

# CQP Opérateur en productions légumières

## Référentiels

---

**15 OCTOBRE 2021**

---

CPNE de l'Agriculture  
11 rue de la Baume  
75008 PARIS



# CQP Opérateur en productions légumières

## 1) Désignation du métier et des fonctions visées

---

### Opérateur en productions légumières

#### Métiers visés :

- Aide agricole de production légumière ou végétale
- Agent de production
- Cueilleur
- Agent en maraichage
- Ouvrier spécialisé en productions légumières

Fiche ROME : A1414 – A1402

## 2) Description des activités professionnelles

---

L'**opérateur en productions légumières** participera à l'ensemble des activités saisonnières en exploitations maraichères de type hors sol, sous serres, de plein champ et abris froids, de la mise en place de la culture jusqu'au conditionnement en effectuant l'entretien et la récolte des légumes.

Les activités saisonnières débutent généralement au printemps et se termine à l'automne. L'opérateur en productions légumières effectuera les activités quotidiennes nécessaires au développement, à la récolte et au conditionnement des légumes.

#### Mise en place de la culture

En cultures de plein champ, qui comprend la culture sous tunnel ou abri froid, il prépare la mise en place de la culture à l'aide des outils appropriés. La préparation du sol sera fonction du système d'exploitation et des cultures légumières.

En cultures hors sol<sup>1</sup>, il participe à la mise en place du support de cultures (ou substrat) puis met en place les jeunes plants dans ces supports.

Plusieurs opérations manuelles vont être effectuées pour préparer le développement de la plante : installation du système d'irrigation, pose des systèmes de couverture du sol (film plastique, paillage), mise en place des équipements, montage ou démontage des abris. Quelques opérations complémentaires seront nécessaires et spécifiques s'il s'agit d'une culture hors sol ou en pleine terre.

---

<sup>1</sup> La culture hors sol est principalement développée sous des serres ou des environnements fermés et contrôlés.

Les végétaux sont installés dans un substrat solide (écorce, sable ou encore, fibres de coco). Pour remplacer le rôle des nutriments absorbés par les racines sous la terre, l'eau utilisée pour irriguer les plants est chargée d'oligo-éléments et en minéraux fertilisants.

### Entretien de la culture et récolte

Plusieurs opérations vont ensuite être effectuées pour entretenir et favoriser la croissance de la plante. En plein champ, selon la culture et les pratiques de l'exploitation il est amené à effectuer le binage, le défoliage, le désherbage...mais ne participent pas ou peu aux opérations mécanisées. Il répète ces opérations sur les différents légumes de l'exploitation.

Sous serres, les opérations quotidiennes sont plus importantes : clipsage, effeuillage, ébourgeonnage, palissage, tutorage...mais elles seront effectuées sur peu de légumes différents. Selon le légume, la récolte aura lieu à un moment différent de l'année. La maîtrise des techniques de récolte est importante pour préserver la qualité du produit.

### Tri et conditionnement

Après la récolte des produits, l'opérateur en productions légumières peut réaliser le tri et le conditionnement au champ, sous abri ou bien en station si l'exploitation est équipée.

En amont du conditionnement il faut laver, trier, calibrer, voire couper les légumes puis les mettre en caisses, cartons ou plateaux. Il peut utiliser la calibreuse automatique et éventuellement préparer les commandes. Le conditionnement pourra être différent selon le cahier des charges du client.

Il réalise les opérations techniques d'emballage et de conditionnement de produits selon des critères de qualité définis, en vue de leur expédition et de leur vente.

Il veille à l'alimentation de la chaîne de conditionnement, surveille le déroulement, et effectue les dernières opérations de tri avant l'expédition.

### 3) Réglementation d'activités

---

Sans objet

### 4) Référentiels et blocs de compétences

---

#### Opérateur en productions légumières

Bloc de compétences :

Bloc 1 : Réaliser les opérations manuelles de mise en place de la culture

Bloc 2 : Effectuer l'entretien et la récolte manuels des légumes

Bloc 3 : Réaliser les opérations de tri et conditionnement des productions légumières

Equivalence :

Le candidat qui obtient le CQP « Opérateur en productions légumières » de niveau 2 obtient par équivalence les blocs suivants du « CQP Agent en cultures légumières » de niveau 3 :

-Bloc 1 : Réaliser les opérations manuelles de mise en place de la culture

-Bloc 3 : Réaliser les opérations de tri et conditionnement des productions légumières

**La définition législative des blocs de compétences est prévue à l'art. L. 6113-1 du code du travail : « Les certifications professionnelles sont constituées de blocs de compétences, ensembles homogènes et cohérents de compétences contribuant à l'exercice autonome d'une activité professionnelle et pouvant être évaluées et validées.**

## Bloc 1 : Réaliser les opérations manuelles de mise en place de la culture

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Mise en place de la culture	Réaliser les opérations manuelles de préparation du sol ou du substrat en réalisant les opérations de couverture, d'irrigation, afin d'accueillir les plants de cultures en pleine terre ou hors sol et favoriser leur développement	Mise en situation réelle ou reconstituée selon la saison visant l'installation et la plantation d'une culture	<p><b>Les opérations de préparation sont effectuées sans erreur et adaptées à la culture en pleine terre ou hors sol :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le matériel préparé est adapté aux besoins du chantier, sans oubli ni matériel superflu</li> <li>• Les opérations de nettoyage et de désinfection sont appliquées en intégralité</li> <li>• Les systèmes d'irrigation sont posés et déposés sans erreur</li> <li>• Les asperseurs sont placés de manière à humidifier la totalité de la culture</li> <li>• Les systèmes de protection de sol et de la plante : paillage, plastique, bâche sont posés de façon homogène, avec précision, ni trop lâche, ni trop serrée et sans déchirure</li> </ul>
	Assurer l'installation des plants après en avoir vérifié la qualité et en les manipulant avec précaution afin de les mettre en conditions de croissance optimum		<p><b>Culture pleine terre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les abris sont installés en toute conformité</li> </ul> <p><b>Culture hors sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les substrats sont installés conformément aux consignes et dans le respect des règles de sécurité</li> </ul> <p><b>Les plants sont préparés et plantés selon les consignes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les plants non conformes sont éliminés : maladie, étiolés, de taille non homogène</li> <li>• Les plants sont manipulés avec précaution : ne pas l'écraser, le casser, arracher les feuilles</li> <li>• La plantation s'effectue de façon adaptée selon les caractéristiques du sol ou du substrat et des conditions climatiques</li> <li>• Les plants sont mis en terre de façon à offrir un maximum de chance de reprise : espacement, orientation</li> <li>• Le travail est effectué dans le respect des principes d'ergonomie et des gestes et postures</li> <li>• Les équipements de protection individuelle sont portés de façon adaptée et en lien avec la nature du travail à effectuer</li> </ul>

## Bloc 2 : Effectuer l'entretien et la récolte manuels des légumes

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>			
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION		
Entretien et récolte manuels des légumes	Effectuer l'entretien manuel des légumes de plein champ ou hors sol à l'aide des outils prévus à cet effet dans le respect des règles de sécurité afin de maîtriser le développement des cultures et assurer les objectifs de qualité et de rendement	Mise en situation réelle ou reconstituée visant l'entretien de la culture	<p><b>Les opérations culturales d'entretien manuel sont effectuées correctement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les opérations sont réalisées avec précision, rapidité d'exécution, et dans le respect et la préservation de la plante</li> <li>• Le travail est effectué dans le respect des principes d'ergonomie et des gestes et postures</li> <li>• Les équipements de protection individuelle sont portés de façon adaptée et en lien avec la nature du travail à effectuer</li> <li>• Le matériel utilisé est systématiquement nettoyé et désinfecté dans le respect des procédures</li> </ul> <table border="1"> <tr> <td> <p><b>Culture de pleine terre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les adventices et les plants sont différenciées sans erreur</li> <li>• Le désherbage est effectué sans abimer la culture et sans arracher de plants</li> </ul> </td> <td> <p><b>Culture hors sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les opérations sur les parties herbacées de la plante (ébourgeonnage, palissage, clipsage, taille, effeuillage) sont réalisées conformément aux consignes, sans oublier ni négligence</li> </ul> </td> </tr> </table>	<p><b>Culture de pleine terre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les adventices et les plants sont différenciées sans erreur</li> <li>• Le désherbage est effectué sans abimer la culture et sans arracher de plants</li> </ul>	<p><b>Culture hors sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les opérations sur les parties herbacées de la plante (ébourgeonnage, palissage, clipsage, taille, effeuillage) sont réalisées conformément aux consignes, sans oublier ni négligence</li> </ul>
	<p><b>Culture de pleine terre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les adventices et les plants sont différenciées sans erreur</li> <li>• Le désherbage est effectué sans abimer la culture et sans arracher de plants</li> </ul>	<p><b>Culture hors sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les opérations sur les parties herbacées de la plante (ébourgeonnage, palissage, clipsage, taille, effeuillage) sont réalisées conformément aux consignes, sans oublier ni négligence</li> </ul>			
Effectuer la récolte manuelle des légumes de plein champ ou hors sol avec les techniques appropriées afin de réaliser une récolte correspondant aux critères de qualité du cahier des charges des clients	Mise en situation réelle ou reconstituée sur la récolte d'un légume de saison	<p><b>Les opérations de récolte manuelles sont effectuées dans le respect des critères définis :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les légumes sont récoltés en plein champ ou hors sol dans le respect des critères qualité énoncés dans le cahier des charges des clients : stade de maturité, taille, état sanitaire, intégrité, forme et couleurs</li> <li>• Le pré-tri des légumes récoltés est effectué conformément aux consignes</li> <li>• les gestes techniques de récolte sont effectués avec précision : bonne coordination gestuelle, rapidité de repérage, respect du produit récolté, pas de choc, blessure, griffures, lors de la mise en caisse</li> <li>• Les principes d'ergonomie relatifs aux tâches à effectuer ainsi que les gestes et postures sont respectés tout au long du travail à effectuer</li> <li>• Le compte rendu des opérations effectuées est clair, précis et synthétique, il met en évidence les points sensibles de la culture, de la récolte,...</li> </ul>			

### Bloc 3 : Réaliser les opérations de tri et conditionnement des productions légumières

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Tri et conditionnement de la production légumière	Effectuer les opérations de tri et de préparation de la production légumière à l'aide des appareils prévus à cet effet et dans le respect des critères de tolérance afin de satisfaire au cahier des charges des clients	Mise en situation réelle ou reconstituée sur le tri et conditionnement des légumes	<p><b>La production légumière est triée dans le respect des critères attendus :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les appareils sont réglés : balance, calibreuse, coupeuse</li> <li>• L'espace de travail est organisé de façon à permettre de réaliser un travail efficient</li> <li>• Les légumes sont triés dans le respect du cahier des charges des clients et dans le respect des critères de tolérance</li> <li>• Le travail de tri est contrôlé régulièrement afin d'éviter les dérives et les ajustements sont effectués avec ou sans outils : balance, anneaux de calibrage</li> <li>• Les appareils sont réglés de nouveau en cas de dérèglement ou de dérive de calibrage</li> <li>• L'alerte est donnée en cas d'anomalies ou de dysfonctionnements récurrents : dérive dans la récolte, état sanitaire des légumes...</li> <li>• Les légumes sont lavés, épluchés, calibrés, coupés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et du cahier des charges des clients</li> <li>• Les procédures de sécurité individuelle et collective et les principes d'ergonomie sont appliqués tout au long de la réalisation des activités</li> </ul>
	Effectuer les opérations de conditionnement de la production légumière avec les contenants appropriés et dans le respect des règles d'hygiène afin de satisfaire aux consignes d'expédition		<p><b>La production légumière est conditionnée dans le respect des critères attendus :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les légumes sont manipulés avec précaution</li> <li>• Les légumes sont conditionnés selon les consignes et les critères définis</li> <li>• Les règles d'hygiène sont respectées à l'égard des produits conditionnés</li> <li>• Les légumes sont disposés dans les contenants appropriés et emballés selon les attendus et les procédures d'expédition : vrac, sachet, barquette, caisse, colis</li> <li>• Les colis et caisses sont mis en palettes dans le respect des consignes d'expédition</li> <li>• Les contenants sont étiquetés dans le respect des consignes d'expédition</li> <li>• Les procédures de sécurité individuelle et collective et les principes d'ergonomie sont appliqués tout au long de la réalisation des activités</li> <li>• La traçabilité des opérations réalisées est effectuée selon les procédures en vigueur</li> </ul>

