6</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux approfondis d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner de la compréhension et de l'utilisation critique des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité ainsi que des différentes dimensions et contraintes de la situation en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions pertinentes (ou nouvelles) dans le cadre de la résolution de problèmes ou de situations complexes</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles.</p>
Niveau 7	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 7</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux hautement spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner d'une maîtrise et d'une réflexion critique en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions innovantes dans le cadre du développement de savoirs, de projets (ou de procédures).</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations inédites d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.</p>

<p style="text-align: center;">Niveau 8</p>	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 8</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux les plus avancés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique ou à l'interface de plusieurs domaines permettant de témoigner d'une expertise reconnue en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue d'étendre et de redéfinir de manière singulière et significative les savoirs (et procédures) existants dans le cadre de la recherche et/ou de l'innovation.</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations les plus avancées, à la pointe d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.</p>
--	--	---	--

SUPPLÉMENT AU CERTIFICAT EUROPASS

1. Intitulé du certificat

Certificat de qualification de l'**Agent-e horticole en cultures maraîchères**⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Productiemedewerker in akkerbouw/groenteteelt (NL)**Arbeiter im Gemüseanbau (DE)****Horticultural agent in market gardening (EN)**⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Éléments de compétences acquis

Le certificat qualification concerne l'ensemble des unités d'acquis d'apprentissage listées ci-dessous.

Unités d'acquis d'apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ (Service francophone des Métiers et des Qualifications) :

UAA1: Préparer le sol et le support de culture

UAA2: Multiplier, élever et planter les végétaux

UAA3: Entretenir les cultures

UAA4: Réaliser les opérations de la récolte jusqu'à la mise en vente des productions horticoles,

UAA5: Lutter contre les maladies, les parasites et les nuisibles

UAA6: Gérer les cultures et valoriser les productions en cultures maraîchères

-

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Le métier d'agent(e) horticole en cultures maraîchères est référencé dans la fiche métier A1414 – Horticulture et maraîchage - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

^(*) **Note explicative**

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2020

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur <i>Coordonnées de l'établissement scolaire</i> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; width: 100%;"></div>	Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE) Boulevard Léopold II 44 B-1080 BRUXELLES http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/
Niveau du certificat Niveau 3 du CFC et du CEC(EQF)	Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire « a satisfait / n'a pas satisfait » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve. Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification de l'«Agent-e horticole en cultures maraichères », Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis par le profil d'évaluation.
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Néant	Accords internationaux Néant
Base légale <ul style="list-style-type: none"> - Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26). - Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance (article 2bis) - Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 12 mai 2021 définissant le profil de formation de l' « Agent-e horticole en cultures maraichères » - Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2). 	

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
Enseignement secondaire de plein exercice	100 %	3 ans
Enseignement secondaire en alternance	40 % en école 60 % en entreprise	3 ans (à titre indicatif)
Apprentissage non formel validé		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		3 ans

1. Intitulé du certificat

Certificat de qualification de l'Agent-e horticole en fruiticulture

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Productiemedewerk in fruitteelt (NL)
Arbeiter im Obstanbau (DE)
Horticultural agent in fruit growing (EN)

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Éléments de compétences acquis

Le certificat qualification concerne l'ensemble des unités d'acquis d'apprentissage listées ci-dessous.

Unités d'acquis d'apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ (Service francophone des Métiers et des Qualifications) :

UAA1: Préparer le sol et le support de culture

UAA2: Multiplier, élever et planter les végétaux

UAA3: Entretenir les cultures

UAA4: Réaliser les opérations de la récolte jusqu'à la mise en vente des productions horticoles,

UAA5: Lutter contre les maladies, les parasites et les nuisibles

UAA6: Gérer les cultures et valoriser les productions en fruiticulture

-

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Le métier d'agent(e) horticole en cultures maraîchères est référencé dans la fiche métier A1414 – Horticulture et maraîchage - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

^(*) Note explicative

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2020

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur <i>Coordonnées de l'établissement scolaire</i> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; width: 100%;"></div>	Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE) Boulevard Léopold II 44 B-1080 BRUXELLES http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/
Niveau du certificat Niveau 3 du CFC et du CEC(EQF)	Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire « a satisfait / n'a pas satisfait » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve. Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification de l' « Agent-e horticole en fruiticulture » Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis par le profil d'évaluation.
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Néant	Accords internationaux Néant
Base légale <ul style="list-style-type: none"> - Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26). - Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance (article 2bis) - Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 12 mai 2021 définissant le profil de formation de l' « Agent-e horticole en fruiticulture » - Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2). 	

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
Enseignement secondaire de plein exercice	100 %	3 ans
Enseignement secondaire en alternance	40 % en école 60 % en entreprise	3 ans (à titre indicatif)
Apprentissage non formel validé		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		3 ans

Niveau d'entrée requis

Pour l'enseignement en plein exercice :

En application de l'Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, article 12 :
Peuvent être admis comme élèves réguliers en quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel :

- a) les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la troisième année de l'enseignement secondaire de plein exercice, soit la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel en alternance
- b) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire inférieur délivré par le jury d'Etat ou par les jurys de la Communauté française, de la Communauté flamande ou de la Communauté germanophone ;
- c) les titulaires d'une attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d'éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins dans l'enseignement secondaire en alternance
- d) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré, enseignement professionnel, délivré par le Jury de la Communauté française pour autant qu'ils changent d'orientation d'études ;
- e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1.

Peuvent également être admis comme élèves réguliers dans la quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel les élèves qui ont terminé, dans la même forme d'enseignement et dans la même orientation d'études, une troisième année au sein d'un établissement d'enseignement secondaire autorisé par le Ministre à ne pas délivrer d'attestation au terme de la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel, Toutefois, en cas de changement d'établissement au terme de cette troisième année d'études, l'admission en quatrième année dans un autre établissement est soumise à l'avis favorable du conseil d'admission. Si un élève désire changer de forme ou d'orientation d'études ou être admis en 4ème année de réorientation à l'issue de cette troisième année, le conseil de classe délivre l'attestation.

Pour l'enseignement en alternance :

Pour autant qu'ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :

- ✓ les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l'année civile en cours sous réserve d'avoir conclu soit :
 - un contrat d'alternance ;
 - un contrat d'apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
 - une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
 - toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s'inscrivant dans le cadre d'une formation en alternance qui aura reçu l'approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
- ✓ les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l'année civile en cours qui bénéficient de l'enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l'année où ils atteignent l'âge de 21 ans et qui ont conclu soit :
 - un contrat d'alternance ;
 - un contrat d'apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
 - une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
 - toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s'inscrivant dans le cadre d'une formation en alternance qui aura reçu l'approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
- ✓ les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre inscrits dans l'enseignement de plein exercice, sous réserve d'avoir conclu :
 - un contrat d'alternance ;
 - un contrat d'apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
 - une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
 - toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s'inscrivant dans le cadre d'une formation en alternance qui aura reçu l'approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Information complémentaire

www.europass.eu