



CQP « ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières »

Référentiels

CPNE du 15 novembre 2016

Modifié par la CPNE du 26 septembre 2017

SOMMAIRE

MÉTIER, FONCTIONS ET ACTIVITES (VISES) PAR LA QUALIFICATION	3
1) Désignation du métier	3
2) Description de la qualification	3
3) Fiche ROME concernée.....	3
4) Cadres d'exercice les plus fréquents	4
A. Secteur d'activité et taille des entreprises.....	4
B. Responsabilité et autonomie caractérisant les types d'emploi ciblés	6
5) Règlements d'activités.....	6
6) Liste résumée des activités visées par le CQP	6
PRESENTATION DU CQP	7
1) Architecture	7
2) Référence à la convention collective	8
3) Modalités d'obtention du CQP	8
4) Equivalences	8
REFERENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION	9
Bloc de compétences : OQ Prod. lég. – Entretien de la culture et récolte.....	9
Bloc de compétences : OQ Prod. lég. – Protection des cultures.....	11
Bloc de compétences : OQ Inter CQP – Animation d'équipe	13
Bloc de compétences : OQ Prod. lég. – Conduite et utilisation des matériels.....	14
Bloc de compétences : OQ Prod. lég. – Mise en place de la culture	16
Bloc de compétences : Inter CQP – Conduite de chariot élévateur.....	18
Bloc de compétences : OQ Prod. lég. – Tri - Conditionnement	19
Bloc de compétences : OQ Inter CQP – Vente directe.....	20
Bloc de compétences : OQ Inter CQP – Livraison.....	21
RECAPITULATIF DES COMPÉTENCES ÉVALUÉES	22
COMPARATIF DES COMPÉTENCES ÉVALUÉES OS/OQ	23
CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS À LA CERTIFICATION	24
1) L'évaluation certificative	24
2) La validation des acquis de l'expérience	27

1) Désignation du métier

Ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières.

2) Description de la qualification

Situation fonctionnelle de l'emploi

L'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières travaille, en général, de manière permanente dans divers types d'exploitations : des exploitations à dominante « plein champ », des exploitations à dominante « serre » (hors sol ou classique), des exploitations mixtes.

Ces exploitations peuvent être spécialisées ou non spécialisées dans les légumes et pratiquer une agriculture biologique ou conventionnelle.

Position hiérarchique

Le/la titulaire du poste est placé(e) sous la responsabilité de l'employeur, du responsable de l'exploitation et/ou du chef de culture selon la taille de l'exploitation.

Selon la taille de l'exploitation, la saison, et/ou la culture son activité évolue en fonction de la charge de travail.

Conditions de travail

Il/elle travaille sous abris ou à l'extérieur selon la nature des cultures. Il doit être en condition physique pour réaliser notamment les tâches répétitives. Les horaires de travail sont modulables en fonction des contraintes de l'activité et des saisons.

Délimitation de l'emploi

L'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières sous abris ou de plein champ est en capacité d'assurer en autonomie, sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique, l'une ou l'autre des opérations suivantes : mise en place, entretien de la culture, récolte, conduite et utilisation des matériels, conditionnement, vente, livraison, animation d'une équipe pouvant être constitué de stagiaires, personnels temporaires ou permanents.

L'ouvrier(ère) qualifié(e) maîtrise les gestes techniques (et connaît la raison de ces gestes et est en capacité de les expliquer et de les montrer) relatifs aux différentes interventions sur les plantes.

Il/elle adapte, dans son champ de compétences, son intervention en fonction des conditions rencontrées. Il/elle signale à posteriori les actions effectuées.

Il/elle peut conduire les tracteurs avec ou sans attelage et piloter des machines automotrices en assurant le réglage fin des outils. Il/elle en contrôle l'état de fonctionnement, vérifie l'état du matériel, et en effectue l'entretien courant

Le/la salarié(e) s'adapte aux exigences du métier (qualité du travail et du produit, respect de l'environnement et des normes de sécurité, aspects sanitaires, adaptabilité aux situations de travail).

Évolutions dans et hors de l'emploi

L'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières peut évoluer vers un niveau d'Ouvrier(ère) Hautement Qualifié(e), un emploi de chef d'équipe.

3) Fiche ROME concernée

A 1414 – Ouvrier maraicher, Ouvrière maraichère de culture légumière.

4) Cadres d'exercice les plus fréquents

A. Secteur d'activité et taille des entreprises

Données sectorielles générales¹

En France, la surface agricole utile (SAU) en 2014 était de 27 millions d'hectares (ha) dont 226 745 ha pour les légumes (hors pommes de terre) représentant 1% de la SAU. Environ 5,5 millions de tonnes ont été récoltées en 2014 (2,8 milliards d'euros en valeur) soit une progression de 5 % par rapport à 2010. 19 % de la production est exportée (1 019 709 T) mais le solde des échanges reste négatif avec 1 865 736 T importées principalement d'Espagne et d'Italie.

La pomme de terre est une production à part : 131 000 ha cultivées pour 6, 354 millions de tonnes récoltées. Ces données font de la France le 4^e producteur de pommes de terre dans l'Union européenne avec 27 % de la production exportée et très peu d'importations.

Sur les 29 941 exploitations produisant des légumes, 6 418 exploitations sont en agriculture biologique et cultivent une surface de 17 411 ha pour ce type d'agriculture.

Toujours en 2014, 20% de la production de légumes étaient destinées à la transformation soit 1,067 millions de tonnes de légumes majoritairement transformés en légumes de conserve et ¼ en surgelés. Cette filière comprend 28 sites de transformation (12000 emplois directs) et exporte pour 643 millions d'euros de produits

Les achats de légumes dans les circuits de distribution se font principalement en magasins et hard discount (70 %) puis sur les marchés et/ou primeurs (23 %). La vente directe reste limitée avec 5 % des ventes.

Plusieurs catégories d'exploitations²

Producteurs d'endives : ces légumes sont souvent associés aux grandes cultures. Ce type de production est totalement spécialisée sur le produit endives. Les exploitations doivent détenir une salle de forçage indispensable à la production d'endives.

Ces exploitations se situent, pour 70 % dans le Nord-Pas-de Calais, 23 % en Picardie et 7 % en Bretagne.

Serristes : les surfaces sous abris sont de 2,6 ha en moyenne et les surfaces de plein champ sont de 0,5 ha. Les surfaces sous abris sont principalement des serres verre (hautes et chauffées). Les produits ciblés sont les tomates (rondes, grappes, etc.), le concombre.

Ces exploitations se situent, pour 49 % en Bretagne, 26 % en Aquitaine, 13 % dans les Pays de la Loire, 8 % en Languedoc- Roussillon et 5 % en Provence - Alpes Côte d'Azur.

Maraîchers avec abris froids : les surfaces en légumes sont de 5,6 ha dont 3,6 ha sous abris froids. Elles se répartissent principalement entre les tunnels froids et les multi-chapelles. Les produits ciblés sont la salade, le melon, les tomates (rondes, grappes, etc.).

Ces exploitations se situent, pour 64 % en Languedoc Roussillon, 9 % en Provence Côte d'Azur, 10 % en Aquitaine, 14 % dans les Pays de la Loire et 3 % en Bretagne.

Maraîchers de plein air : les surfaces légumières sont principalement de plein champ, 14,35 ha en moyenne. Ce type se caractérise par des parcelles exploitées en multi-rotation (2 - 3 cultures par hectare et par an pour une même parcelle).

Les produits ciblés sont la salade, le poireau, le melon, la pomme de terre primeur.

¹ Sources : « GPE Étude-Action Compétences et métiers dans les entreprises de production de légumes ». 2015 - Hélène BOUCHERIE Légumes de France. Agreste statistique annuelle 2011.

² Source : Observatoire des exploitations légumières (FranceAgriMer, CER France, CTIFL) Edition Décembre 2013

Ces exploitations se situent pour 40 % en Languedoc-Roussillon, 28 % dans les Pays de la Loire, 16 % en Aquitaine et 14 % en Rhône-Alpes.

Producteurs légumiers de plein champ : 25,3 ha de moyenne en légumes. Il y a peu de surface sous abris (0,25 ha). Ce type se caractérise par des cultures et systèmes culturaux ne nécessitant qu'une rotation par parcelle et par an. Les produits principaux sont les choux, la pomme de terre, l'asperge, le poireau, l'artichaut.

Ces exploitations se situent, pour 51 % en Bretagne, 26 % en Languedoc Roussillon, 7 % en Aquitaine, 10 % en Basse - Normandie, 6 % en Rhône-Alpes.

Producteurs de légumes mécanisés : 94,6 ha de surface moyenne dont 22,5 ha pour les légumes. Les légumes sont généralement associés aux grandes cultures. Il n'y a pas de surface sous abris. Ce type se caractérise par une conduite culturale fortement mécanisée (peu de main d'œuvre) et des débouchés vers l'industrie agro-alimentaire. Les produits principaux sont la carotte, les choux, les haricots verts, l'oignon, le poireau

Ces exploitations se situent, pour 46 % Nord-Pas-de Calais, 19 % en Bretagne, 19 % en Aquitaine et 15 % en Basse -Normandie.

L'emploi dans le secteur³

Les exploitations légumières représentent 1,2% du total des exploitations agricoles françaises et 3,1 % de l'emploi total. Toutefois, en termes d'emploi salarié, le maraîchage est le 7^e secteur agricole employeur de main d'œuvre.

D'après les données MSA de 2015, 71 902 salariés travaillent dans les exploitations dont 12 930 en CDI et 80 561 en CDD. Ramené en équivalents temps plein, le volume de la main d'œuvre permanente est quasi équivalent à celui de la main d'œuvre saisonnière. La durée moyenne d'un CDD est de 61 jours. Plus de 15 000 salariés ont vu leur contrat à durée déterminée renouvelé deux fois ou plus. A noter également que la part des femmes parmi les salariés est de 44 %.

Ce sont les serristes qui emploient le plus de main d'œuvre : 4,8 UTA par ha de légumes, contre 0,9 UTA pour le maraîchage (plein air ou abri bas), 0,4 et 0,2 UTA pour le plein champ.

Le coût de la main d'œuvre représente entre 30 et 70 % du coût de revient du produit.

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

Avec le développement de nouvelles pratiques culturales plus respectueuses de l'environnement, le besoin de main d'œuvre augmente. Le besoin est de 3 UTA pour une surface moyenne de 3,9 ha en agriculture biologique alors que l'on compte 2,7 UTA pour une surface moyenne de 6,9 ha en non bio. A noter que 12% des exploitations légumières possèdent une certification en agriculture biologique (+ 9 points par rapport à 2000), contre 3.5% de l'ensemble des exploitations agricoles.

Autres tendances pouvant avoir un impact sur le contenu des emplois :

- renforcement de la mécanisation : nouvelles plateformes de travail (serres), chaînes de conditionnement dans les serres, machines de plus en plus sophistiquées en plein champ (réalisation simultanées d'opérations, informatique embarquée, GPS, ...)
- développement de la lutte intégrée,
- extension des normes environnementales et apparition de nouvelles obligations réglementaires,
- développement des systèmes informatisés : gestion du climat, de l'irrigation, de la fertilisation, par exemple,
- pour les exploitations serristes, on observe également une augmentation de la spécialisation et l'externalisation de certaines opérations (désinfection).

³ Données Agreste 2015 par OTEX (hors § données MSA)

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

L'ouvrier(ère) qualifié(e) a une forte responsabilité quant à la bonne exécution des tâches réalisées à partir d'instructions données par le supérieur hiérarchique.

Il prend les initiatives nécessaires selon les conditions particulières rencontrées sur le terrain, par l'équipe dont il a la charge de l'animation. Pour cela, il évalue son travail et ajuste son mode d'exécution (dans le cadre de son champ de compétences) sans en référer en amont à son responsable. Il rend compte de son activité en la justifiant. Il est aussi force de propositions.

L'ouvrier(ère) qualifié(e) est chargé(e) de l'animation d'une équipe. Il/elle est alors en capacité d'assurer l'accompagnement technique d'autres salariés exécutants (stagiaires, saisonniers, etc).

5) Règlementation d'activités

Pour pouvoir réaliser des traitements phytosanitaires, l'ouvrier(ère) qualifié(e) doit détenir le Certificat Individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur » (Certiphyto) ou d'un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci.

Lorsque l'ouvrier(ère) qualifié(e) est amené(e) à utiliser des équipements de travail mobiles automoteurs ou des équipements de travail servant au levage, il doit avoir suivi la formation adéquate et si nécessaire, être titulaire d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur (articles : R 4323-55 et R4323-56 du code du travail). Il peut aussi posséder le CACES de la catégorie chariot automoteur à conducteur porté (catégorie 3)

6) Liste résumée des activités visées par le CQP

Selon le type d'exploitation maraichère (plein champ ou sous serre), l'ouvrier(ère) qualifié(e) réalise tout ou partie des activités suivantes :

- Il/elle met en place la culture
- Il/elle intervient sur la croissance des plantes
- Il/elle assure le suivi de la culture
- Il/elle participe au suivi sanitaire de la culture
- Il/elle travaille en équipe
- Il/elle anime une équipe de salariés
- Il/elle conduit des engins motorisés et des outils attelés
- Il/elle réalise la récolte
- Il/elle réalise le conditionnement
- Il/elle livre la production
- Il/elle réalise des traitements sanitaires

PRESENTATION DU CQP

1) Architecture

Le CQP « ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières » est constitué de **4 blocs de compétences qui se décomposent de la manière suivante : 3 blocs imposés et 1 bloc à choisir parmi une proposition de plusieurs autres blocs.**

Afin de répondre aux exigences des techniques culturales spécifiques des modes de culture sous serre ou de plein champ, le CQP a été spécifié. Le candidat au CQP « ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières » choisira un type de culture, soit « Cultures sous serre/hors sol », soit « Cultures de Plein champ/abri froid ». **Le certificat mentionne la spécialité choisie.**

A cette fin, le CQP est organisé de la manière suivante :

Cultures sous serre/hors sol

3 BLOCS DE COMPETENCES IMPOSES



- OQ Prod. lég. - Entretien de la culture et récolte
- OQ Prod. lég. - Protection des cultures
- OQ Inter CQP - Animation d'équipe

1 BLOC DE COMPETENCES AU CHOIX parmi les suivants :



- OQ Prod. lég. - Mise en place de la culture
- OQ Prod. lég. - Tri-Conditionnement
- OQ Prod. lég. - Conduite et utilisation des matériels
- OQ Inter CQP - Vente directe
- OQ Inter CQP - Livraison
- Inter CQP - Conduite de chariots élévateurs

Cultures de plein champ/abri froid

3 BLOCS DE COMPETENCES IMPOSES



- OQ Prod. lég. - Entretien de la culture et récolte
- OQ Prod. lég. - Conduite et utilisation des matériels
- OQ Inter CQP - Animation d'équipe

1 BLOC DE COMPETENCES AU CHOIX parmi les suivants :



- OQ Prod. lég. - Mise en place de la culture
- OQ Prod. lég. - Protection des cultures
- OQ Prod. lég. - Tri-Conditionnement
- OQ Inter CQP - Vente directe
- OQ Inter CQP - Livraison
- Inter CQP - Conduite de chariots élévateurs

2) Référence à la convention collective

Le CQP d'Ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières est situé au niveau 3 et à l'échelon 1 de l'Accord National de méthode de classification des emplois non cadre en agriculture du 18 décembre 1992. Il appartient à chaque CPRE de situer le CQP par rapport aux conventions collectives concernées.

3) Modalités d'obtention du CQP

- Par la voie de la formation ou en candidat libre : les modalités d'évaluation sont indiquées dans chacun des blocs et expliquées en fin de document (pages 23 et suivantes).
- Par la voie de la VAE : sur la base d'un dossier de VAE et d'un entretien avec le jury : voir le descriptif en page 26.

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

4) Equivalences

Certains blocs de compétences du CQP « **Ouvrier(ère) Qualifié(e)** en productions légumières » intègrent les éléments constitutifs de blocs de compétences du CQP « **Ouvrier(ère) Spécialisé(e)** en productions légumières ».

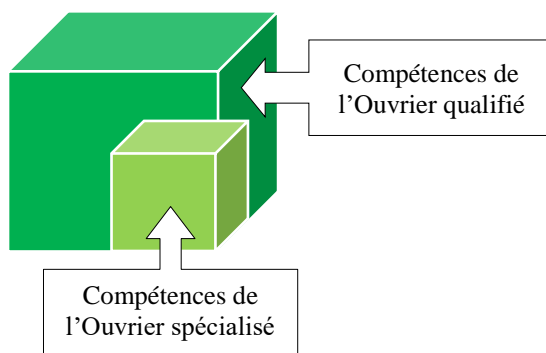
Cela concerne les blocs suivants :

OS Prod lég – Entretien de la culture et récolte / OQ Prod lég – Entretien de la culture et récolte

OS Prod lég – Mise en place de la culture / OQ Prod lég – Mise en place de la culture

OS Prod lég – Tri - conditionnement / OQ Prod lég – Tri - conditionnement

Par conséquent, un(e) candidat(e) déjà titulaire de l'un des blocs du CQP « Ouvrier(ère) Spécialisé(e) en productions légumières » après acquisition des compétences propres à l'OQ, pourra, s'il/elle en apporte la preuve, obtenir le bloc de compétences correspondant du niveau « ouvrier qualifié ».



Un tableau comparatif des compétences évaluées pour chacun des 3 blocs des 2 CQP est présenté en page 23.

REFERENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Bloc de compétences : OQ Prod. lég. – Entretien de la culture et récolte

Compétences de l'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières. A partir des consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement et des personnes : réaliser et faire réaliser les travaux d'entretien des cultures (quelles que soient la ou les cultures) - assurer et faire réaliser la récolte de la production.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) entretient la culture :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle réalise les diverses opérations culturales de la plante (taille, palissage, effeuillage, ébourgeonnage, désherbage,) • Il/elle observe la plante • Il/elle détecte les anomalies • Il les signale et adopte la conduite préconisée • Il/elle surveille le système d'irrigation <p>Il/elle applique les règles d'hygiène, de sécurité concernant la culture et les personnes.</p> <p>Il/elle anime l'équipe pour ces activités</p>	<p>Appliquer la ou les consigne(s) Comprendre la finalité du travail demandé Appliquer et faire appliquer efficacement la technique requise pour chaque opération à réaliser Comprendre les opérations culturales réalisées, en apprécier leurs conséquences, être capable de les expliquer. Prendre en compte les principes de morphologie et de physiologie de la plante Reconnaître les principales maladies, parasites et ravageurs. Reconnaître les adventices Ajuster son travail aux conditions rencontrées Apporter au système d'irrigation défaillant la correction immédiate nécessaire Employer les outils de façon appropriée Respecter les procédures de désinfection du matériel de taille Appliquer les règles d'hygiène par rapport au produit à soi-même Utiliser le matériel en sécurité et de façon optimale Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité dans le travail Vérifier son travail pour évaluer ses gestes techniques Détecter les anomalies et les corriger Appliquer et faire appliquer le rythme de travail de référence Comprendre les principes de régulation du climat (lumière, hygrométrie, température...), des protections climatiques (abris, équipement...) Alerter en cas de dysfonctionnement Appliquer les procédures de sécurité individuelle et collectives Rendre compte du travail effectué et des corrections apportées. Faire des propositions d'amélioration Enregistrer les informations sur les supports de l'entreprise (papier, numériques...).</p>	<p>Réaliser et faire réaliser des opérations culturales</p> <p>Justifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche</p> <p>Présenter les impacts d'un geste incorrect</p> <p>Appliquer la ou les consigne(s) et procéder ou faire procéder, s'il y a lieu, aux ajustements</p> <p>Appliquer et faire appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène</p> <p>Expliquer le rôle du climat et des protections climatiques</p>	<p>Évaluation pratique*</p> <p>Plein champ/abri froid : opérations culturales sur 2 plantes différentes</p> <p>Hors sol/serre : opérations culturales sur 1 plante</p> <p>La capacité à animer une équipe sera appréciée dans la situation</p>	<p>Le/la candidat(e) réalise les opérations avec rapidité d'exécution, précision et qualité du geste, sans oubli ni négligence, ni erreur, et avec respect des plantes. Voir les grilles d'évaluation des activités saisonnières (FAFSEA) pour adapter les critères à la culture.</p> <p>La description des points d'attention est juste et compréhensible</p> <p>Sans erreur, ni contre sens, ni oubli</p> <p>Les ajustements demandés et/ou mis en œuvre par le candidat sont cohérents avec la situation Les consignes données pour faire réaliser les opérations sont claires et précises.</p> <p>Les mesures de sécurité sont appliquées en totalité et sans erreur. Elles sont rappelées de façon appropriée en cas d'oubli ou de non-respect par une personne de l'équipe</p> <p>Aucune erreur et oublis majeurs dans la présentation du rôle du climat et des protections climatiques.</p>
L'ouvrier(ère) qualifié(e)	Appliquer les procédures de sécurité individuelles et collectives	Décrire les opérations à		Le/la candidat(e) décrit les opérations à réaliser de

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>réalise et accompagne la réalisation des opérations de récolte manuelle ou mécanisée selon les rythmes de travail et les critères définis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle applique et fait appliquer les consignes pour réaliser une récolte répondant aux critères de qualité de l'entreprise • Il/elle montre les techniques de récolte aux salariés • Il/elle corrige les gestes techniques <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) autocontrôle son travail et supervise celui de l'équipe.</p>	<p>Appliquer et faire appliquer les principes d'ergonomie relatifs aux tâches à effectuer. Appliquer les consignes pour réaliser une récolte répondant aux critères qualité de l'entreprise Réaliser un pré-tri au cours de la récolte Respecter le produit par des gestes et un rythme adapté. Respecter les cahiers des charges des clients Maintenir en bon état de propreté la zone de travail S'assurer d'une organisation efficiente de l'espace de travail à titre individuel et collectif Enregistrer les informations sur les supports de l'entreprise (papier, numériques...) Appliquer et faire appliquer le rythme de travail de référence</p>	<p>réaliser</p> <p>Justifier les points d'attention au regard de la finalité de la récolte</p> <p>Présenter les impacts d'un geste incorrect</p> <p>Énoncer et respecter les critères de récolte du cahier des charges du ou des client(s)</p> <p>Effectuer un pré-tri</p> <p>Réaliser et faire réaliser la récolte</p> <p>Appliquer et faire appliquer les principes de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène</p> <p>Impulser un rythme de travail</p> <p>Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe</p>	<p>Évaluation pratique*</p> <p>Plein champ/abri froid : récolte de 2 ou 3 légumes</p> <p>Hors sol /serre récolte de 1 ou 2 légumes</p> <p>La capacité à animer une équipe pourra être appréciée dans la situation</p> <p>*Voir descriptif en page 23 et suivantes</p>	<p>manière compréhensible et avec justesse. Il/elle hiérarchise les opérations à réaliser sans erreur ni oubli.</p> <p>La description des points d'attention est juste et compréhensible</p> <p>Sans erreur ni oubli</p> <p>Les spécificités du, des cahiers des charges sont connues. Les critères de récolte sont respectés : stade de maturité, taille, état sanitaire, intégrité, forme et couleurs. 100% des produits récoltés répondent aux attentes.</p> <p>Pas d'oublis ni erreur au regard des attentes</p> <p>Il/elle met en œuvre les gestes techniques de récolte avec précision, bonne coordination gestuelle, rapidité de repérage, respect du produit récolté : pas de choc, blessure, griffures, mise en caisse brutale. Aucune erreur de récolte ou oubli de récolte. Voir grilles d'évaluation des activités saisonnières (FAFSEA).</p> <p>Les mesures de sécurité sont appliquées en totalité et sans erreur. Elles sont rappelées de façon appropriée en cas d'oubli ou de non-respect par une personne de l'équipe</p> <p>Le rythme de travail de référence est appliqué et maintenu</p> <p>Le compte rendu est clair, précis et synthétique. Il met en évidence les points sensibles au niveau des personnes, de la culture, de la récolte, du rythme,...</p>
		<p>Réaliser les opérations demandées</p>	<p>Travaux en entreprise* : opérations culturales et de récolte en fonction des productions de l'entreprise</p> <p>80% des travaux réalisés sont maîtrisés</p>	<p>Critères de l'entreprise</p>

Bloc de compétences : OQ Prod. lég. – Protection des cultures

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières : Utiliser les méthodes de lutte et appliquer les produits de fertilisation, anti-parasitaires, etc. (produits de protection des cultures utilisables en agriculture biologique ainsi que les produits phytopharmaceutiques) dans le strict respect des consignes, des précautions d'emploi et de protection de l'environnement et des personnes. *Au moins 2 des 3 opérations⁴ suivantes sont maîtrisées : fertilisation, désherbage (chimique, et/ou thermique et/ou mécanique), traitements (sans produits chimiques de synthèse et/ou avec produits phytopharmaceutiques).*

La certification de ce module est conditionnée à la détention du Certificat Individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur » ou d'un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci (Certiphyto).

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
L'ouvrier(ère) qualifié(e) surveille l'apparition de maladies, parasites, adventices, ravageurs.	Reconnaître les maladies, parasites, adventices, ravageurs et les reconnaître à divers stades de développement.	Identifier des anomalies sanitaires courantes sur une plante ou une parcelle (maladie, parasites, adventices, ravageurs)	Évaluation pratique * Hors sol /serre : surveillance d'une culture et intervention dans le cadre de la PBI	90 % de bonnes réponses
Il/elle intervient dans les opérations de protection biologique intégrée (PBI)	Appliquer des traitements alternatifs, notamment la PBI	Expliquer les procédures de PBI à appliquer		80 % de bonnes réponses
Il/elle réalise des opérations de désherbage mécanique et ou thermique (Plein champ uniquement)	Appliquer les procédures de réalisation des opérations mécaniques et où thermiques de contrôle du développement des adventices.	Réaliser les opérations demandées	Travaux en entreprise* Plein champ : désherbage mécanique ou thermique Opération réussie à 100%	Critères de l'entreprise
L'ouvrier(ère) qualifié(e) prépare produits et matériels et applique les produits de fertilisation, désherbage chimiques, protection des cultures (chimiques ou non)	Identifier les produits utilisés et leurs précautions d'emploi Appliquer les règles et conditions d'utilisation des produits.			
<ul style="list-style-type: none"> • Il/elle réalise la préparation et l'application du produit. • Il/elle assure le nettoyage des outils et la gestion des effluents • Il/elle applique les règles de sécurité pour lui/elle-même, l'environnement et les personnes. 	Identifier et utiliser les différents matériels de pulvérisation Prendre en compte les conditions climatiques et l'état du sol. Mettre en œuvre les règles et procédures de sécurité individuelles (port des EPI), collective, de traçabilité, de protection de l'environnement Préparer et utiliser les différents matériels de pulvérisation et le tracteur.	Identifier les EPI adaptés et les revêtir Vérifier l'état de marche et de propreté du pulvérisateur avant le remplissage S'adapter à l'environnement de travail	Évaluation pratique* Réalisation d'un traitement (produits naturels ou de synthèse) par pulvérisation selon le schéma suivant : - prise de poste - réalisation de la tâche - fin de poste	Sans erreur ni oubli Procédure respectée, sans oubli. Liaison tracteur- outil correcte et sécurisée Régime prise de force connu. Vérification des buses, filtres, manomètre, distribution, ... Prend le temps d'observer la parcelle. En fonction de l'état du sol, il/elle adapte le réglage des outils, l'usage des pneumatiques. En fonction des conditions climatiques, il/elle adapte les

⁴ Quel que soit le type de culture choisi.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
	<p>Réaliser les traitements selon la procédure ad'hoc</p> <p>Mettre en œuvre les procédures de contrôle en cours d'application</p> <p>Appliquer les principes d'ergonomie (gestes et postures)</p> <p>Gérer les effluents</p> <p>Assurer la traçabilité de l'opération de traitement : enregistrement (papier, numérique)</p> <p>Faire un compte rendu oral de l'activité réalisée</p>	<p>Appliquer strictement les règles et les procédures de sécurité individuelle et collective, de traçabilité, de protection de l'environnement durant les opérations de remplissage, pulvérisation et nettoyage.</p> <p>Mettre en œuvre des procédures d'autocontrôle.</p> <p>Signaler les anomalies et réagir en cas d'imprévu</p> <p>Rendre compte de son travail</p>	<p>*Voir descriptif en page 23 et suivantes</p>	<p>conditions d'utilisation du pulvérisateur comprises (cible, réglages, ...)</p> <p>Respecte strictement les consignes de son responsable. Modes opératoires respectés. Mélange en cuve soigneusement incorporé et homogène. Pas de surdosage, de débordement de cuve, de mauvais rinçage, ... Ne rejette aucun produit au sol ou à l'égout. Porte les équipements de protection tout au long de l'opération. Nettoie le matériel sur l'aire prévue à cet usage. Sait quoi faire avec les EPI usagés.</p> <p>Vérifie la précision du travail, le fonctionnement et le rechargement du pulvérisateur, la qualité de la pulvérisation la sécurité, ...</p> <p>Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée.</p> <p>Compte rendu de l'intervention précis et fidèle à l'intervention réalisée. Il met en évidence les points sensibles.</p>

Bloc de compétences : OQ Inter CQP – Animation d'équipe

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières : Organiser, superviser l'activité d'une équipe (tout en étant soi-même intégré à cette équipe) pour la réalisation des activités de production notamment de mise en place de la culture, d'entretien de la culture, de récolte manuelle et de tri-conditionnement.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) accueille et intègre le nouvel arrivant : salarié, stagiaire. Il/Elle donne la première information nécessaire à la bonne intégration de la nouvelle personne.</p> <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) met en œuvre une démarche d'accompagnement technique Il/Elle explique le travail à faire, montre les gestes, fait faire, vérifie, procède aux ajustements.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle impulse et maintient le rythme de travail fixé par la hiérarchie. • Il/Elle intervient en cas de besoin d'ajustements (rappel des consignes, correction de gestes techniques, rappel des règles de l'entreprise, des notions d'ergonomie, de sécurité...) <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) communique régulièrement avec les membres de l'équipe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle exprime clairement les consignes, s'assure de leur compréhension, reformule. • Il/Elle prend en considération les retours des membres de l'équipe et ajuste son animation en conséquence s'il y a lieu. <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle rend compte à la hiérarchie du travail de l'équipe, des problèmes rencontrés, des solutions trouvées et des besoins à venir. • Il/Elle communique à l'oral et à l'écrit (enregistrement) 	<p>Accueillir et intégrer des « nouveaux » au sein de l'équipe.</p> <p>Communiquer avec clarté, soutenir l'équipe.</p> <p>Expliquer et faire appliquer les consignes, rythmes de travail, normes de productivité et de qualité propres à l'entreprise</p> <p>Expliquer et faire appliquer les :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Règles et procédures de sécurité individuelle et collective, - Principes d'ergonomie (gestes et postures) à mettre en œuvre. <p>Respecter les cahiers des charges des clients et transmettre les attendus de manière opératoire.</p> <p>Faire preuve d'une certaine aisance relationnelle</p> <p>S'adapter aux aléas et modifier l'organisation en conséquence</p> <p>Anticiper les problèmes d'organisation et alerter la hiérarchie.</p> <p>Rappeler les horaires et plannings</p> <p>Rendre compte de l'activité et des ajustements réalisés.</p> <p>Assurer les enregistrements nécessaires.</p>	<p>Transmettre une ou des consignes.</p> <p>Énoncer ou rappeler des règles (hygiène, sécurité...), des procédures, des postures (ergonomie), cahiers des charges, etc.</p> <p>Expliquer et montrer le travail à faire.</p> <p>Apporter les corrections et montrer à nouveau et/ou différemment le travail à réaliser</p> <p>Justifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche</p> <p>Présenter les impacts d'un geste incorrect</p> <p>Impulser un rythme de travail</p> <p>Vérifier la bonne compréhension ou la bonne exécution du travail</p> <p>Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe</p>	<p>Évaluation pratique* En situation, sur un chantier de production (au choix : mise en place de la culture, d'entretien de la culture, de récolte manuelle ou de tri-conditionnement) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - coordination de l'activité d'une équipe - passage des consignes, - démonstration des gestes techniques à des débutants, - suivi de l'activité de l'équipe, - clôture du chantier ou du temps de travail. <p>*Voir descriptif en page 23 et suivantes</p>	<p>Le/la candidat(e) s'exprime de façon compréhensible, au besoin reformule la consigne.</p> <p>N'oublie pas les règles incontournables ou importantes</p> <p>Il/elle emploie le vocabulaire technique approprié. L'expression orale est claire et précise. Explique la tâche de façon précise. Montre les gestes. Ne fait pas d'erreur dans ses explications et dans ses démonstrations.</p> <p>La description des points d'attention est juste et compréhensible</p> <p>Sans erreur, ni contre sens, ni oubli</p> <p>Propose un rythme approprié à l'apprentissage.</p> <p>S'assure auprès des équipiers de la bonne compréhension des consignes (pose des questions, observe...). N'hésite pas à expliquer à nouveau. Instaure une communication cordiale avec l'équipe.</p> <p>Rend compte à son hiérarchique de son travail, de celui de l'équipe, de manière claire, précise et synthétique. Met en évidence les points sensibles (au niveau des personnes, de la culture, de la récolte, du rythme, etc.).</p>

Bloc de compétences : OQ Prod. lég. – Conduite et utilisation des matériels

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières : Conduire en toute sécurité, l'automoteur et le tracteur et outils attelés utilisés en maraichage. Les outils sont spécifiques des cultures, tels que (liste non exhaustive) : remorque, épandeur, semoir, sableur, arracheuse de plastiques, d'arceaux, récolteuse, barre niveleuse, rotabèche, rotavator.....

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) conduit le tracteur avec un attelage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle vérifie le bon état de fonctionnement du tracteur et de l'attelage avant utilisation. • Il/elle prépare le matériel : vérification quotidienne de l'état de la machine (graissage, niveaux, freins, pneumatiques...) et bilan périodique • Il/elle attèle les outils et vérifie les réglages. • Il/Elle réalise le travail selon les consignes. • Il/elle effectue toutes les manœuvres nécessaires au déplacement et à la réalisation du travail • Il/elle adapte le régime et la vitesse d'avancement en fonction du type d'activité • Il/elle respecte le code de la route et les règles de sécurité • Il/elle détecte les dysfonctionnements 	<p>Repérer et expliquer les fonctions des différents organes et composants des matériels</p> <p>Repérer les points d'entretien courant des matériels</p> <p>Appliquer les règles de raccordement et de mise en sécurité d'une prise de force</p> <p>Identifier les circuits hydrauliques d'un matériel</p> <p>Comprendre le fonctionnement électrique de la signalisation</p> <p>Respecter les étapes d'attelage d'un outil</p> <p>Réaliser les manœuvres</p> <p>Effectuer ou ajuster les réglages des outils et matériels</p> <p>Apprécier la conduite à tenir en cas dysfonctionnement</p> <p>Etre vigilant par rapport à l'environnement immédiat de la machine (personnes, éléments naturels, autres)</p> <p>Respecter les règles de sécurité et de signalisation routière</p>	<p>Identifier et utiliser les commandes du poste de conduite</p> <p>Vérifier l'ensemble des points de contrôle du tracteur et des outils et ajuster si nécessaire</p> <p>Mettre en œuvre les procédures d'attelage et de dételage d'un outil, d'une remorque.</p> <p>Réaliser des réglages du tracteur et des outils (talonnage, aplomb, ...)</p> <p>Respecter les règles de sécurité et de signalisation routière</p> <p>Ajuster le travail en fonction des conditions et aléas rencontrées</p> <p>Apprécier la conduite à tenir en cas dysfonctionnement ou d'incident</p> <p>Rendre compte de son travail</p>	<p>Evaluation pratique* Conduite du tracteur et du ou des outils attelés en condition de travail incluant les étapes préparatoires</p> <p>*Voir descriptif en page 23 et suivantes</p>	<p>Sans erreur</p> <p>Le (la) candidat(e) vérifie les niveaux (l'huile, l'eau, carburant à l'aide des capteurs ou des outils de mesure), apporte le complément si nécessaire ainsi que les différents points d'attention des outils utilisés</p> <p>Il/elle attèle avec succès le tracteur à l'outil désigné après 2 essais maximum</p> <p>Il/elle veille à ce que la commande de la prise de force soit éteinte.</p> <p>Il/elle effectue les branchements entre le tracteur et l'outil sans oubli et sans inversion. Il/elle vérifie que les branchements tiennent et sécurise la liaison tracteur-outil</p> <p>Il/Elle assure les réglages sans erreur et selon les consignes données par l'exploitant.</p> <p>Sans oubli ni erreur.</p> <p>Il/Elle réalise le travail et adapte sa vitesse de travail selon les conditions du sol, l'environnement et le résultat recherché. Il/Elle réalise le travail correctement : les lignes de travaux sont régulières, pas de surface significative non travaillée, ...</p> <p>Il/elle sait interrompre ou modifier son travail et en justifier la cause sans incohérence</p> <p>Compte rendu clair, précis et synthétique. Met en évidence les points sensibles.</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		Réaliser les opérations demandées	<p>Travaux en entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maintenance courante du tracteur et des outils • Conduite des engins motorisés <p>Niveaux d'exigence : 80 % des travaux effectués sont maîtrisés</p> <p>*Voir descriptif en page 23 et suivantes</p>	Critères de l'entreprise

Bloc de compétences : OQ Prod. lég. – Mise en place de la culture

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières : Mettre en place et faire mettre en place la culture selon l'espèce cultivée et la technique requise en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité concernant la culture et les personnes.

Les opérations sont maîtrisées pour au moins un légume, soit :

- *Pleine terre : nettoyage, préparation du sol avant semis, installation du paillage, plantation, couverture-découverte, installation-désinstallation du système d'irrigation.*
- *Hors sol : nettoyage, désinfection, mise en place du système d'irrigation, plantation.*

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) prépare le matériel nécessaire.</p> <p>Selon les types de cultures, l'ouvrier(ère) qualifié(e) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - participe au chantier de couverture et découverte. - assure le démontage et la pose des systèmes d'irrigation. - réalise la dépose et la pose du paillage (plastique, bâche). - applique les principes du nettoyage et de la désinfection. <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) assure la gestion des plants.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle vérifie l'état des plants • Il/Elle s'assure du respect des plants (manipulation, plantation) • Il/Elle adapte la plantation à l'état du sol et des conditions climatiques ; aux caractéristiques des substrats 	<p>Appliquer les consignes et les ajuster s'il y a lieu.</p> <p>Identifier les végétaux et leurs spécificités.</p> <p>Optimiser les plants (selon la nature des plants, les planter avec le maximum de chance de reprise)</p> <p>Utiliser et faire utiliser en sécurité les outils.</p> <p>Mettre en place des abris plastiques (exemple : chenillette...)</p> <p>Réaliser des opérations spécifiques : pose de sable, blanchiment de serres...</p> <p>Appliquer les principes d'ergonomie (gestes et postures).</p> <p>Porter les EPI correspondant au travail à faire</p> <p>Animer une équipe</p> <p>Réaliser et faire réaliser les activités dans le temps</p>	<p>Expliquer le chantier à réaliser et décrire la manière dont celui-ci va être effectué</p> <p>Préparer le matériel à utiliser et identifier ses fonctions</p> <p>Nommer les différentes parties de la plante</p> <p>Observer et analyser des plants</p> <p>Décrire et justifier les précautions à prendre pour la plantation.</p> <p>Cultures hors sol : décrire le rôle du substrat et son fonctionnement</p> <p>Cultures hors sol : expliquer le rôle du nettoyage et de la désinfection</p> <p>Respecter les règles de sécurité et le port des EPI correspondant au travail à faire</p> <p>Réaliser les opérations demandées</p>	<p>Évaluation pratique*</p> <p>Plein champ/abri froid : mise en place d'une culture de pleine terre avec paillage, installation du système d'irrigation et la couverture.</p> <p>Hors sol/serre : mise en place d'une culture hors sol.</p> <p>La capacité à animer une équipe pourra être appréciée dans la situation</p>	<p>Le/la candidat(e) décrit les opérations de manière compréhensible et avec justesse. Il/elle hiérarchise les opérations à réaliser sans erreur ni oubli.</p> <p>Le matériel préparé est adapté aux besoins du chantier, sans oubli ni matériel superflu. Le candidat en connaît les principales fonctions</p> <p>Sans oubli ni erreur</p> <p>Les plants défectueux sont éliminés : malade, étioilé, de taille non homogène, etc.</p> <p>Indique qu'il faut manipuler les plants avec précaution (ne pas l'écraser, le casser, arracher les feuilles), qu'il faut respecter les consignes de plantation (espacement des plants, orientation, ...), ... Voir la grille d'évaluation des activités saisonnières « plant maraîcher » (FAFSEA).</p> <p>Clarté, cohérence, exactitude</p> <p>Sans erreur, oubli ou contre sens</p> <p>Sans erreur ni oubli</p> <p>Les travaux sont réalisés selon les consignes. Le paillage est plat et homogène. La couverture est fixée avec précision (ni trop lâche, ni trop serrée).</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) anime l'équipe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle distribue les plants et supervise la plantation • Il/Elle impulse le rythme de travail <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) rend compte de son activité et de celle de l'équipe ainsi que des ajustements réalisés.</p>	<p>imparti.</p> <p>Réaliser un compte rendu de l'activité.</p> <p>Faire des propositions d'améliorations (s'il y a lieu).</p>	<p>Adapter le travail en fonction des conditions et aléas rencontrés</p> <p>Impulser un rythme de travail</p> <p>Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe</p>		<p>Les asperseurs sont placés de manière à humidifier la totalité du champ. Pour le système de culture hors sol : à préciser en fonction du produit.</p> <p>Les modalités d'intervention sont pertinentes au regard de la (des) situation(s) rencontrée(s) et les ajustements adaptés.</p> <p>Les activités du chantier se déroulent dans un ordre logique et efficace. Sans erreurs majeures ni contretemps. L'équipe intervenante est coordonnée et active toute la durée la du chantier. Les plants sont distribués de manière régulière de façon à maintenir le rythme</p> <p>Rend compte à son hiérarchique de son travail, de celui de l'équipe (s'il y a lieu) de manière claire, précise et synthétique. Met en évidence les points sensibles (au niveau des personnes, de la culture, de la récolte, du rythme, etc.).</p>
		<p>Réaliser les opérations demandées</p>	<p>Travaux en entreprise*</p> <p>Plein champ/abri froid : travaux de paillage, installation du système d'irrigation et couverture.</p> <p>Hors sol/serre : mise en place de cultures hors sol.</p> <p>Niveaux d'exigence : 80 % des travaux effectués sont maîtrisés</p> <p>*Voir descriptif en page 23 et suivantes</p>	<p>Critères de l'entreprise</p>

Bloc de compétences : Inter CQP – Conduite de chariot élévateur

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières : Réaliser les opérations de manutention des produits en utilisant un chariot élévateur dans le respect des règles de sécurité.

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

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) conduit dans l'entreprise un chariot automoteur.</p> <p>Il/elle assure la circulation et la manutention dans les conditions de sécurité optimale pour lui-même, les personnes et les produits.</p>	<p>Appliquer le code de la route et la réglementation spécifique à l'utilisation d'un chariot automoteur.</p> <p>Appliquer les devoirs et responsabilités du conducteur de chariots automoteurs.</p> <p>Respecter les règles de sécurité</p> <p>Identifier les chariots automoteurs et leurs technologies.</p> <p>Réaliser les vérifications avant et après la conduite.</p> <p>Détecter et signaler pannes et dysfonctionnements courants</p> <p>Conduire et réaliser les manutentions avec efficacité et sécurité</p> <p>Appliquer les principes de gestes et postures en situation de travail</p> <p>Rendre compte de son activité</p>	<p>Conduire en sécurité un chariot automoteur à conducteur porté</p>	<p>Épreuve d'évaluation réalisée selon les conditions d'évaluation décrites par la R 389.</p>	<p>Satisfaire aux critères d'évaluation précisés par la R 389 pour l'obtention du CACES.</p>

Bloc de compétences : OQ Prod. lég. – Tri - Conditionnement

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières : Réaliser et faire réaliser le tri et le conditionnement des légumes selon les critères attendus (en référence aux cahiers des charges des clients).

➤ Ces opérations seront maîtrisées pour au moins 2 types de conditionnement (vrac, sachet, barquette...)

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) assure le tri des légumes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle applique les consignes quant aux critères de tri Il/elle prend en compte les critères de tolérance <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) réalise les opérations de préparation des légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle procède au lavage, épluchage, calibrage, opération de coupe des légumes. <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) réalise le conditionnement des légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle manipule avec précaution le produit à conditionner. Il/elle conditionne les produits selon les critères définis <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) applique les procédures de préparation des expéditions</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle assure l'emballage, l'étiquetage. Il/Elle réalise la palettisation (organisation des caisses, colis, respect des normes, étiquetage, évaluation visuelle). 	<p>Appliquer les consignes et faire des propositions d'ajustements s'il y a lieu. Respecter les cahiers des charges des clients.</p> <p>Vérifier le bon réglage des appareils (balance, calibreuse, coupeuse).</p> <p>Organiser de manière efficiente l'espace de travail à titre individuel et collectif.</p> <p>Réaliser un autocontrôle régulier pour éviter les dérives en cours de journée avec ou sans outils (balance, anneaux de calibrage).</p> <p>S'adapter à un changement rapide de poste de travail et mobiliser les autres salariés.</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène par rapport au produit conditionné et par rapport à soi-même.</p> <p>Appliquer les procédures de sécurité individuelle et collective et les principes d'ergonomie.</p> <p>Rectifier en cas de problèmes (dérèglement d'appareil, dérive de calibrage...).</p> <p>Alerter en cas d'anomalie (dérive dans la récolte, dans l'état sanitaire des légumes...).</p> <p>Réaliser les enregistrements.</p>	<p>Réaliser et faire réaliser les opérations de tri, de conditionnement et de préparation de colis, palettes selon les attendus et dans le temps imparti</p> <p>Respecter les cahiers des charges</p> <p>Appliquer et faire appliquer les principes de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène</p> <p>Signaler les anomalies et réagir en cas d'imprévu.</p> <p>Rendre compte de son travail et de celui de son équipe</p>	<p>Travaux en entreprise*</p> <ul style="list-style-type: none"> Opération de tri et de préparation de 2 légumes 2 opérations de conditionnement différent : manuel et sur chaîne et pour plusieurs types de conditionnement. Réalisation d'une palette par soi-même et/ou par une équipe <p>Niveaux d'exigence : tous les travaux réalisés sont maîtrisés</p> <p>*Voir descriptif en page 23 et suivantes</p>	<p>Toutes les opérations sont réalisées sans erreur et conformément aux attendus : les critères des cahiers des charges sont respectés, les légumes sont manipulés avec précaution, les appareils sont vérifiés, le rythme de travail de l'équipe est respecté, ... Voir les grilles d'évaluation des activités saisonnières (FAFSEA) pour adapter les critères à la culture.</p> <p>Sans erreur ni oubli</p> <p>Les mesures de sécurité sont appliquées en totalité et sans erreur. Elles sont rappelées de façon appropriée en cas d'oubli ou de non-respect par une personne de l'équipe</p> <p>Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée.</p> <p>Rend compte à son hiérarchique de son travail, de celui de l'équipe, de manière claire, précise et synthétique. Met en évidence les points sensibles (au niveau des personnes, de la culture, de la récolte, du rythme, etc.).</p>

Bloc de compétences : OQ Inter CQP – Vente directe

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières : Assurer la vente des produits maraîchers sur un point de vente directe sur l'exploitation (ou groupement de producteurs) ou sur un point de vente ambulant (marché).

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) réalise la vente des légumes et, éventuellement des produits transformés, sur un point de vente à la ferme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle veille à l'agencement du magasin et à sa propreté. • Il/Elle conçoit une présentation marchande des produits attractive. • Il/Elle assure le réapprovisionnement et les étiquetages. • Il/Elle valorise les produits et sait en parler. • Il/Elle assure un accueil convivial du client. • Il/Elle recherche la satisfaction client, il conseille le client, répond à ses questions et objections, le fidélise. • Il/Elle assure les encaissements, fait les contrôles de caisse, et procède aux enregistrements. <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) réalise la vente des légumes et, éventuellement des produits transformés, sur un marché.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle installe, et démonte, le stand. • Il/Elle échange avec les autres commerçants. • Il/Elle conçoit une présentation marchande des produits attractive. • Il/Elle assure un accueil convivial du client. • Il/Elle recherche la satisfaction client, il conseille le client, répond à ses questions et objections, le fidélise. • Il/Elle valorise les produits et sait en parler. • Il/Elle assure le réapprovisionnement et les étiquetages. • Il/Elle assure les encaissements, fait les contrôles de caisse, et procède aux enregistrements. 	<p>Appliquer les consignes.</p> <p>Compter</p> <p>Faire les encaissements</p> <p>Préparer les bordereaux de caisse</p> <p>Faire les ouvertures et fermetures de magasin.</p> <p>Entretenir les matériel (caisse, balance, étiqueteuse, etc...)</p> <p>Réaliser l'étalage</p> <p>Assurer la présentation des produits</p> <p>Mettre à jour les prix.</p> <p>Adopter un langage adapté</p> <p>Être vêtu de manière correcte et selon les consignes.</p> <p>Être ponctuel(le)</p>	<p>Préparer un étalage selon les consignes données</p> <p>Justifier ses choix de présentation des produits</p> <p>Assurer l'approvisionnement, le réassortiment</p> <p>Réaliser l'étiquetage des produits selon le bordereau de tarifs</p> <p>Tenir la caisse et préparer les bordereaux de caisse</p> <p>Communiquer avec la clientèle</p> <p>Présenter un produit dans le but de le vendre</p> <p>Répondre aux objections et plaintes des clients</p> <p>Gérer les situations particulières sur le point de vente</p> <p>Maintenir le point de vente en ordre et en état de propreté</p> <p>Rendre compte de son travail.</p>	<p>Évaluation pratique*</p> <p>Assurer l'ensemble des étapes de la vente (préparation de l'étalage, accueil client, conseil, vente, encaissement) sur site ou sur marché.</p> <p>Travaux en entreprise* sur site ou sur marché</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparation d'un étalage - Tenue d'un point de vente <p>Niveaux d'exigence : tous les travaux réalisés sont maîtrisés</p> <p>*Voir le descriptif en pages 23 et suivantes</p>	<p>Les consignes sont respectées et les choix ou les modifications apportées sont explicités et justes quant à leur opportunité.</p> <p>Aucune rupture de stock. Tous les bacs à légumes sont remplis à plus de 75%.</p> <p>L'étiquetage correspond aux tarifs fixés. Pas d'erreur d'étiquette.</p> <p>Pas d'erreur de caisse, pas d'oubli.</p> <p>La tenue vestimentaire adoptée est correcte, propre et conforme aux attendus (selon code couleur, tenue fournie par l'employeur, etc)</p> <p>L'attitude corporelle est adaptée (dynamisme, calme, ...).</p> <p>Le langage est approprié au client et à la situation.</p> <p>L'expression orale est claire, compréhensible.</p> <p>Le vocabulaire lié aux produits est maîtrisé.</p> <p>La reformulation permettant d'aider le client à préciser ses besoins est aisée.</p> <p>Fait face, avec à-propos, aux situations particulières (pic de fréquentation, réclamation, coup de téléphone, client mécontent, rupture de stock, ...)</p> <p>Le point de vente est régulièrement nettoyé, il est propre et rangé.</p> <p>Compte rendu clair, précis et synthétique. Met en évidence les points sensibles.</p>

Bloc de compétences : OQ Inter CQP – Livraison

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières : Réaliser en sécurité des livraisons avec un véhicule utilitaire léger.

➤ *Pré-requis : Posséder le permis B et permis FIMO et/ou FCOS selon la réglementation en vigueur.*

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) organise la livraison</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle planifie les étapes de livraison • Il/Elle adapte la livraison aux aléas. <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) organise le chargement et le déchargement du véhicule.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle tient compte du planning de livraison • Il/Elle optimise la place et s'assure de la stabilité du chargement <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) réalise la livraison conformément au planning</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle respecte les horaires de livraison • Il/elle applique les règles de conduite sur route. <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) contrôle et renseigne les supports d'enregistrements relatifs à la livraison.</p> <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) conduit et manœuvre en sécurité le véhicule de façon économique.</p> <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) s'assure du fonctionnement du véhicule, de son bon état général et de sa propreté intérieure et extérieure.</p>	<p>Appliquer les consignes et faire des propositions d'ajustements s'il y a lieu.</p> <p>Appliquer les principes d'ergonomie (gestes et postures)</p> <p>Appliquer les procédures de sécurité individuelle et collective, de qualité dans la préparation, la manutention du chargement, la sécurisation du chargement et des produits, la conduite du véhicule.</p> <p>Utiliser des moyens de manutention légers (diable, roll, hayon...)</p> <p>Procéder aux enregistrements (bon de livraison, ...)</p> <p>Valoriser l'image de marque de l'entreprise (tenue vestimentaire correcte, ponctualité...).</p> <p>Respecter et les engagements par rapport aux clients</p> <p>Remettre les différents supports d'enregistrement, les retours de marchandises non livrées.</p> <p>Adopter une conduite routière économique.</p> <p>Effectuer les contrôles (carrosserie, niveaux, pneus, propreté ...),</p> <p>Rendre compte des problèmes rencontrés, et signaler toute anomalie concernant le véhicule ou la réalisation de la tournée.</p>	<p>A partir d'un listing, organiser la tournée de livraison et le chargement.</p> <p>Réaliser le chargement et le déchargement</p> <p>Appliquer les gestes ergonomiques à respecter lors des manutentions.</p> <p>Procéder aux enregistrements et vérifier l'ensemble des documents de livraison</p> <p>Décrire la procédure à suivre en cas de retard de livraison</p> <p>Lister des éléments qui contribuent à donner une bonne image de l'entreprise.</p> <p>Vérifier l'état du véhicule avant et après la tournée.</p> <p>Signaler les anomalies et réagir en cas d'imprévu.</p> <p>Rendre compte de son travail</p> <p>Réaliser les travaux demandés</p>	<p>Evaluation pratique* Préparation et réalisation d'une livraison dans sa totalité.</p> <p>*Voir le descriptif en pages 23 et suivantes</p> <p>+ Travaux en entreprise* - organisation d'une tournée de livraison et du chargement - Réalisation de la livraison</p> <p>Niveaux : tous les travaux réalisés sont maîtrisés</p>	<p>Organisation logique, pas d'erreur majeure</p> <p>Sans oubli majeur, justification cohérente</p> <p>Le chargement est réalisé dans les règles de l'art : chargement stable, organisé, place optimisée, produit préservé.</p> <p>Sans oubli majeur. Comptage de la marchandise, comparaison du bon de commande et du bon de livraison</p> <p>Sans erreur ni oubli</p> <p>Réponses possibles : tenue vestimentaire, politesse, ponctualité, écoute, ...</p> <p>Pas d'oubli.</p> <p>Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée.</p> <p>Compte rendu clair, précis et synthétique. Met en évidence les points sensibles.</p> <p>Critères de l'entreprise</p>

RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES

Réaliser et faire réaliser des opérations culturales
Justifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche
Présenter les impacts d'un geste incorrect
Appliquer la ou les consigne(s) et procéder ou faire procéder, s'il y a lieu, aux ajustements
Appliquer et faire appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène
Expliquer le rôle du climat et des protections climatiques
Décrire les opérations à réaliser
Énoncer et respecter les critères de récolte du cahier des charges du ou des client(s)
Effectuer un pré-tri
Réaliser et faire réaliser la récolte
Impulser un rythme de travail
Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe
Identifier des anomalies sanitaires courantes sur une plante ou une parcelle (maladie, parasites, adventices, ravageurs)
Vérifier l'état de marche et de propreté du pulvérisateur avant le remplissage
S'adapter à l'environnement de travail
Appliquer strictement les règles et les procédures de sécurité individuelle et collective, de traçabilité, de protection de l'environnement durant les opérations de remplissage, pulvérisation et nettoyage.
Mettre en œuvre des procédures d'autocontrôle.
Signaler les anomalies et réagir en cas d'imprévu
Transmettre une ou des consignes.
Énoncer ou rappeler des règles (hygiène, sécurité...), des procédures, des postures (ergonomie), cahiers des charges, etc.
Expliquer et montrer le travail à faire.
Apporter les corrections et montrer à nouveau et/ou différemment le travail à réaliser
Vérifier la bonne compréhension ou la bonne exécution du travail
Ajuster son travail en fonction des conditions et aléas rencontrés
Apprécier la conduite à tenir en cas dysfonctionnement ou d'incident
Expliquer le chantier à réaliser et décrire la manière dont celui-ci va être effectué
Préparer le matériel à utiliser et identifier ses fonctions
Nommer les différentes parties de la plante
Observer et analyser des plants
Décrire et justifier les précautions à prendre pour la plantation.
Respecter les règles de sécurité et le port des EPI correspondant au travail à faire
Conduire en sécurité un chariot automoteur à conducteur porté
Réaliser et faire réaliser les opérations de tri, de conditionnement et de préparation de colis, palettes selon les attendus et dans le temps imparti.
Respecter les cahiers des charges
Préparer un étalage selon les consignes données
Justifier ses choix de présentation des produits
Assurer l'approvisionnement, le réassortiment
Réaliser l'étiquetage des produits selon le bordereau de tarifs
Tenir la caisse et préparer les bordereaux de caisse
Communiquer avec la clientèle
Présenter un produit dans le but de le vendre
Répondre aux objections et plaintes des clients
Gérer les situations particulières sur le point de vente
Maintenir le point de vente en ordre et en état de propreté
A partir d'un listing, organiser la tournée de livraison et le chargement.
Réaliser le chargement et le déchargement
Appliquer les gestes ergonomiques à respecter lors des manutentions.
Procéder aux enregistrements et vérifier l'ensemble des documents de livraison
Décrire la procédure à suivre en cas de retard de livraison
Lister des éléments qui contribuent à donner une bonne image de l'entreprise.
Vérifier l'état du véhicule avant et après la tournée.
<i>Pour les activités spécifiques « Cultures sous serre / hors sol »</i>
Expliquer les procédures de PBI à appliquer
Décrire le rôle du substrat et son fonctionnement
Expliquer le rôle du nettoyage et de la désinfection
<i>Pour les activités spécifiques « Cultures de plein champ / abri froid »</i>
Identifier et utiliser les commandes du poste de conduite
Vérifier l'ensemble des points de contrôle du tracteur et des outils et ajuster si nécessaire
Mettre en œuvre les procédures d'attelage et de dételage d'un outil, d'une remorque.
Réaliser des réglages du tracteur et des outils (talonnage, aplomb, ...)
Respecter les règles de sécurité et de signalisation routière

COMPARATIF DES COMPETENCES EVALUEES OS/OQ

Blocs « Mise en place de la culture »	OS	OQ
Expliquer le chantier à réaliser et décrire la manière dont celui-ci va être effectué		X
Préparer le matériel à utiliser et identifier les principales fonctions	X	
Préparer le matériel à utiliser et identifier ses fonctions		X
Nommer les différentes parties de la plante	X	X
Observer les plants et éliminer les plants défectueux	X	
Observer et analyser les plants		X
Décrire et les précautions à prendre pour la plantation.	X	
Décrire et justifier les précautions à prendre pour la plantation		X
Réaliser les opérations de mise en place d'une culture	X	
Réaliser les opérations demandées		X
Cultures hors sol : expliquer le rôle du nettoyage et de la désinfection	X	X
Cultures hors sol : décrire le rôle du substrat	X	
Cultures hors sol : décrire le rôle du substrat et son fonctionnement		X
Cultures plein champ : expliquer le rôle des couvertures	X	
Décrire les opérations à réaliser	X	
Respecter les règles de sécurité et le port des EPI correspondant au travail à faire	X	X
Adapter ses interventions aux conditions et aléas rencontrés	X	
Adapter le travail en fonction des conditions et aléas rencontrés		X
Appliquer le rythme de travail	X	
Impulser un rythme de travail		X
Rendre compte de son travail	X	
Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe		X

Blocs « Entretien et récolte »	OS	OQ
Réaliser les opérations culturales	X	
Réaliser et faire réaliser les opérations culturales		X
Identifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche : opérations culturales, récolte	X	
Justifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche		X
Présenter les impacts d'un geste incorrect		X
Appliquer la ou les consigne(s) et procéder aux ajustements préconisés.	X	
Appliquer la ou les consigne(s) et faire procéder aux ajustements préconisés.		X
Appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène	X	
Appliquer et faire appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène		X
Expliquer le rôle du climat et des protections climatiques		X
Décrire les opérations à réaliser (récolte)	X	X
Énoncer et respecter les critères de récolte	X	
Énoncer et respecter les critères de récolte du cahier des charges du ou des client(s)		X
Effectuer un pré-tri	X	X
Réaliser la récolte	X	
Réaliser et faire réaliser la récolte		X
Appliquer le rythme de travail demandé	X	
Impulser un rythme de travail		X
Rendre compte de son travail	X	
Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe		X

Blocs « Tri – conditionnement »	OS	OQ
Décrire les opérations à réaliser	X	
Réaliser les opérations de tri, de conditionnement et de préparation de colis, palettes selon les attendus et dans le temps imparti.	X	
Réaliser et faire réaliser les opérations de tri, de conditionnement et de préparation de colis, palettes selon les attendus et dans le temps imparti.		X
Appliquer le rythme de travail demandé	X	
Respecter les cahiers des charges		X
Appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène	X	
Appliquer et faire appliquer les mesures de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène		X
Signaler les anomalies	X	
Signaler les anomalies et réagir en cas d'imprévu		X
Rendre compte de son travail	X	
Rendre compte de son travail et de celui de son équipe		X

CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION

VOIES D'ACCES	OUI	NON
Après un parcours de formation continue	X	
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience	X	
<i>Date de mise en place : dès la création du CQP</i>		

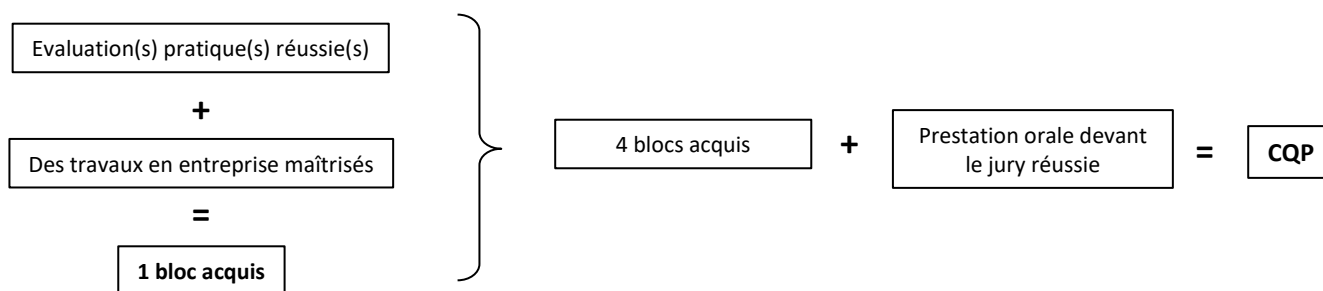
1) L'évaluation certificative

Le/la candidat(e) au CQP par la voie de l'évaluation certificative (parcours de formation ou candidat libre) doit se soumettre aux différents types d'évaluation prévus.

Pour chaque bloc de compétences :

- une évaluation pratique (ou plusieurs, selon le cas),
- des travaux en entreprise.

A la fin de la formation : une prestation orale devant le jury du CQP.



Attribution du CQP

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

Évaluation pratique

Il s'agit d'une situation professionnelle réelle ou reconstituée comportant l'évaluation du travail réalisé et un questionnement sur la pratique. Cette évaluation est proposée par l'organisme de formation pendant la période de formation en centre. Elle peut être organisée sur l'exploitation du centre de formation ou sur une autre exploitation. L'évaluation est faite par un formateur accompagné éventuellement d'un professionnel. Ce dernier peut être l'un des membres du jury du CQP.

Ces évaluations pratiques portent sur des situations professionnelles considérées comme sensibles et représentatives du métier, il y en a donc une seule par bloc de compétences. Lorsqu'un bloc regroupe des activités très diversifiées, il peut en comporter exceptionnellement plusieurs.

Les compétences à évaluer et les critères d'évaluation sont indiqués dans le descriptif du bloc. L'organisme de formation est chargé d'élaborer la grille d'évaluation à partir de ces indications. Il met ces grilles d'évaluation à la disposition du jury avant passation par les candidats(es) pour agrément et après passation pour que ce dernier puisse certifier les résultats.

Travaux en entreprise

Il s'agit de recueillir l'avis de professionnels sur la réalisation de travaux en entreprise par le/la candidat(e), en situation réelle. Cette mise en situation se fait sur le lieu de travail ou le lieu de stage, en continu.

La liste des travaux est établie entre l'employeur et l'organisme de formation sur la base de la liste mentionnée dans chaque bloc. En cas d'impossibilité chez l'employeur, l'organisme de formation peut organiser l'évaluation sur un autre site. L'employeur ou le maître de stage fait faire des travaux et juge s'ils sont correctement réalisés. Les niveaux d'exigence sont indiqués dans le bloc de compétences.

La liste est cochée par l'employeur au fur et à mesure de la réalisation des opérations. 2 colonnes à renseigner : « réalisé » - « maîtrisé » (+ ou +/- ou -). Utilisation (non obligatoire) de grilles d'observation fournies par l'organisme de formation (fiches de tâches).

Liste des évaluations prévues pour chacun des blocs de compétences du CQP Ouvrier(ère) qualifié(e) en productions légumières

OQ Prod lég. - Entretien de la culture et récolte

Evaluations pratiques

1 - Plein champ/abri froid : opérations culturales sur deux plantes différentes - Hors sol/serre : opérations culturales sur une plante.

2 - Plein champ/abri froid : opérations de récolte : 2 ou 3 légumes - Hors sol/serre : opérations récolte : 1 ou 2 légumes

Travaux en entreprise

Opérations culturales et de récolte, en fonction des productions de l'entreprise

OQ Prod. lég. - Protection des cultures

Evaluations pratiques

Réalisation d'un traitement (produits naturels ou de synthèse) par pulvérisation selon le schéma suivant : prise de poste, réalisation de la tâche, fin de poste

Hors sol/serre : surveillance d'une culture et intervention dans le cadre de la PBI

Travaux en entreprise

Plein champ : désherbage mécanique ou thermique.

Rappel : la certification de ce bloc de compétences est conditionnée à l'obtention, par le candidat du certificat individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur » ou d'un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci (Certiphyto).

OQ Inter CQP - Animation d'équipe

Evaluations pratiques

Sur un chantier de production (au choix : mise en place de la culture, d'entretien de la culture, de récolte manuelle ou de tri-conditionnement) : coordination de l'activité d'une équipe, passage des consignes, démonstration des gestes techniques à des débutants, suivi de l'activité de l'équipe, clôture du chantier ou du temps de travail.

OQ Prod. lég. – Conduite et utilisation des matériels

Evaluations pratiques

Conduite du tracteur et du ou des outils attelés en condition de travail incluant les étapes préparatoires

Travaux en entreprise

Maintenance courante du tracteur et des outils - Conduite des engins motorisés

OQ Prod. lég. - Mise en place de la culture

Evaluations pratiques

Conduite d'un chantier de mise en place d'une culture pour soi-même et/ou pour son équipe
Plein champ/abri froid : opération de mise en place d'une culture de pleine terre avec paillage, installation du système d'irrigation et la couverture.

Hors sol/serre : opération de mise en place d'une culture hors sol

Travaux en entreprise

Plein champ/abri froid : travaux de paillage, installation du système d'irrigation et couverture.

Hors sol/serre : mise en place de cultures hors sol.

Inter CQP - Conduite de chariots élévateurs

Épreuve d'évaluation réalisée selon les conditions d'évaluation décrites par la R 389.

OQ Prod. lég. - Tri-Conditionnement

Travaux en entreprise

- Opération de tri et de préparation de 2 légumes
- 2 opérations de conditionnement différent : manuel et sur chaîne et pour plusieurs types de conditionnement.
- Réalisation d'une palette par soi-même et/ou par une équipe

OQ Inter CQP - Vente directe

Evaluations pratiques

Assurer l'ensemble des étapes de la vente (préparation de l'étalage, accueil client, conseil, vente, encaissement) sur site ou sur marché.

Travaux en entreprise

Sur site ou sur marché : préparation d'un étalage - tenue d'un point de vente

OQ Inter CQP - Livraison

Evaluations pratiques

Préparation et réalisation d'une livraison dans sa totalité.

Travaux en entreprise

Organisation d'une tournée de livraison et du chargement - Réalisation de la livraison

Prestation orale devant le jury

Lorsque le (la) candidat(e) a été évalué(e) sur l'ensemble des blocs de compétences de certification, il (elle) se présente devant le jury du CQP pour une évaluation finale. Il n'y a toutefois pas d'obligation de réussite aux évaluations prévues dans chaque bloc de compétences pour passer devant le jury.

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

Pour sa prestation, le (la) candidat(e) peut utiliser des supports : diaporama, matériels, photos, schémas, etc. Le jury dispose d'une dizaine de minutes supplémentaires pour poser des questions au candidat.

L'objectif de cette prestation est de vérifier, à travers l'explicitation d'une pratique professionnelle, que le (la) candidat(e) fait bien référence à sa propre pratique, que celle-ci est pertinente et qu'il (elle) en comprend le sens.

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

- du choix du sujet : le degré de complexité de la pratique professionnelle doit être en rapport avec le niveau de la qualification visée,
- de sa présentation : la tenue vestimentaire est correcte, il (elle) doit se présenter au jury, annoncer le sujet, annoncer le plan (descriptif ordonné), parler en articulant (être audible), être à l'écoute des questions,
- de la préparation de l'exposé : il est possible d'utiliser des supports (diaporamas, matériels, photos, schémas, etc.). Le jury n'a pas à évaluer ces supports.

Le jury utilise le guide d'évaluation ci-dessous

Indicateurs	Critères
Emploi du vocabulaire technique	Juste Fait la différence entre le vocabulaire technique et les termes locaux
Description de la pratique *** INDICATEUR DETERMINANT	Centrée sur le sujet - Précise Sans erreur ni oubli - Ordonnée
Justification de la pratique par des références et des raisonnements professionnels *** INDICATEUR DETERMINANT	Par des références : Employées à bon escient - Justes Par un raisonnement juste
Ecoute, compréhension	Cherche à comprendre avant de répondre Répond à la question posée
Réponses	En lien avec la question posée Claires - Justes

Récapitulatif des modalités d'évaluation

Modalités	Contenus à évaluer	Evaluateurs	Lieux	Supports et outils	Moments
Evaluation pratique	Mise en œuvre professionnelle, compétences mobilisées dans la pratique.	Formateur + professionnel éventuellement	A définir par l'organisme de formation	Situation professionnelle représentative de l'activité visée par le bloc de compétences. Situation reconstituée avec questionnement immédiat ou différé.	Dans le cours ou en fin de formation
Travaux en entreprise	Gestes professionnels	Professionnel, en collaboration éventuelle avec un formateur	En entreprise	Situation réelle avec une liste de travaux (réalisés et/ou maîtrisés) à cocher.	Pendant la période de travail ou de stage
Prestation orale devant le jury du CQP	Emploi du vocabulaire technique, description de la pratique, écoute, compréhension	Jury du CQP	Lieu neutre	Présentation d'une pratique professionnelle	Une fois tous les modules évalués

2) La validation des acquis de l'expérience

Recevabilité

Justifier d'une année d'expérience en qualité de salarié, non salarié ou bénévole en lien avec les activités du métier visé par le CQP.

Procédure

- Dépôt de la demande par le/la candidat(e) auprès de la CPNE, accompagnée des pièces attestant de l'expérience requise.
- Vérification de la recevabilité de la demande et envoi du dossier de VAE au (à la) candidat(e).
- Retour du dossier renseigné à la CPRE concernée au bout de 3 mois maximum (possibilité d'accompagnement VAE)
- Entretien de 30 à 50 minutes avec le jury du CQP : convocation du (de la) candidat(e) par courrier.
- A l'issue de l'entretien, le jury décide d'accorder tout ou partie du CQP.

Composition du dossier de VAE

- Questions relatives à l'identité du (de la) candidat(e),

- identification des expériences : parcours professionnels dans la filière légumes (emploi, statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,
- série de questions sur les activités en lien avec le métier d'ouvrier(ère) en productions légumières,
- questions sur les formations suivies et les titres obtenus,
- éléments de motivation,
- pièces justificatives de l'expérience professionnelle, des formations suivies, des diplômes obtenus, et des certificats obtenus (CACES, Certiphyto, ...) le cas échéant.

Attribution du CQP

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

La durée de validité des blocs est illimitée.